



松露與松茸的絕境逢生

文字 || 包子逸

去年《鄉間小路》11月號的封面

專題是菌菇，讓人眼睛一亮。我熱愛吃菌菇，之前在新北市中和區華新街買過來自雲南的油醃雞縱菌，味道奇絕，是一種從不存在於味覺記憶庫的滋味。當期雜誌提及，2011年時雲南的松露很廉價，當地人說：「你們臺灣人說這高檔，我們可是拿來餵豬的。」現在我們知道這「豬食」可以賣多貴了，所以價格就好比當年的比特幣，一飛

冲天。



《一起走 taskun mudaan》(圖片提供/慢工出版)

Discovery 頻道曾推出真人實境秀《黑松露挖寶戰》，講述一群人在奧勒岡州森林中打游擊般的獵菇盛況，製作單位把它拍得像《厄夜叢林》生存遊戲，鏡頭搖晃，情節喧嘩、嗜血而拜金。相對之下，另一部描述義大利森林中白松露獵人的紀錄片《松露獵人》優美恬靜得像一首田園詩，人犬情深意摯，深深打動了我（不包括松露價格那部

分）。

野蠻也罷，古典也好，這兩部松露故事所呈現的視角都略顯單薄。套用報導書《末日松茸》的說法，《黑松露挖寶戰》呈現的是一種普遍的美式幻想，所謂「生存」即為「擊倒他人以拯救自己……是征服與擴張的同義詞」；《松露獵人》即使調性溫柔，不免也需要提到跨國市場對採集傳統的影響，片中老爺爺向中盤商抱怨：「以前我都是到市場擺個小攤子賣松露，現在我只能無條件接受你的出價。」傳統松露採集儘管也講究地域性，卻包含合作、共享、贈禮的多層文化關係，可一旦松露進入國際外包產業鏈，便淪為與生態和採集者斷聯的冰冷商品。

松露與松茸皆身價不凡，千金



《沒口之河》(圖片提供/春山出版)

難求的主因是它們至今無法人工培養規模化，又深埋土中，唯有熟悉森林生態的人與動物才得以一親芳澤。雲南與奧勒岡州都是松露與松茸出沒的重要產地，風土氣候提供了基本條件，但《末日松茸》一書更深層地解釋了松茸產業背後千絲萬縷的複雜性。奧勒岡森林並非原始山林，採集菌菇的主要成員也絕非《黑松露挖寶戰》所呈現的清一色白人；美國採集松茸的主力其實是東南亞流亡者，包括苗族與瑤族。

奧勒岡森林最早是美洲原住民的領地，1954年美國政府單

方面認定原住民已為美國社會徹底同化，廢除了對當地部落的所有保護條約義務，自此私人伐木公司與國家單位空降介入，管理方式與「進步價值」的追求，造成林地被砍伐殆盡。數十年後伐木業蕭條，1986年美國政府重新承認地方部落主權，松茸在經歷浩劫的森林「廢墟」之中，反倒因某些特殊生長需求而欣欣向榮。

臺灣創作者阿多(Adoor Yeh)精彩的紀實漫畫《一起走》特別提及《末日松茸》，或許也是聯想到原住民部落在各方面的邊緣處境。《一起走》描繪了部落地方創生的觀察，幸而沒有落入勵志英雄主義的套路，反而試圖描述：在維持傳統文化與國家導向資本社會的拉鋸戰中，人類所看到的、能做到的面向

都有其侷限。從這個角度來看，圖文作家黃瀚曉的臺東知本濕地追蹤報導《沒口之河》尤其適合與《末日松茸》、《一起走》並置閱讀，它精彩地解釋了一塊外地人看起來平凡無奇的荒地，如何成為歷史長河上政治、生態的競技場，對於原住民、漢人與國家來說，這塊空間分別具備什麼樣的價值，又凝聚了什麼樣的認同感。

採菇達人都說，尋菇要先熟悉相關植物生態，循著樹的線索才能找到與這些樹種形成共生關係的野菇群落。這個要訣似乎跟培養任何興趣都很類似，喜歡任何人事物，首先要先認識周邊環境，養成對一個體系的認識才行。如此一來，才能從徐緩起伏的地表殘跡中，勉強想像地底三呎下的收穫。

PROFILE 包子逸



影評人、報導者。熱衷挖掘老東西與新鮮事。喜歡溫暖的幽默，常在荒謬中發現真理。曾獲臺北文學獎、時報文學獎、林榮三文學散文獎、梁實秋文學獎譯文首獎。著有散文集《風滾草》、報導文學《小吃碗上外太空》。