

菌子 家乡的味道

龚飞文/图



我的家乡茨营,离曲靖城不远,上万亩的山林,每年七八月间长出各种菌子来,这让我想起童年时上山拾菌的许多趣事。

每年放暑假,舅舅舅母都会邀约我去小住。这个时候,我像放飞的小鸟,很快赶到舅舅家,期待着 and 表哥去拾菌。舅舅家离山很近。早上天不亮,我们出发去拾菌。但由于走得早,路途短,到达山上时往往天还没亮。这个时候我们就会就地坐下,闻着菌子的香土味,遥望着树梢,盼望着天亮。

山上植被茂密,林间杂草丛生,充足的光热、湿润的气候很适宜菌子生长。松针下、野杨梅树脚、栗树旁,不经意间就会长出菌子,有的傲然屹立,有的小伞才露尖尖角,有的独自绽放,有的挤成一团,恣意生长。

我不识菌子,所以只要是菌子,就捡到小提篮里,最后交给表哥去辨认。表哥只把可以的、能吃的留下,不能吃的扔了。这一留一扔中,我逐渐认识了青头菌、鸡油菌、牛肝菌、谷熟菌。在我眼里,表哥就是拾菌高手。半个早上,我和表哥可以拾一两公斤菌子。太阳刚把露水晒干,我们就可以回去了。

回到舅舅家,生火、煮饭、摘香芹、剥大蒜、刮洋芋、切茄子、洗菌、炒菌,再割一点香气四溢的老腊肉,一片忙碌,一屋子烟尘,随着“嗤喇”一声,满屋子炒酱香气扑鼻。舅舅拎出了酒罐,表弟表妹忙着拖桌子、拿碗筷,农家菌子宴就这么摆了上来。

舅舅呷了一口酒,挖了一勺菌子放在我碗里,一声“吃”,早已饿坏了的我们立刻抬起碗把饭和菌子塞满嘴巴。

不是所有的山都会长菌子,也不是所有的山都长一样的菌子。茨营的山上,青头菌最多,牛肝菌次之,包括谷熟菌、鸡油菌等杂菌也多,但我几乎没听说茨营的山上有松茸、鸡纵菌、干巴菌、猪拱菌等名贵菌子。有些老把式甚至知道大水塘出什么菌、牛头山出什么菌、关门山出什么菌,而且知道什么时节、几点钟去哪座山的什么地方可以拾到什么菌。真是“活神仙”啊。

一般来说,不能拾颜色鲜艳的菌子、纯白色的菌子。但说来奇怪,新庄子子背后的坟地里长出的一种菌盖呈胭脂红的菌子,小时候弟弟常拾来吃,我说不能吃,他还振振有词,说这是爷爷老祖送给我们的吃,没有毒,可以吃。小弟的话当然是假话,但吃这种菌子却也从来没有出过事。

一开始,菌子是亲戚朋友间馈赠的佳品,今天我拾得多,就分一点给亲戚长辈;明天你拾得多,也拿一点给左邻右舍。就像做饭时少根葱、缺颗蒜,随时可以到隔壁邻居去拿,没有一点尴尬,反而是一种亲密、浓浓的乡情。

刚开始,乡民不好意思卖,就安排家里的小朋友提着菌子到乡政府、供销社等“公家人”单位门口,静静地放在门口旁,人站在远处,悄悄地等人来买。若有人问“这是谁家的菌子”,小孩子则飞

奔着跑过来红着脸,看着地说“是我的”。若没人问,自然是卖不掉了,就在没人注意的时候提走竹篮回家了。若被熟人碰到,大人就说这是小孩子的。

熟人不买熟人家孩子卖的菌子,怕不好出价。有时熟人来买菌,恰巧被卖菌的熟人家的孩子看到,熟人家的孩子菌子也不卖了,直接送给熟人。送菌的那场面,你推过来,我推过去,言语恳切,动作激烈,很多时候让周围的人误以为在打架。

一来二去,茨营的菌子渐成气候。上个世纪80年代末、90年代初,在茨营农行(房子已拆)门口逐渐形成了一个小小的菌子市场。小石桥、海三、海三口几个靠山的村子的乡亲拾了菌子都到这里卖,走得急,鞋上沾满了红红的泥土。价格便宜,实打实的新鲜菌子,着实诱人,曲靖城里的人也到此买菌。在上个世纪90年代后期,我的几个外甥每个暑假拾菌都可以卖得两三千块钱。在那时,真的是一笔巨款。现在,山里人拾到菌子都会拿到镇上的集市出售,很少再有相互间的馈赠了。因为有贩子,售价也基本和曲靖城里持平,再加上保鲜技术、设备等,乡里人也会变着花样摆弄菌子,神情淡然,随行就市,有的还整个“托儿”,只因卖个高价。其他,其他就没有了。

拾菌子卖菌子,很多村民有了不错的收入。卖菌子也不再只是小孩子了。现在茨营街上的那些卖菌人,穿着光鲜,打扮入时。菌子还是那些山上长出的菌子,而味道,却似乎淡了很多。

拾菌子是茨营人一绝,但在吃菌子方面,却出奇的一致。早年,就是把各种菌子洗好、切好,用香芹、大蒜,加上茨营人自己酿制的香辣土酱,用足够多的土法压榨香油爆炒。做法简单,却因原材料质地上好,佐料没有任何添加物,炒出来的菌,颜色诱人、气味浓郁,味道称绝。

后来,茨营人也会用菌炖鸡肉,但总体来说,吃法还是简单了一些。比如,茨营人很不喜欢吃青椒烩青头菌,认为那样吃不香,不如吃杂菌;看到馆子蒸青头菌骨架,又认为那样太奢侈,一个人吃不到几个就没有了。数着吃,不是农村人的做法,不爽。

但是,不论怎么吃,茨营人都是自己拾了自己吃。这使得我这个茨营人有时很惭愧。我工作的这个城市,吃菌子也是夏季的一大特色。但我常居这个城市,几十年不回家乡拾菌了,也从不买菌子回家吃,要吃就到馆子里,喜欢什么点什么。没有了拾菌子的辛苦,也没有洗菌子的小心翼翼,只等服务员说“可以吃了”,方才下筷。没有过程,没有体验,方便了,却再也没有小时候的那种感觉了。

时过境迁。但每年吃菌季节,我还是自觉不自觉地邀约三五知己,到我所在的城市,以及南华、易门、师宗等地,点上青头菌、牛肝菌、谷熟菌、鸡油菌等家乡出产的菌子,特意叮嘱用土酱炒。一起吃了几次后,朋友很是不解,不理解为什么每次都吃这几种菌,每次都是这么个吃法。而我,也不解释,因为,那是家乡的味道。

七夕节已过去有些时日了,但苏州平江路附近的胡厢使桥,因为举行了一场七夕民俗文化风情节,产生了影响,不少外地来苏旅游的年轻情侣在节后还专门慕名前往观赏古桥,桥上拍照留影,桥下顾影自怜,形成古桥因节而扬名,节因古桥而精彩,实实在在的双赢。

这座胡厢使桥的确比较古老,在宋代的《平江图》上就有该桥,距今有千年历史了。我们现在看到的桥,是清代乾隆九年(1744年)重建的,也承载了200多度春秋的岁月步履。此桥为现在苏州古城里的七座石拱桥之一。这座桥有两个很有趣的桥名,志书上一般都还是采用宋代的桥名:胡厢使桥;但通常人们口头的桥名,是谐音的“胡相思桥”。桥的拱券采用纵联分节并列式砌筑;这种发券方式又称“连锁法”,较之较早的分节并列式在技术上是一大进步,苏州清代石拱桥多用此法。条石栏板南北外侧都刻有“重建胡相思桥”五字,桥孔两旁的明柱(楹联石)上则镌有“乾隆九年署元和县正堂加六级张曰谋重建”等字。桥面中心石板上浮雕着轮回纹,意在宣扬佛教生死六道轮回”观念,劝人行善积德,为桥梁、寺庙等古建筑上所常见,桥孔拱券的外沿还有一圈凸起的拱眉石,更增强了桥的立体美感。此桥虽是典型的清代花岗石拱桥,但金刚墙上夹杂的



青石和武康石却是其悠久历史的记录。更令人感兴趣的是,桥西堍南侧金刚墙上还有一方“桥神土地”刻石。《吴门表隐》卷十载:“崇正宫桥南堍塑桥神、喜神、宅神、井神、灶神、厕神,皆出名手,肖像如生”。说明从前民间有祭桥神的习俗,昔日桥神不止一处,而此桥的“桥神土地”自然属罕见的遗迹。

饶有趣味的是桥的两个桥名,且都有来历。宋代的桥名胡厢使桥,纪念古代的一位胡姓官员,官位厢使,这个官是处理当地治安和民间纠纷的一种小官职。官不大,但后人用桥名来纪念他,足见他还在

是在平凡的岗位上做出了建树;同时也说明小官职能派用场,古今民间纠纷都是需要有人来做“老娘舅”调解的,世界需要热心人。至于后来添加的“胡相思桥”,据《吴县志》记载为“胡厢使桥俗名胡厢思桥”,相传是因了明末的一个凄楚爱情故事,居住在此的归姓人家小姐殉情跳井,被市民改称为胡相思桥,连桥堍的胡厢使桥巷老苏州们也习惯称之为“胡相思巷”,所以桥身上也勒石雕刻有“重建胡相思桥”字样,足见俗名也是通用的。感觉俗名的“胡相思”,除了哀叹当事人的相思催玉殒,应该不可能有倡导这种殉情的极端做法,而恰

恰是劝阻。相思当然很美,但如果一旦“胡”相思,结果大约就不太妙。

如此一来,就要为这个七夕节选点的精当而击节赞叹。再美妙的爱情,也不可能一帆风顺,当船搁浅了,就应该有人来调节,这个调节就是和谐社会的润滑剂。再从俗桥名看去,寓意大约就是爱情不要走极端,不要过于的胡思乱想,不要走入魔。在两情愉悦的初始阶段,就像“普法”一样,也来个“普爱”,普及一些爱情理性常识,警钟敲在前头,使情爱之桥的桥基也更加夯实。

这座桥,几乎就可以与传说中的鹊桥相媲美。要说区别当然也是有的,传说中的鹊桥更多一些浪漫的务虚,现实中的此桥则更多一些警策的务实。虚实相生,让古老的民俗佳节在桥上更加妖娆。

民俗“七夕节”首批入选国家级非物质文化遗产名录,各地都在七夕前后搞一些活动,苏州平江街道原先也搞过这个活动,但地点非此桥,效果自然冰火两重天,实践给当事者上了一课。据悉,举办本次活动的平江街道初尝甜头,还将继续围绕此桥打造文化该节,提高其品牌的知名度和美誉度。既顺应天时,又选好了地利,再加上人和,活动的效应当然就是时间先后的问题了。一个成功的活动,也给人们搭起了一座思路之桥。