

稻熟时节采枞菇

张声仁

秋风一吹，几场雨落过，夏天炎热的暑气渐渐消散，天气转凉。雪峰山区域，洞口县海拔500米左右的松林里，经常可见一个个圆溜溜滑腻腻的蘑菇，像一把把精致的小伞，从落满枯黄松针的山地里长出来。或粉红，或浅绿色的菌子，生长在枞树山里，被称为枞菇。又因其生长在水稻黄熟时节，有的地方，也戏称它为田菇朵。

这种圆润的枞菌，是名副其实的“山珍”。新鲜的枞菌，用它来打汤，放点猪油，味道甜美无比。或剁碎点肉丝，与它一起清炒，加点蒜末，其味道，腻滑，甜脆，令人回味无穷。它是雪峰山区域，农家人最喜爱的一道家常菜。远方来的客人，吃到这难得的美味，会赞不绝口。远在外乡的游子归来，如果能吃到一餐从山上捡回的枞菇，会唤醒远去的记忆，记住乡愁，无比温馨。

小时候，每当出枞菇的时节，下过一场雨，大清早，天蒙蒙亮，我就挎上个小竹篮子，与邻居小朋友们，一窝蜂地往山里去，捡拾雨后水灵灵的枞菇。我们的装备，几乎是清一色的。穿上雨鞋，捏根竹棍，挎个小篮子。竹棍的功用，是打草惊蛇。八九月份，山里毒蛇嚣张，但听到竹棍击打的声响，蛇们只好开溜。它对人，还是惧怕的。乡里孩子，打小就从大人处学来识别蘑菇的本领，那些毒蘑菇，虽然漂亮，但骗不过孩子们的眼睛，再招摇漂亮，也无法蒙混过关，进入小竹篮。在松林里，藏头露尾的枞菇，是无法逃脱孩子们的慧眼的。尽管有的隐蔽得好，也逃不过被捡进小竹篮的命运。

捡枞菇是欢乐的。小伙伴们叽叽喳喳，像树林里的鸟儿，聚在一起，不敢落单。麻麻亮的山林，山岚弥漫，大家齐头奔进，人气旺，可以壮胆提神。万一有谁走失了，落了单，成了孤雁，小伙伴们会用清脆的童音，在山里齐声呼唤，直到找到落单的孤雁。天大亮了，捡蘑菇的工作，就收场。小伙伴们聚在山坡上，互相品评，看谁捡的枞菇多，谁的品质好。如果有人捡得很少，捡得多的人，会从自己的篮子里抓出一些，匀给他。使他沮丧的脸上，露出一丝甜甜的笑容。

洞口枞菇，是天然野生的菌种。虽然有许多科学家尝试人工栽培，但都未成功。它对土壤和气候等条件要求很高，生长的季节很短。它是松树根菌在适度湿热潮湿的松林里天然生成，无法取种。新鲜的枞菌，捡拾之后，保鲜极难，一天色变，两天味变，三五天就色败腐烂，不能食用。所以味虽美而难得，价位亦高。

如今洞口街头，菜摊早市上，如有几篮枞菇，很快会被抢购一空。我曾漫步街头，与卖枞菇的老大爷闲话，问他为何街上枞菇稀少。他说，现在的小孩子，一大早就去了学校早读，有谁能去山里捡枞菇？就是放假，都赖床玩手机，哪像过去的小孩子，三三两两去山上捡枞菇。现在捡枞菌的人，都是些老头子老太婆了。老眼昏花的老人们，能捡得几个枞菇呢？有些人，好不容易捡拾得一点，也图自己尝个鲜，谁还提到街上来卖？如今农村宽裕了，好多的人，又不缺这几个闲钱。

听着老人的话，我眼前，又浮现出一幅幅儿时悠闲欢快、挎着竹篮捡拾枞菇的画面。



采蘑菇的记忆(二首)

王芳艳

菌朵

是谁 将羞怯的角儿
推出绿色的大舞台？
取一把色彩斑斓的小花伞，撑开
呵，我知道
扮黑脸的 叫火炭菌
唱白脸的 叫石灰菌
火红似猴屁股的笑面，不太招人喜爱
花脸的角色，遍地都是，多得
多得几乎叫不出它们的名字
它们阴毒的心计让人恐惧
青蓝菌的脸，隐蔽得很深沉
唯独金灿灿的桔子红
使人精神一振
它的名字叫——枞树菌

背筛里的记忆

松林披纱带露
牛儿摇头摆尾
不知何方，传来风的欢呼声
惊得鸟儿旋转飞舞
晨曦里，一切沉默被打破
山林的氛围，瞬间
追随彩云沸反盈天
牵引异乡的游子
按下记忆的快门
黑白照片中，弓腰捡蘑菇的是奶奶
那位扎辫子的小女孩，是
奶奶甩不掉的大尾巴
牧童的竹背筛里
载着我们，说也说不完的乐趣
缭绕在山腰的炊烟袅袅
捎来母亲用心做的菜肴
金针菇，银植菇，比不了咱
山里的野蘑菇

创建全国文明城市系列公益广告



营造良好社会环境 促进未成年人健康成长



云邵阳客户端

欢迎下载云邵阳新闻客户端
邵阳日报社新媒体中心宣