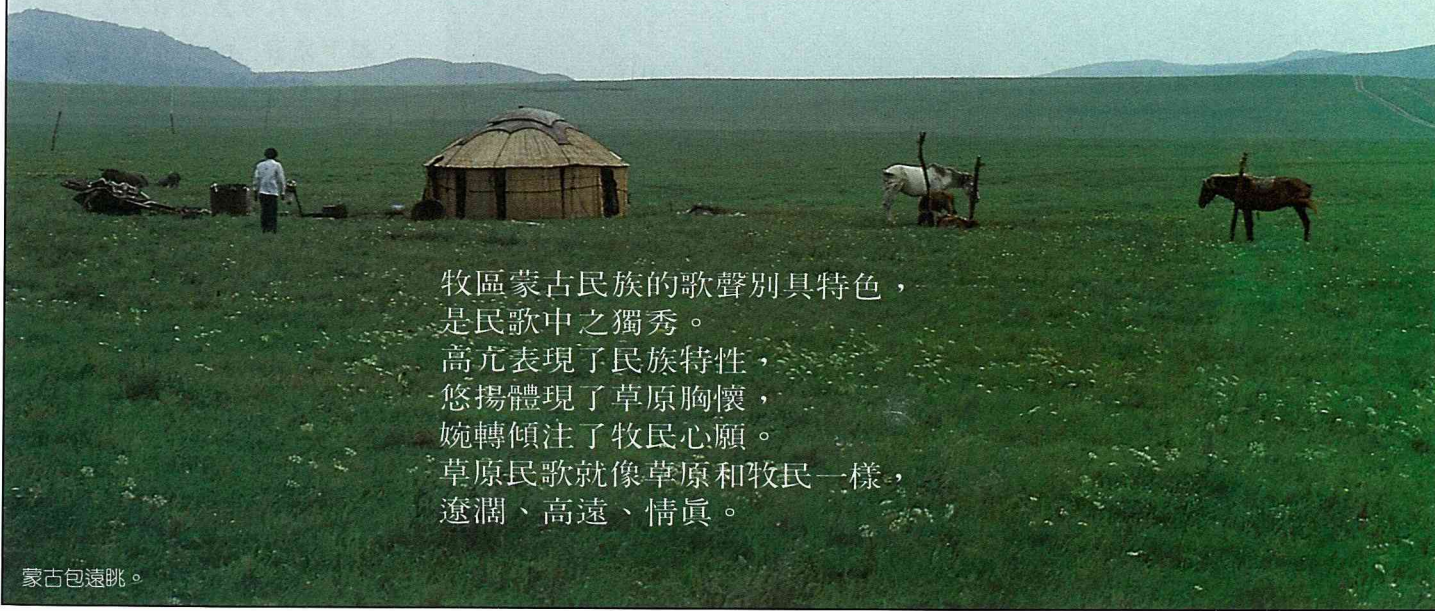


草原行



牧區蒙古民族的歌聲別具特色，
是民歌中之獨秀。
高亢表現了民族特性，
悠揚體現了草原胸懷，
婉轉傾注了牧民心願。
草原民歌就像草原和牧民一樣，
遼闊、高遠、情真。

蒙古包遠眺。

故地重遊

1988年秋，我有機會回到闊別了10年的內蒙古科爾沁草原。科爾沁草原並不是我的故鄉，可是，10個春秋的草原生活使我對那裏的一切都充滿了感情，一草一木，難以忘懷！

舊地重遊，往事似乎歷歷在目。

最令人神往的是那綠色的草地，一望無際，開闊遼遠。置身於崇山峻嶺，會感到世界神奇莫測，放眼於遼闊草原，會覺得心胸開闊。我更愛草原，就是因為草原會使人豁達開朗。

野花菜

草原的花五顏六色，一簇接一簇，看不完數不盡。初夏，黃花菜開花時，草原片片金黃。上午，趁花蕾尚未綻開時，把它採

回來，放在鍋上一蒸，殺青，然後曬乾，就是金燦燦的金針菜。秋季，野韭菜花開了，一叢叢白色，採一些嫩的搗爛，放上鹽，就是韭花。顏色鮮綠，韭香清冽，比任何商店買來的都好吃。

打山雞

秋末，打完草，草地光禿禿的。這時山雞（雉之一種）成群結隊地到處覓食，是獵山雞的好時機，下夾子或槍打。夾子捕到的比槍打的好，沒有槍砂在肉裏，吃起來不必擔心喀牙。山雞在草原上無憂無慮生活慣了“傻乎乎”地，並不十分怕人，有時走得很近了，它仍不逃避。如果乘拖拉機或汽車去打山雞，車駛至它跟前，它也不起飛，等你一豎槍，山雞突然感到大禍臨頭，才

受驚起飛，這時，一槍可以打下幾隻來。山雞都是雌雄配成雙在集市上出售。雄山雞不僅個體大而且羽毛十分華麗，和雌的配成一對，可以賣出更好的價錢。山雞肉比家雞味道要醇厚，別具風味。

冬天到了，大雪封地，銀裝素裹。沙半雞一群幾十隻落在雪地上，十分顯眼，可以用網來“黏”，一次可以捉到很多。沙半雞是像鵪鶉一樣顏色，但是比鵪鶉大一點的草原飛禽，兩隻正好一斤重，因而，俗名又叫“沙半斤”。肉十分鮮美，很嫩，連骨頭也可以吃。飛禽中最美味之一種。

草原之冬

草原上的生活充滿了情趣。但是，草原不是天國，草原上的生活又是嚴酷的。夏秋是草原的

敖包。牧民祭祀之地，供上食品或錢物，乞求上蒼保佑人畜興旺。



黃金季節，水草豐盛，牛羊肥壯。有奶喝，有肉吃。早上，牧童唱著動聽的牧歌趕著牛羊上牧場。傍晚，當銀盤似的月兒升上天空時，萬籟俱寂，一曲悠揚的牧笛聲打破了草原夜的寂靜，使你心靜靜地隨著笛聲飄向遙遠的地方……。可是到了冬天，天寒地凍。刺骨的北風一刮就一冬，打在臉上，像刀割一樣，外鄉人臉會凍得裂開無數小口子，流血化膿。在外面做活，穿著厚厚的老羊皮大衣也會凍得上牙打下牙。草原的春天來得比別方都遲，如果第一場春雨姍姍來遲，草兒就不能及時返青。餓了一冬的牛羊，每天跑十幾里地也吃不飽，最終就會倒下去，等待死神的降臨。這時，牧民要全體出動，把倒下去（牧民叫做“趴蛋”）的牛羊扶起來，強迫它們去找草吃，祝福它們能逃出死神之魔掌。但是，常常是扶起的牛羊東倒西歪走幾步，就又一次倒下去，永遠不能起來了，眼巴巴地等死。“趴蛋”而死的牛羊肉，牧民是不吃的，只是把皮剝下來，這樣的

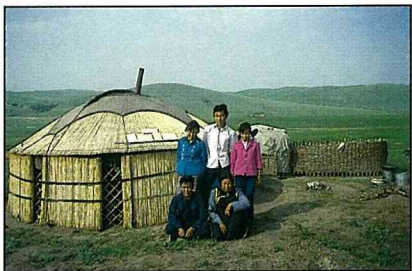
皮子也不值錢。

■ 酸奶酪

蒙古族牧民祖祖輩輩生活在大草原上，樸實、善良、豪放和熱情。記得牧民們每年分給我們9頭蒙古奶牛自己擠牛奶吃。沒有機器，完全手工做業。我自告奮勇去做擠奶員（實際上後來我才知道，牧區沒有男子擠牛奶的，這是風俗），每天凌晨3點半和傍晚9時多擠兩次，工作十分艱鉅！先放出牛犢去吃母牛的奶，然後將牛犢拖開拴在柱子上，開始擠奶，手法輕而柔，奶擠出七、八成，再放牛犢去吃淨母乳。然後將牛犢圈起，單獨牧放，母牛單獨去吃草。擠牛奶是一件技術性很強的活兒，搞不好，奶擠不出，還要被牛踢。如果奶擠得不淨，母牛不會安心去吃草，一會兒就跑回來圍著牛圈轉遊，因為她的乳房脹得難受。這樣不僅會影響乳牛產奶量，而且會損害她的健康，影響來年產仔。幸好，每天都有兩位蒙族姑娘起早貪黑來幫我，才解了我的圍。後

來，他們乾脆把牛趕回去，每天擠了奶送來，我們吃現成的。我不知怎麼謝她們才好！

蒙古乳牛產奶量不高，但是，奶十分濃，味道非常醇厚。煮好的奶表面結成一層厚厚的“奶皮子”，十分香甜。每天，牛奶都吃不完，可以做成酸奶子，吃不完的酸奶又可做成“奶豆腐”（當地一種奶酪，cheese）。這種奶酪有點酸和腫，開始會吃不慣，天長日久，吃慣了，會感到十分美味可口。曬乾後的奶豆腐有20厘米長，10厘米寬；3~5厘米厚，可以貯藏很長時間而不變質。但是，十分硬，在火上烤過才會變軟，像膠皮糖，十分香甜。牛是草原上的聚寶盆。肉可食，奶可喝，還可製成系列產品，



蒙古包和其主人。夏日蒙古包沒有毡被。

皮可製革，毛可紡綫，角可製成工藝品，連牛糞也是寶，曬乾的牛糞是草原牧民主要的燃料，煮茶，燒飯和取暖。到了牧區，每家房前或蒙古包前，都有一堆堆如小山似的乾牛糞。牛糞在草原上，經過一年的雨淋、風吹和日曬，乾透了呈灰白色，才被揀回家來燒，十分易燃，比煤要好，沒有什麼異味。牧民家都有一隻大鐵鍋，直徑一米不等，用來做火盆。放滿牛糞的鐵鍋在屋外點著，烟盡後，放回屋內，煮茶燒飯，不用時用灰爐將火封上，用



時再扒開，十分方便。牛糞火勢熾烈，可以冶鐵。秋末或春初，是揀牛糞的好時機。有時趕上“勒勒車”（木制雙輪畜力車）去牧場拾牛糞，牧區人家相距甚遠，二三十里地方才看到一戶人家。渴了，可進去喝一碗奶茶。牧民都十分熱情好客，會拿出家裡最好吃的來招待你。特別是香噴噴的奶茶，在飢腸轆轆時又止渴又解饑，比什麼都好！奶茶是用磚茶（一種粗製紅茶）和牛奶熬成，放少許鹽和奶油，味道十分特別。止渴生津，發汗提神，充飢補力。夏日炎炎，喝了可以補充身體失去的鹽份，冬日可以暖身禦寒。

蒙古馬

馬是草原的象徵。蒙古馬短小精悍，吃苦耐勞，是牧民心愛之物。只有蒙古馬才能在內蒙草原上生存，駿馬是牧民的三件寶物之首（駿馬、良鞍和玉石嘴烟袋）。牧民從小都會騎馬，每人心愛的坐騎個個滾瓜溜圓，四蹄蹬開，馬鞍木製，鑲金掛銀。不騎時，絆上兩隻腿，放在草地上吃草，用時抓來，除了冬天，不必添餵馬料，十分經濟方便。不過馬要天天騎一下，不然幾日不用，就會認生。那時，我有一匹紅棕色蒙古馬騎著去辦事，馬不烈跑得不很快，却十分馴服。騎

上它，和牧民們的馬一起奔馳在草原上，蹄聲陣陣，飛塵滾滾，確實使人有鐵騎千里，豪情萬丈的感覺。

傳統節日

那塔慕大會是草原上最大的傳統節日，它集遊藝、運動、貿易和慶豐收諸活動於一體。草原8月，秋高氣爽，水草豐盛，牛羊肥壯，是召開那塔慕大會的黃金季節。旗或盟，或幾個地區聯合舉行，方圓幾百里的牧民，著節日盛裝，舉家出動，趕上勒勒車，帶上蒙古包或帳篷以及吃、穿所用，前來參加草原盛會。賽馬、射箭和摔跤是傳統的運動項目，最能表現出草原牧民慍悍、

出自己的畜產品，買回自己需要的生產和日用品。自然，大會也是年輕人談情說愛的良機，“百靈鳥雙雙地飛，是為愛情而歌唱”，草原上的愛執熱而純真！吃，殺牛宰羊。大鍋燉肉，大碗斟酒，席地而坐，開懷暢飲。手把肉是草原上最豐美的饗食，羊宰後，大解八塊，不放任何佐料，清火燉八分熟，盛入大盤，每人手持利刀，將熱騰騰的肉剔下，蘸鹽水吃，十分鮮美，嘗到的是純羊肉的香味。科爾沁草原的羊肉聞名遐邇，還出口中東。一隻大的羯羊可殺到百十斤羊肉，鮮嫩而無膻味。草原上的羊食百草，因而肉有大補性，不同於人工草地上的羊……草原上的那塔慕



科爾沁草原上的牛羊群。

勇猛、頑強、不撓的性格。現在，籃球比賽也成為牧民們喜愛的運動項目，納入那塔慕比賽。被稱為烏蘭牧騎的草原文藝演出隊，大會期間演出牧民喜聞樂見的節目，動聽的馬頭琴，優揚的民歌，歡快的好來寶和多姿的安代舞，給大會增添了歡聲笑語。大會也是草原傳統交易會，牧民賣

大會，充滿著草原情趣，清新、快樂，而無商業化的污濁氣息，所以大家都熱愛它！



牧羊犬

風光依舊

這次故地重遊，並非懷舊而來，而是想對草原上的特產「口蘑」做一次調查。在我品嚐過的菇中，包括被西洋人譽為「黑鑽石」的黑孢塊菌（*Tuber melanosporum*）和東洋人加冕為「橫綱」的菌中之王——松茸（*Tricholoma matsutake*），我認為還是中國內蒙古草原上的口蘑最好吃。人類採食口蘑的歷史有千年了，研究口蘑的歷史也半個多世紀了。可是，我們對口蘑的了解還是十分不夠的。隨著氣候變遷，人類活動加劇，口蘑產區在不斷縮小，產區的生態環境也不斷惡化，口蘑資源和品種隨之減少。菌類學家大聲疾呼，要保護口蘑！這一次去科爾沁草原目的之一就是對口蘑做點調查，看看進一步應該做些什麼工作。

口蘑主要產區北起呼倫貝爾草原，經哲里木、錫林郭勒、科爾沁草原，南至張家口一帶。那裡冬天寒冷，夏季炎熱，冬春少雨雪，雨水集中在夏末秋初。土壤多鈣質呈鹼性。北部以針茅（*Stipa baicalensis*）南部以羊草（*Aneurolepidium chinese*）為主的草本植物群落，形成了這一地區典型的乾草原植被。這種環境對許多菇來說，似乎過於嚴酷了。可是，正是這種苛刻環境的天地靈氣，造就了口蘑這種特殊的菌類。

這次調查的地區僅限於阿魯科爾沁旗的罕山地區。阿旗是內蒙中部的昭烏達盟的一個旗（相當於縣），旗府天山鎮，罕山在天山鎮的北邊。從天山鎮到罕山

沒有直通汽車，要在半路一小鎮滯留一晚，次日晨乘便車去罕山。運氣不錯，第二天上午搭乘了一輛運糧的四匹馬大馬車北上罕山，車上還有不少牧民搭乘。坐在高高的糧食袋上，居高臨下，草原美景一攬眼底。罕山不是什麼大山峻嶺，而是平緩起伏的丘陵而已，兵陵之間是大平甸子，是水草最豐美的牧場。正值金秋，涼風席席，野花送香。放眼遠望，藍天白雲，綠色草地盡處，西拉沐淪河若隱若現蜿蜒在綠色之中。「西拉」黃色，「沐淪」河之謂也，草原上的「黃河」，從西向東，橫貫科爾沁草原，最終注入西遼河，像母親，哺育著草原。蒙古族牧民素有逐水草而牧的傳統，西拉沐淪也是牧民的搖籃。中國的二胡就是發源於西拉沐淪河地區。

轉過一小小山丘，草地更加豐美，羊草綠波起伏，遠處一群群牛羊在悠閒地吃著青草，一隻牧羊犬在高處瞭望。牧民告訴我

，不久前，電視劇「昭君出塞」就是在這兒拍攝的外景。「天似穹廬，籠罩四野，天蒼蒼，地茫茫，風吹草低見牛羊。」我想起了「敕勒歌」。只有在草原上生活過的人，才能真正理解和回味到那種天地渾然一色，草原碧茵萬里的詩情畫意。時過景遷，這樣的美景在地球上日益減少。人類發展至今，給賴以生存的地球帶來了什麼，失去的又是什麼，正在引起人們的關注。人類不能回到過去，但尚可回歸自然。

草原民歌

沿路上，可以看到蘑菇像各色的花朵，星星點點撒落在綠色草地上。大多是蘑菇屬（*Agaricus*）、香蘑屬（*Lepista*）、環柄菇屬（*Lepiota*）和灰色科（*Lycoperdaceae*）的菇類。下午到了罕山，住在罕山林場，實際上是一個自然保護區。罕山地區的山窪裡尚殘存著低矮的柞樹（*Quercus*）、樺（*Betula*）和山楊（*Populus davidiana*）林，是上古時代殘遺下來，連同附近草地一



蒙古口蘑和其蘑菇圈（內蒙大學曹瑞先生提供，攝於內蒙錫林郭勒盟）

在蒙古包內做客（左起第一人是作者）。

起劃歸林場，保護起來。因而，罕山林場範圍內的草地更為豐美。晚上有豐盛的晚宴接風洗塵，粗瓷大碗，大酒大肉，口蘑金針，地方風味，席間主人舉杯高歌助酒，歌聲高亢，婉轉悠揚，真正是動人心弦，聲入肺腑，酒不醉人人先醉了！牧區的酒是一定要喝的，不喝你就會被當做外人而不是朋友入另冊，不能知心。酒一飲起來，沒有過多客套，一醉方休。我不善飲酒，但我欣賞這種真情和豪氣！牧區蒙古民族



的歌獨具特色，民歌中之獨秀。高亢表現了民族的性格，悠揚體現了草原的胸懷，婉轉傾注了牧民的心願。草原的歌像草原和草原上的牧民一樣，遼闊、高遠、情真。

草原瑰寶



蘑菇屬之一種。

這次調查，又一次看到了口蘑。

口蘑既是蘑菇的商品名稱，又是一類菇的中文科學名稱。作為商品名稱，它專指產於中國北方內蒙草原上的一類色白味香的食用蘑菇，由於這些菇最初見於北方商品集散重鎮張家口，因而，統稱之“口蘑”。蒙語稱之為“錫林蘑菇”（音譯），“錫林”指口蘑產地之一的錫林郭勒草原，“蘑菇”，即蘑菇。如果從

科學上來分類，至少可以發現有以下數種菇類。

蒙古口蘑 (*Tricholoma mongolicum*)，又名蒙古白蘑菇，口蘑，查幹蘑菇（蒙語，“查幹”，白色）以及白蘑菇等。新鮮的口蘑菇實體是純白色的，幼小時半球形，成熟時菌蓋平展，直徑可達15厘米。柄粗壯，基部肥大，長可達6~7厘米，粗可至3~5厘米。商品口蘑為乾品，因子實體展開程度不同，又有不同的商



白口蘑，孢子將褶染成粉色。

品名稱。如尚未開傘的菌蕾曬乾後，泡製成之口蘑，杏核大小，白色，狀如珍珠，稱之為“珍珠蘑菇”，十分珍貴。開傘後製成的口蘑，稱之為“白片蘑菇”。蒙古口蘑是口蘑中最上品，雪白如霜，濃香四溢，味道極為鮮美。做湯無須多，兩只菇切片放入鍋中，菇香味頂風會香出兩里地（當地誇張形容口蘑之味美）。蒙古口蘑是中國內蒙草原特產，價錢也貴，大家爭相採摘，甚至晚上打著燈籠去找。過度採集或掠奪性採集應成為保護口蘑自然資源的大忌。

香杏口蘑 (*T. gambosum*)，也是口蘑中極上品。和蒙古口蘑外形十分相近，但是，菌蓋、柄和褶都帶有淺的杏黃色或虎皮



白香蘑蘑菇圖



黃色。所以，又稱之為虎皮香杏和希日蘑菇（蒙語，希日，黃色）。菌肉仍為白色，肥厚，香味濃郁，味道鮮馨。商品名還稱“香杏”和香杏片等。香杏口蘑世界其他地方亦有分佈，而且菇體顏色變化較多，從純白至淺褐色不一。顯微構造和口蘑屬（*Tricholoma*）亦有細微差異，因而，它也被放在美傘屬（*Calocybe*）。內蒙古草原上的香杏口蘑顏色較深，在分類學上尚有深入研究之必要。

白香蘑（*Lepista caespitosa*），又名口香白蘑。商品上雖然也屬口蘑之一種，但是，在科學分類上，却不屬口蘑屬，而隸屬於香蘑屬（*Lepista*）。外觀上，這兩類菇有近似之處，但是，香蘑屬孢子粉為粉紅色，而口蘑屬為白色，可以區別。如果把孢子放在顯微鏡下觀察，白香蘑的孢子表面會有小小的麻點，而口蘑的是光滑的。白香蘑子實體比口蘑稍扁，邊緣有淺色之環帶，菌柄細些。味道不如上述兩種蘑，

但是也鮮美可口。

雷蘑（*Clitocybe gigantea*）

，是口蘑中菇體最大的一種，成熟的子實體平展稍帶漏斗狀，可達40厘米，菌柄粗壯，長可達15厘米。在綠色草地上，亭亭玉立，像一把白色小陽傘。牧民說，炎夏烈日之下，蛇會躲在下面乘涼，可見雷蘑之碩大。它的一個別名叫“大白椿菇”恐怕與其粗壯碩大不無關係。雷蘑色白，但是白裡透青，因而又有“大青蘑”和“青腿子”之別名。“腿子”是北方老鄉對菇的一種俗稱。牧民講，雷蘑不宜鮮食，鮮食會引起腸胃不適。這可能是有道理的，雷蘑屬於杯傘屬（*Clitocybe*），杯傘屬中沒有很美味的蘑菇，而且其中有些是有毒性的。雷蘑的菌褶近菌柄處結成網狀，又不同於其他杯傘屬的種，因而，它也被放在白椿菇屬（*Leucopaxillus*）中。雷蘑還分佈在歐洲和北美，但是，仔細研究一下，內蒙草原上的雷蘑和歐、美的並不完全相同，也許是同名異物，這還要深入做些學問才有答案。曬乾的雷蘑菌肉肥厚，有清香味，雖不及上述口蘑鮮美，但是也十分滑膩可口。青腿片、大青蘑和青蘑是其商品名。蒙民稱之為呼和蘑菇（呼和，蒙語青色）。

上述口蘑雖然隸屬於不同的屬，但是，都屬於口蘑科（*Tricholomataceae*）。口蘑還包括了蘑菇科（*Agaricaceae*）蘑菇屬（*Agaricus*）的一些種，如草地蘑菇（*A. pratensis*）、野蘑菇（*A. arvensis*）、蘑菇（*A. campestris*）、白桿蘑菇（*A. nivescens*）和白鱗菇（*A. bernardii*）等，這

雷蘑



成熟的雷蘑，碩大如盤。



馬勃之一種，俗稱“馬糞包”。



豐收的雷蘑



幼小時的雷蘑



些種在口蘑產區分佈廣，產量大，可是，口味却遠不如口蘑科的種。這些蘑菇的菌褶是黑色的（成熟時），有別於其他的口蘑。

■ 奇妙的蘑菇圈

口蘑在草原上形成奇妙的蘑菇圈。蘑菇圈大小不一，形狀各異。大的直徑有數十米大，最小的直徑有20~30厘米。數十米直徑的蘑菇圈歷史長可達數百年。有時候，由於土壤條件變化，蘑菇圈就可能在此斷開，不成圈，而為弧形或條狀。在乾旱的壩上（高地乾草原），土壤乾燥瘠薄，蘑菇圈上的羊草和其他禾草都消失了，唯有十分耐乾旱瘠薄的

蒿類可以勉強生存下來，這可能因為土壤中的菌絲旺盛生長，結果導致水份和養份耗竭所致。與此相反，蘑菇圈前沿的羊草和其他草類則長得肥粗而顏色鮮綠。這可能土壤中口蘑菌絲分解有機物釋放出更多的氮素，特別是氨態氮，促進了草的生長。在水份條件好，肥沃的甸子上，蘑菇圈上的草並不枯萎消失，長得也十分旺盛，這和壩上乾草原上的蘑菇圈不完全一致。這可能是，即使圈上土壤中的口蘑菌絲儘管生長旺盛，消耗了大量的養份水份，但是，土壤中仍然有足夠的水份和養份供給草類正常生長。這樣有趣的生態／生物學現象尚需要進一步的科學實驗，去印證和糾正我們的推想和假設。

蘑菇圈在草原上十分顯眼，

站在稍高的地方，放眼一望，顏色格外鮮綠的圈、帶和弧就是了，雨後更為顯明。菇長在圈的前沿。在大點的圈，運氣好，一次可以揀到一勃勃車雷蘑菇或口香蘑菇

壩上乾草原上的蘑菇圈，圈內僅蒿類生長良好。



。蒙古口蘑，常常還是菌蕾，就被挖出，所以，十分難以找到。這樣也影響它的傳宗接代，資源會逐漸減小。

口蘑尚無法人工栽種，許多未知尚須探索。保護好這一草原上的瑰寶，是人類的責任。 ◆



呈帶狀的“蘑菇圈”



作者簡介

王雲

祖籍山東省五蓮縣

1941年4月22日生於

陝西省鳳州

現任：紐西蘭皇家農作物和食品研究所研究人員（senior scientist）

專長：菌根食用菌栽培，塊菌分類和生態學

甸子地的蘑菇圈，羊草長得格外顯眼。