

# 无量山间采红菌

□ 适志宏 刘永徐 文/图



7月2日,南涧彝族自治县公郎镇自强村委会密贤地村结伴进山捡拾野生菌的村民。



采到足量的红菌,密贤地村的自政龙(上)、孔银花(中)、张富美(下)很开心。

7月,南涧彝族自治县公郎镇无量山间,当地村民纷纷进山捡拾红菌。

盛夏时节,随着雨水渐多,南涧彝族自治县公郎镇无量山间,野生菌如雨后春笋般破土而出,迎来了一年一度的丰收季。在这片绿意盎然的土地上,野生菌不仅是大自然的馈赠,更是当地群众增收致富的“金钥匙”,红菌是其中最丰富的一种野生菌。

“出菌子的这个季节,我每年靠捡拾、卖菌子收入大概有3万多元,今年到现在我已经卖得1万多元了。我从小生活在这大山里,捡菌子是我们山里人最快乐的一件事!”自强村委会密贤地村自政龙一边洗菌子一边高兴地说。

近年来,南涧彝族自治县积极践行绿水青山就是金山银山的理念,推动生态环境保护,将得天独厚的野生菌资源优势转化为发展优势,许多“菌农”靠山吃山,通过采摘野生菌实现了增收致富,端起了“绿饭碗”,吃上“生态饭”,无量山真正成为了他们的“幸福靠山”。



无量山间自然生长成熟的红菌。红菌颜色鲜红,极易识别,熟悉的山里人很容易就能找到。



红菌煮鸡是山里人家一道原汁原味的美食。新鲜的红菌,搭配无量山人家自养的乌骨鸡,绝对是无量山人最深刻的舌尖记忆。新鲜红菌或炒或煮,可做出很多菜品。



红菌煮鸡的汤是粉红色的,色泽鲜美。



捡拾野生菌的人们在山间及时清洗捡到的红菌。