

舌尖上的会泽

卞伯泽 著



云南大学出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的会泽 / 卞伯泽著. — 昆明 : 云南大学出版社, 2016

(会泽文化之旅)

ISBN 978-7-5482-2779-3

I. ①舌… II. ①卞… III. ①饮食—文化—会泽县
IV. ①TS971.202.744

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第220750号

责任编辑: 赵红梅

摄影: 周朝祥

徐朝文

插图绘画: 周 珏

封面题字: 林伟功

装帧设计: 郑明娟

出版发行: 云南大学出版社

印 装: 昆明富新春彩色印务有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 21.75

字 数: 388千

版 次: 2016年12月第1版

印 次: 2016年12月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5482-2779-3

定 价: 108.00元

社 址: 昆明市一二一大街182号 (云南大学东陆校区英华园内)

邮 编: 650091

电 话: 0871-65033244 65031071

网 址: <http://www.ynup.com>

E-mail: market@ynup.com

本书若发现印装质量问题, 请与印厂联系调换, 联系电话: 0871-67425573

菜蔬珍馐

『海上天风吹玉芝』，这里的菜蔬珍馐，

犹如雾云晓风中的露珠那么清纯，那如

凝脂的豆腐，承载着的是历史的深邃，

一碗白事中的豆花，像一位缟素的送葬

女，娟静雪香，亭亭而立……



海上天风吹玉芝

——鸡枞

一片秘境尚氤氲，
白蚁吐孢藏密林。
朝云缱绻蔽日月，
晚霁绮丽娱鸟音。
碧箭齐抽玳瑁簪，
白莲高捧翡翠屏。
山风吹出珍奇种，
机缘巧合是天心。

海上天风吹玉芝， 鸡枞与堂琅的历史情结

历史的镜头聚焦于2100多年前的蛮荒徼外之地。

公元前135年，位于东方的大汉王朝如日中天，正处于十分鼎盛的时期。也就是在这一段时期，汉武帝手下的大将唐蒙出使南越，在今广州的番禺吃到了一种熬制的食品。这种食品，香甜软脆，有一种难以言表的奇香。询问之后，才知是今四川蜀都地区所产的枸酱。这种枸酱，产于西南地区的夜郎之国。唐蒙所不知的是，泱泱大汉王国，在它的西南地区竟还有一个蜀都，而且这个蜀都经夜郎的南盘江水路可通南越番禺城下。这一不经意的发现，使唐蒙兴奋不已。待唐蒙返回长安后，向汉武帝报告了这一意外的发现，并建议出兵征服夜郎国，利用夜郎之兵乘船向南盘江而下以击南越。这一箭双雕的做法，正符合汉武帝开疆扩土威仪天下的雄心。汉武帝建元六年，也就是公元前135年，唐蒙不辱使命，出征夜郎国，开始了他的夜郎之旅。

这个位于西南地区的神秘小国“夜郎”，最早出现于汉文典籍的年代为战国时楚顷襄王二十年，也就是公元前279年，楚王派庄蹻率兵西征，其征服的国家就有夜郎。按有关彝文典籍，夜郎最早建都时，即在今云南滇东北一带，其后，才迁到贵州的可乐。唐蒙这次



汉武帝于西南地区设置郡县（屠维能供稿）

出征夜郎，司马迁的《史记·西南夷列传》记载：“滇王与汉使者曰：‘汉孰与我大？’及夜郎亦然。”看来，滇王与夜郎王都提到了“汉孰与我大？”后来，人们都把这妄自尊大的千古笑话转嫁到夜郎头上。“夜郎自大”不但成为了流传千古的政治笑话，也成了夜郎国这政治实体存在于秦汉时期最有力的佐证。当时，由于夜郎的首长们“贪汉缯帛”，表示愿意归顺大汉帝国，答应了汉朝在夜郎地区派遣官吏设置郡县。公元前135年，即汉武帝建元六年，也许就是这一罐小小的枸酱，导致和引发西南地区的一次政权革命，汉武帝正式在夜郎地区设置郡县，派遣汉使管辖其地。首邑设于今四川的宜宾，称犍为郡，隶属于益州。《汉书·地理志》将这一重大历史事件记录在案：“犍为郡，汉武帝建元六年开，莽曰西顺，属益州。户十万九千四百一十九，口四十八万九千四百八十六。县十二，犍道（今宜宾），江阳（今泸州），武阳（今彭山），南安（今乐山），资中（今资阳），符



（合江），牛鞞（今简阳），南广（今盐津、筠连、威信），汉阳（今威宁、水城），郁郅（今宣威），朱提（今昭通），堂琅（今会泽、东川、巧家）。”自此，会泽也在这一罐小小的枸酱的影响下，第一次纳入了中国的版图。

人们不禁会问，小小的一罐枸酱，竟会导致西南政权的一次巨变，这东西未免显得太神奇了。那么，枸酱是一种什么食品呢？自司马迁的《西南夷列传》问世以来，人们都在猜测、争执不休，莫衷一是，有人认为是扶留藤，有人认为即今称之的槟榔。实际这一问题古人早就有了答案。清康熙年间徐炯的《使滇杂记》载：“枸酱即鸡枞酱，蒸其鲜汁为之。”而说得最明白的当属康熙《永昌府志·杂记》：

鸡枞，菌属，滇中处处有之，永昌惟永平尤多……土人盐而脯之，经年可食。若熬液为油，以代酱豉，其味尤佳，浓鲜美艳，侵溢喉舌，洵（实在）为滇中佳品。汉使所求枸酱，当是此物。从未解者，皆以为扶留藤，即今萎子也。其



市场上的鸡枞





买鸡枞

味辛辣，以和槟榔外，即不堪食，何美而求之。

明代的《古今小说》卷十九“杨谦之客舫遇侠僧”中，也有一段关于枸酱详尽而精彩的描写：

这一天，有一只船上叫卖枸酱，这枸酱滋味如何？有诗为证：白玉盘中簇绛茵，光明金鼎露丰神，堪精八月枝头熟，酿就人间琥珀新。杨公说道：“我只闻得说，枸酱是滇蜀美味，也不曾吃得，何不买些与奶奶吃？”……买了这罐酱，拿进舱里去，揭开盖子看时，这酱端的香气就喷出来，颜色就如玛瑙一般可爱，吃些在口里，且是甜美的好。

两则史料，一则属文献典籍，一则属小说杂记，但它们都共同描写了这种食品不同一般的色泽、香气及美味。如果我们从色如玛瑙、琥珀等形状及浓鲜美艳的味感分析，唐蒙所食枸酱，当属鸡枞油或鸡枞酱无疑。当时的蜀地（含今云南、贵州）是没有任何食品有



刚出土的鸡枞

两则史料所记载的特点的：“汉使所求枸酱，当是此物。”这是斩钉截铁的结论，也是最正确的结论。

历史也许就是在这有意和无意中，因一罐枸酱，使堂琅一隅从此纳入了中央王朝的版图。

历史也就是在这有意和无意中，因一罐枸酱，使堂琅儿女永远成为了中华民族大家庭中的一员。

历史也就是在这有意和无意中，使堂琅与鸡枞结下了不解的情结。

或讶鹤遗卵，或疑云吐芽， 文献典籍中以及美食家笔下的鸡枞

云南，彩云的故乡。在这片神奇的土地上，山峦起伏，草茂林深，这里烟霞隐隐、雾雨霏霏。进入夏季，一阵透雨过后，空气清新，雾气飘拂，土地湿润，也就是在这样特殊的环境中，各种菌类纷纷破土而出。这其中，当数菌中之王的鸡枞了。

在卷帙浩繁的文献典籍中，最早对鸡枞情有独钟的当数状元杨升庵了。这位因“议



大礼”而被明朝嘉靖皇帝贬到云南的才子，其命运的落差实在是太大了。杨升庵在云南的三十五年间，当然也十分关注菌中的状元鸡枞，他在《沐王华送鸡枞》中写道：

海上天风吹玉芝，
樵童睡熟不曾知。
仙人前往华阳洞，
分得琼英一两枝。

从中可以看到鸡枞之风韵及魅力。看来，这位状元是把云南鸡枞当做仙家食品了。另外，他的“星回节令传古今，玉伞鸡枞初荐祖”两句诗，使我们知道，在明朝，当彝族六月二十四火把节时，鸡枞是作为祭祀祖先的食品的。

在明朝，鸡枞这一美味佳肴已普遍得到人们的喜爱，正德十年（1516年），张志淳所撰《南园漫录》对鸡枞有如下一段记载：

鸡𧄸，菌类也，唯永昌所产为美，且多。云南亦有，颇粗，永昌以东至永平县界尤多，但镇守索之动百斤，夷人制之卤莽，故通不可食。此物唯六月大雷后斯出于山中，或在松下，或有林间不定也，出一日采者，朵小而嫩，五、六日则烂矣。采得洗去土，量以盐煮烘干，少有烟即不堪食，采后过夜则香味俱尽，所以为难。鸡以其形言，𧄸飞而敛之貌，鸡作𧄸，全误。𧄸作枞，以为蕈，亦通。

张志淳是因读《容斋随笔》《鹤林玉露》诸书，“仿而为之”。他记载了鸡枞的产地，生长的时间，最原始的制作方法，以及为什么取名“鸡枞”的由来。

到了清朝，《滇南闻见录》一书也曾记载了这一食物：

鸡枞，即木菌也，各郡俱有而蒙自独佳，大如饭碗，色黄白，煮汤食之，其味颇鲜洁。取其卤作酱油，极甘美。向疑为鸡葱，及阅杨升庵文集，乃作鸡枞。

释云：枞者，取其形似鸡所栖之处，先生当必有所据而云，又《说铃》作枞。

这则记载，从烹饪的角度看，取了鸡枞的两种做法。看来，升庵先生将此种稀有菌类写作“鸡枞”，对后世的影响是很大的。

清道光年间，清宣宗在他组织纂修的《道光云南通志》中，比较全面地介绍了这一食材：

鸡枞，潘之恒《广菌谱》，鸡枞蕈（音训，高等菌类），出云南，生沙地间，下蕈也，高脚伞头，土人采烘寄远，以充方物，气味似香草，而不及其风韵，陈仁锡《潜确居类书》、《庄子》：“鸡菌，不知晦朔。”今本作“朝菌”。云



南名菌曰“鸡枞”，杨慎《升庵外集》：鸡菌，菌如鸡冠也，故云南名佳菌曰“鸡枞”，鸟飞而敛足，菌形似之，故以鸡名，有似也。郭璞《七修类稿》：云南土产地蕈，诗书本菌子也，而方言谓之“鸡宗”，以其同鸡烹食至美之故，予问之土人云：生处蚁聚丛，盖以味香甜也，桂馥《礼记》“庄子”朝菌不知晦朔，蔡氏《毛诗·名物》解，引作“鸡菌”，北方谓之鸡腿蘑菇，即鸡𩵿也。

看来《道光云南通志》所述鸡枞，是把它列入了高级菌类——香蕈之列，此则史料特别提出了“生处蚁聚”，比以上史料，可谓进了一大步。

以上三则史料，都是出自文人的文献典籍。另外，大旅行家徐霞客在他的《徐霞客游记》中也记载了云南盛产的鸡枞：

“滇游日记十一”曰：“二十七日……并以银五钱畀（给）禹锡，买鸡𩵿六觔湿甚，禹锡为再蒸之，缝袋以贮焉。”

“滇游日记十二”曰：“二十日，命顾仆人入城觅夫，而于殿后静室访讲师。既见……为余淪若炙饼，出鸡𩵿松子相饷（款待）。”

“滇游日记十二”曰：“二十日……先是余从途中，见牧童手持一鸡𩵿，甚巨而鲜洁，时鸡𩵿已过时，盖最后者独出而大也，余市之，至是淪汤为饭。”

徐霞客是明崇祯时到云南的，他游遍了云南的名山大川，品尝了云南各地的名肴小吃。但他最喜欢吃的是鸡枞，并经常购之于市，而且还会加工保存，以备途中之用。以上两则记载，因是作者亲历，显得十分珍贵，从记载中也可以看到明朝末年云南人烹制鸡枞的情况。

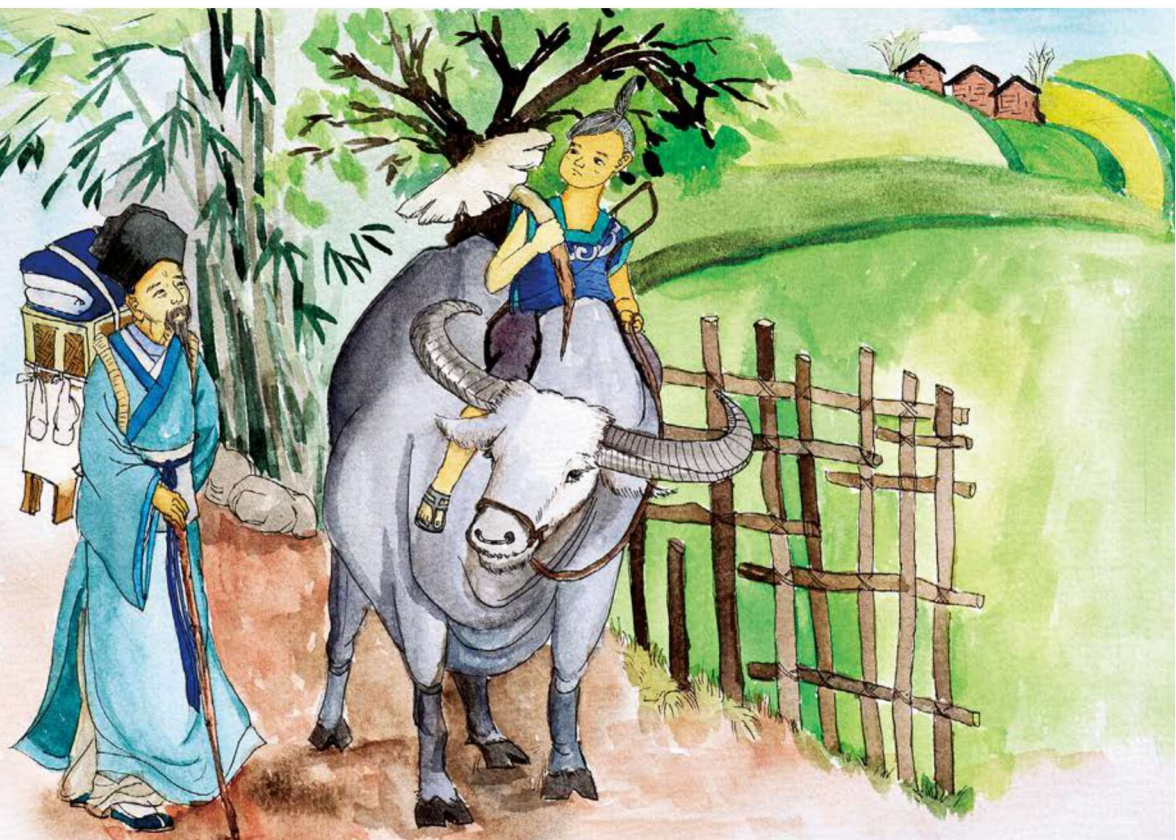
在清代，人们通过诗歌来讴歌鸡枞的也不少，这其中，湘潭的张九铨《鸡枞菜》（二首）也十分有名：

绀袖霓裳白羽衣，
炎洲仙子戏空飞，
天风吹下珍珠伞，
鸡足山头带雨归。

翠笼飞擎驿骑遥，
中貂分赐笑前朝，

先是余从途中见牧童手持

一鸡以甚巨而鲜洁



徐霞客买鸡枞



金盘玉箸成何事，
只与山厨伴寂寥。

第一首是讲舞霓裳的仙子穿的是绀青色的宽袖洁白的羽衣，她们如炎洲的仙女临空而飞，这是什么啊？这就是鸡枞。这小精灵犹如天风吹下的珍珠伞，她们从鸡足山头带着那里的暮雨朝云而降临人间。第二首作者自注“明熹宗嗜此菜，滇中岁驰驿以献，堆客魏得分赐，张后不与焉。”诗人是讽谏这样一则历史史实：相传，明熹宗朱由校最喜欢食鸡枞，每年仿效唐玄宗命飞骑送荔枝到西安，命镇守索之，动以百斤，由驿站飞骑传递至北京，吃时只分一点点给宠妃和独揽大权的、被称为九千岁的太监魏忠贤，即使像张皇后这样的正宫娘娘也无缘吃到。相传，从云南到北京，万里之遥，保鲜就成了一个大问题。当时，人们砍断鲜竹子，依结而锯，将鸡枞置于其中，封泥，由驿站飞骑送至京城，真是“一骑红尘天子笑，无人知是鸡枞来”，鸡枞成名如此。

鸡枞，它的风韵及魅力如此迷人，难怪清人赵翼在其《路南食鸡枞》中这样写道：

老饕惊叹得未有，
异哉此鸡是何族？
无骨乃有皮，
无血乃有肉。
鲜于锦雉膏，
腴于锦雀腹。
只有婴儿肤比嫩，
转觉妇子乳犹俗。

在这里，赵翼将鸡枞的色、香、味、形都夸赞到了。另外，清代赵州学者师范在他的《野鸡爰》中也曾写道：

十洲产琼芝，
五台生天花。
滇南山水深，
土物亦堪夸。
秋夏雷雨霁，
厚地呈英华。



或讶鹤遗卵，
或疑云吐芽。
相遭承以巾，
蕾葳藤趋爬。
拾归投翠釜，
饥肠如鸣蛙。
辨味及柔美，
到口消滓渣。
持较鹅掌莼，
真可称大家。
几年客边塞，
白蘑各遮奢。
新脆苦难攻，
负腹空咨嗟。
转思在乡乐，
何必发青霞。

在清代，师范对云南地方风物及逸文趣事多有记载，最后收集在他的《滇系》一书中。《野鸡枞》一文，从产生鸡枞的地理环境、气候特点以及采摘的过程、烹煮的方法，最后写到客居边塞对家乡鸡枞的怀念，扬扬洒洒，不一而足。

到了近现代，描写介绍鸡枞的人多了，这其中，最有代表性的就是汪曾祺了，他写于1993年1月13日的《昆明的吃食》，对鸡枞是这样描述的：

鸡枞之名甚怪。为什么叫“鸡枞”，到现在还没有人解释清楚。这是一种菌子，它生长的地方也怪，长在田野间的白蚁窝上。为什么专在白蚁窝上生长，到现在还没有人解释清楚。鸡枞的菌盖不大，而下面的菌把甚长而粗，一般菌子吃的部分多在菌盖，而鸡枞好吃的地方正在菌把。鸡枞可称菌中之王。鸡枞的味道无法比方。不得已，可以说这是“植物鸡”，味似鸡，而细嫩过之，入口无渣，甚滑，且有一股清香，如果用一个字形容鸡枞的口感，可以说是：腴。

另外，在他的《昆明的雨》一文中，对其云南所产鸡枞也有如下有趣的记载：



鸡纵炒火腿

有一个笑话，有人坐火车到呈贡，在车上看到地上有一棵鸡纵，他跳下去把鸡纵捡了，紧赶两步，还能爬上火车。这笑话的用意在说明昆明到呈贡火车之慢，但也说明鸡纵随处可见。

汪曾祺先生是江苏高邮人，抗日战争时期就读于西南联大中国文学系，曾有多篇以昆明风土人情为题材的散文。这两篇散文，把品尝鸡纵的过程描写得十分到位。另外在这篇散文中，还写了昆明的过桥米线、汽锅鸡、饵块等食品。

以上各条，大体都是云南或在云南生活过一段时间的人士对鸡纵的描述。云南的鸡纵，也引起了海内外美食家的关注，现任中国文联出版社编辑室主任的洪烛在他的《舌尖上的记忆·云南的食智慧》中，站在一个美食家的角度，是这样描写鸡纵的：

鸡纵之所以叫鸡纵，在于能吃出上好鸡肉的味道，汪曾祺形象地称其为植物鸡。我在沧源佤族村寨的茅草屋檐下吃了一大盘干烧鸡纵（很明显是从原始森林采回来的），就着新酿的乳汁一样白的苞谷酒，嚼着嚼着，差点找不到舌头长在哪里了。可别把它跟鸡纵一块咽下了。

洪烛先生是近些年中国出现的美食家，他走遍中国，吃遍中国，撰写了大量的美食散

文，他对云南鸡枞的描写，正如日本汉学家铃木博评价的那样：“有超越时空的激情与想象力。”

另外，台湾女作家周芬娜在她的《饮饕中国·纵横大江南北的美食巡礼》中，是这样赞美云南鸡枞的：

最鲜美的菌类，莫过于云南巍山、大理、昭通和富民一带盛产的鸡枞菌，它其实在中国西南各省，台湾地区及东南亚都有出产，而以云南所出产的品质最佳。相传是明太祖朱元璋在富民县发现的，从此把它列为贡品。

周芬娜女士衣袂飘飘，芳踪处处，她是在走遍神州大地，品尝精彩纷呈的四方美食后，挥动彩笔，把自然景物、历史掌故、美味佳肴三者合冶于一炉而写成的《饮饕中国》。上面这一段文字虽然简练，但十分具有这方面的特点。

综上所述，从明朝中叶到现代数百年的时间里，人们对自然界菌子中的鸡枞的记载还是不少的。以上这些记述，一是肯定了云南是鸡枞的最佳产地，不仅数量多，而且质量好。二是鸡枞这一名称的来历，历来都比较倾向杨状元的解释，鸡，形状如鸡冠；枞，鸟飞而敛足，故取名“鸡枞”。看来这种解释也是比较牵强的，但数百年人们都这样称呼，也就约定俗成了。三是它生长的环境及条件，必须是气候温和、自然生态极佳之地，“秋夏雷雨霁，厚地呈英华”。凡鸡枞生长之地，都有一个条件，即“生处蚁聚”，为什么专在白蚁窝上生长，到现在还没有人解释清楚。四是制作方法，除爆炒、淖汤外，人们为了保存，一种是“取其卤作酱油”；一种是腌渍，“量以盐煮烘干”；一种就是炸鸡枞油了。五是口感，汪曾祺用一个字总结“腴”，指的就是丰腴、肥沃，洪烛先生说吃它时“差点找不到舌头长在哪里了”，虽是夸张之语，但鸡枞作为山珍中的美味，也的确迷住了不少饕餮之徒。

机缘巧合是天心， 珍藏于云山雾水中的会泽鸡枞

自《道光云南通志》首次提出鸡枞生长的环境必须是“生处蚁聚”以来，关于鸡枞生长的环境引起了人们的重视，但没有人能解释清楚鸡枞的这一生存现象。2012年，央视大型纪录片《舌尖上的中国》第一季播出后，在海内外引发了如潮好评，由此引发了一系列“舌尖热”的社会现象，人们期待着对鸡枞的产生能否会有一种新的提法和解释。2014



年,《舌尖上的中国》第二季如期而至,在它的第六章《秘境》第三节“生于时间,留于空间的美味”中,将鸡枞为什么生长于白蚁窝上的秘密解释清楚了。片中说道:“坚守在秘境中的,还有一种两亿五千万年前出现在地球上的小生命。”这种小生命就是生长于地球森林中的白蚁,它是大白蚁亚科的一个分支。当白蚁中的工蚁吞下树叶和杂草,并将它排出体外,形成半消化的草料,同时它们在草料中植入一种真菌孢子,使草料发酵,变得酥松。白蚁对食物发酵技术的掌握,比人类的出现还早了3200万年。这种真菌孢子形成直径只有几微米的菌丝,只要碰上合适的温度和湿度就能让它生长出粗壮的子实体,这种子实体就是鸡枞。可以说孢子是白蚁培植的极品美味,它在食用菌中独具一格。人类品尝的这一朵小小的孢子,是在品味时间、品味历史,也是在品味大自然中种种机缘与巧合。鸡枞,它是生于时间、留于空间的美味。据专家研究表明,鸡枞含有天冬氨酸和谷氨酸,加盐烹炒就能形成最天然的味素——这也是鸡枞鲜味的由来。故此,鸡枞生存的条件,必须有白蚁窝。在采摘时,要遵循秘境中的自然法则,不能挖深,一旦挖深白蚁窝就散了。每一个蚁窝,每年就出一次菌子,可以定时定点采摘。另外,它周围生存的环境,必须是自然生态极佳的秘境。以上种种,缺一不可。

会泽,在她的云山雾水中,就有着鸡枞生存的秘境。它最高的绛云弄山牯牛寨峰“重岗绝巘,高三十余里,危峰矗立,常有云气覆之,每当晴日,苍翠欲滴,滇中四、五里皆见之”。围绕县境的小江及牛栏江流域,气候温和,两岸山峦叠翠,河流、小溪纵横。在这里,阴、晴、雨、雪交替,雾、霁、虹、霞轮换,风、霜、露、霭常驻。因洪水冲击而形成的小坝子,凤尾森森,龙吟细细,掩映着依山而建的农舍。每到夏季,常是“东边日出西边雨”,阵雨过后,又是丽日当空,晴天朗朗。就是在这样的秘境中,生长着这奇珍异宝——鸡枞。在笔者的印象中,盛产鸡枞之地当推田坝乡的李子箐村。这个小村子,坐落于牛栏江畔,在翠竹的掩映下,住着数十户农家。从田坝乡经奋斗村,到这个村的唯一通道箐深林密,茂密的森林遮天蔽日。这条通往李子箐的山间小径,迂回曲折,杂草丛生,若不小心,即会踩着小径中传说的“迷魂草”,走上数里路后,又会返回原地,一直在山间徘徊,到达不了目的地。就是这样一个山环水复、生态环境极佳之地,成为了会泽盛产鸡枞的理想之地,远近闻名。

每逢夏季,几场雨后,便到了采摘鸡枞的时候。这里的村民凌晨就已出动,他们背着一人高的花篮,这种花篮,用篾扎成,由于空隙较大,容易通风透气。每个采摘鸡枞的村



油鸡枞

民，他们都熟知数十数百个鸡枞生长的地点，因为同一蚁窝，每年就出一窝菌子，他们属于最早见到的人。

李子箐的村民，深知鸡枞生长的规律。他们发现鸡枞后，都不会深挖，以免惊动蚁巢。采摘完之后，还会用土掩埋，这不仅只是为了防止再被人发现，更是为了保护蚁巢，好来年再进行采摘。人们就是这样小心翼翼地遵循着鸡枞生长的自然法则，也正因为如此，这个小村子所产鸡枞年年如此，从不衰败。

早饭时分，村民们从四面深山返回村舍，花篮里装满了采摘的鸡枞，像一把把小伞，撑满了花篮。这里由于交通闭塞，采集好的鸡枞，村民只好洗净，再将枞叶撕成细丝，将鸡枞串连成串，置于煮沸的盐水锅中进行烹制，然后放于通风之处晾干。正如前面《永昌府志·杂记》所述：“土人盐而脯之，经年可食。”此为鸡枞最原始的做法。

田坝乡李子箐村由于盛产鸡枞，在这里，也就留下了许多鸡枞的佳话。传说有一农户，初建新房选址时恰恰将房址盖在一鸡枞窝上，每到夏季，这家农户的正堂屋都会有鸡枞破土而出，盈盈而立。农户的主人不但深知鸡枞的生长规律，也认为这是吉祥之兆，故想尽一切办法保护好堂屋下的这一白蚁窝。数年之后，这户农家不但年年在堂屋采摘长出的鸡枞，而且发迹了，成了远近闻名的大户。后来，他的儿子在扩建此间会长鸡枞的房屋时，深挖土地，破坏了蚁窝，房子建成后，虽高大雄伟，但由于蚁窝被破坏，从此便不长鸡枞了。过了些年，这家人也因蚁窝的搬迁而衰败了。故当地老百姓都把鸡枞当作吉祥之物，不敢轻易破坏蚁窝。若鸡枞出土的季节，出门能采到鸡枞，就会说明这一年能交好