

余
緒編著

馬
上
流
之
源



1994年

香菇之源

余 緒 编著

浙江人民出版社

(浙)新登字1号

封面题签：林世荣

蘑菇之源

余 绪 编著

浙江人民出版社出版发行 浙江上虞印刷厂印刷
(杭州体育场路34号) (上虞百官横街路3号)
开本850×1168 1/32 印张1.625 首页4 字数10万 印数1—3000
1994年10月第1版 1994年10月第1次印刷

ISBN 7-213-01190-1/K·313 定价：7.00元

主
席
會
長
張
樹
庭
書
慶
元
香
菇
源
之
芳
香

香 菇 源 之 芳

张树庭先生为庆元香菇题词。



庆元县委书记单天成授予国际亚热带菇类学会主席张树庭教授中国香菇城“荣誉菇民”称号。中共浙江省委副书记沈祖伦(左三)、省政协副主席陈法文(左四)参加了授予权仪式。

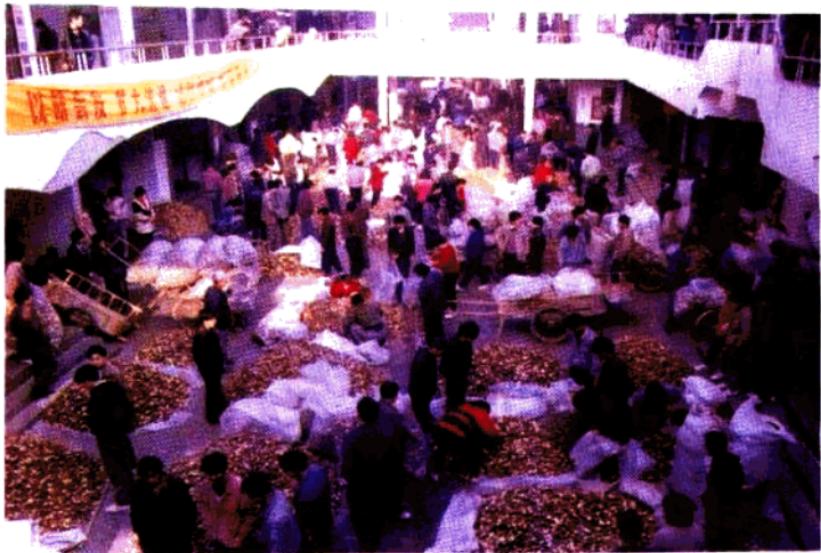


本书作者(中)、《菇城报》总编辑范延学(右)与日本宫崎大学教授、著名香菇专家河内进策先生欢聚于中国香菇城。



庆元香菇市场门楼。

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbo.com



庆元香菇市场内景



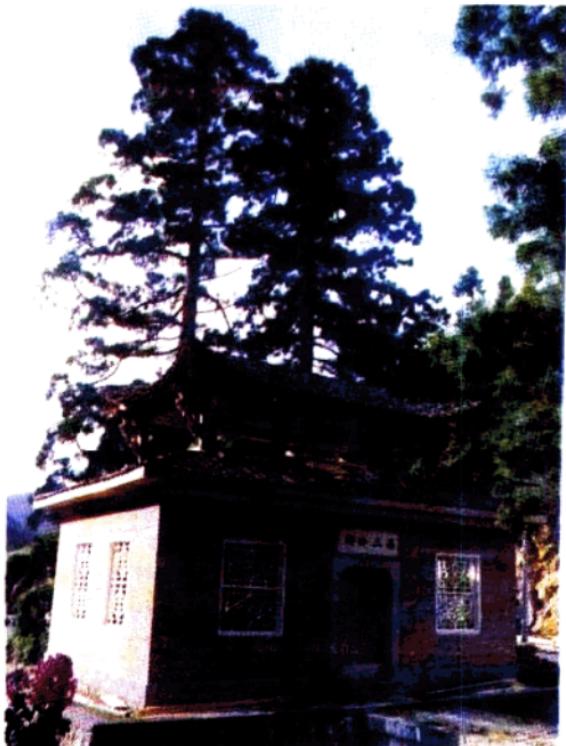
段木香菇



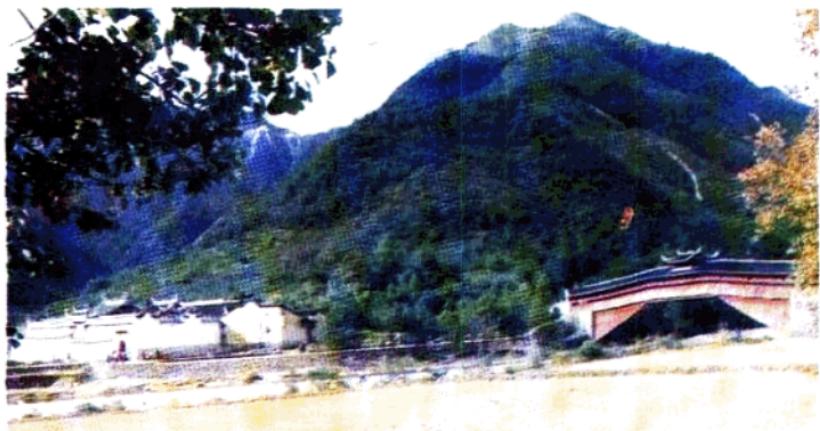
菇棚



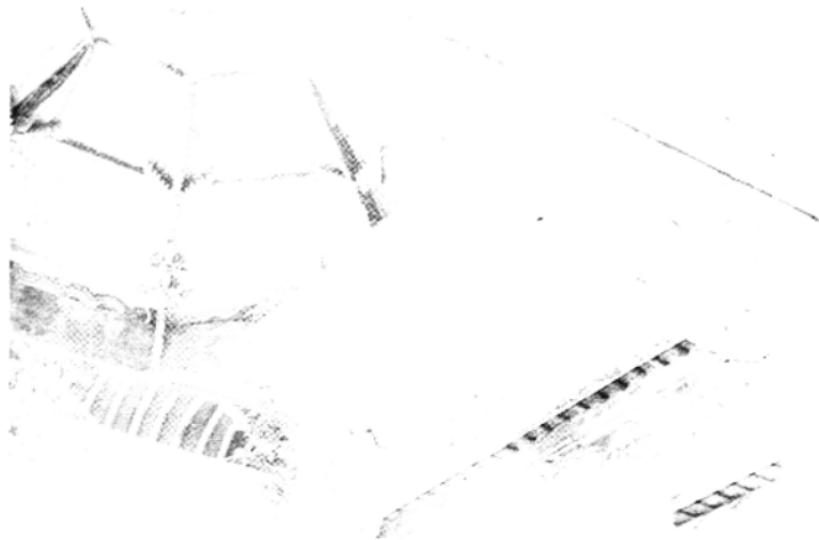
袋栽香菇



坐落在吴三公故里
龙岩村的吴三公祠



西洋殿与兰溪桥



西洋殿中亭上的藻井
及浮雕、彩绘
(修复前摄)



西洋殿每一根柱的桃枋、
马腿、额托都是精雕细作
的(修复前摄)。

序　　一

浙人陈仁玉于南宋淳祐五年(1245)写成《菌谱》，曾收入《四库全书》。此文当代学者评价甚高，认为是世界上最早的食用菌专著，影响国内外。《菌谱》仅千余字，但内容丰富，作者通过长期的考察、分析，对合草(即香菇)、稠膏草等11种草类作了深入的研究和叙述，发前人所未发，有很高的学术价值和实用价值，因而脍炙人口，流传百世。此后，明人李时珍的《本草纲目》、吴瑞的《日用本草》，均记述了香菇的性质、作用和功能等。可见，对香菇的研究和述源远流长，早已引起人们的重视。

不能否认，由于种种原因，历史上对香菇的研究、著述较为简单。近年来，随着生产的发展、贸易的扩大，香菇研究逐步为人们所重视，著述也时有所见。但这些研究往往局限于某一方面，虽有深刻的见解，却难窥全貌。余绪同志生长于香菇之乡，长期在庆元工作，钟情于香菇，早年曾有《新法制菇》一书问世，并创作过“庆元香菇节”主题歌歌词，多年来，他又从事地方史志工作，收集大量有关香菇的历史和现状的资料，业精于勤，日积月累，瓜熟蒂落，终于写出了《香菇之源》一书，这是值得祝贺的。

《香菇之源》内容广泛，有香菇历史、形态、价值、菇城商贸、香菇文化等，集历史与现实、经济与文化于一体，熔知识性、科学性与可读性于一炉。全书篇幅不长，但内容

不少，文字清新可读。尤其对悠悠千载的香菇历史，从古代的“种艺术”、吴三公、西洋殿、浙江会馆到菇民协会、到“中国香菇城”的建设，记载颇详。庆元一县1993年香菇产量已占全国1/5、全世界1/9。中国之大，世界之广，庆元之小，却因香菇，小中见大，同时富了一方，享誉海内外。

今夏苦热，赤日高悬，持续高温达40余日，我饶有兴趣地读完了全稿，得益不浅。联想到余绪同志冒着酷暑，在工作繁忙之余，挥汗创作，这种热爱家乡、忠于专业、执著追求的精神是十分感人的。

庆元距杭城路途遥远，且交通不便，因此我几次想去，均未成行。今读是书，更萌生前往一游的念头，在此书的吸引下，相信总有一天我会前往，一睹香菇名城的风貌。

魏 桥

1994年8月于杭州

序二

读罢余绪先生的《香菇之源》书稿，勾起种种回忆，写将出来，用以回报他约我为此书写序的盛情。

儿时，家住山城，常有乡间亲友走动。舅公来的次数不多，来时少不了馈赠两样从菇山带回的山货：几只用篾片撑开身躯的老鼠干和一包包个如铜钱般大小的厚菇。

菇农对付糟蹋香菇的山老鼠很有一些巧办法。最方便的是用细麻绳套扎小树杈，支起岩片，以腊肉为饵诱杀。经过处理的猎物跟香菇一块烘烤，制成腊味，下酒佐饭，回味无穷。“铜钱菇”是菇中上品，菇农舍不得吃，在餐桌上也不轻易露脸。取若干只香菇切片蒸蛋，常被普通家庭视为小小的奢侈。

家父多病，懒于应酬，不大涉足红白场面。于是我就有了替代大人赴宴的机会。家乡喜庆筵席的流行格局是十大碗、十小碗，外加几只冷碟、几样点心。菜一道道上，一道道撤，但那碗香菇虽然只剩下了汤，却一直呆在桌上。最后上的是让宾客饱腹的米粉干，大家便纷纷举起调羹将香菇汤淋进各自的粉干碗中。

我对山珍的理解就是这样开始的，而且这种认定一直延续至今。

青年时代，我到旧处州府城丽水求学，随即在此定居。随乡入俗，免不了常赴婚礼喜宴。席上几乎都有一大碗香菇，它的上来，便是新郎新娘向来宾敬酒的信号，大家都不忙举筷，等候婚礼高潮的到来。不一会，敬酒、劝酒、祝福、戏谑组成热烈欢乐的氛围，筷子、调羹便对着那碗香菇频频穿梭，宴会也就结束了。

据说处属其他地方也有这种习俗，其历史渊源已经无法考证了。

历史的原因曾使菇业一度跌入低谷。历尽坎坷之后，菇业终于步入空前的辉煌。香菇城、香菇节应运而生。关于香菇的历史源流，神话传说，生产制作技术，品位鉴别，食谱菜谱，菇山生活习俗，行业语言，歌谣谚语……的资料和影视随之出现。我渐渐悟到香菇有其悠久的历史和深厚的文化背景，很有发掘、研究、整理的价值。我盼望和“茶文化”、“酒文化”、“烟文化”一样，有一本科学性、实用性、趣味性、可读性都较强的全面介绍香菇文化的著作。余绪先生曾多次参与编写和香菇有关的书籍。他主编的《庆元县志》中专设“菇业编”，洋洋洒洒数万言，内容翔实丰富。由他来撰写《香菇之源》这本书是很合适的。它的出版，填补了我国风物文化的一角空白，对弘扬民族文化的作用是不言而喻的。

吴克求

1994年7月于莲城锦山

目 录

序 一	魏 桥
序 二	吴克求
全国最大的香菇生产县	(1)
庆元香菇 悠悠千载	(4)
一、从古代的“种芝术”说起	(4)
二、吴三公与西洋殿	(5)
三、天涯处处有菇民	(10)
四、从“浙江会馆”到菇民协会	(16)
五、历史翻开新的一页	(18)
六、“中国香菇城”在建设中	(24)
形如雨伞 周身是宝	(29)
一、形 态	(29)
二、营 养	(30)
三、食用价值	(31)
四、药用价值	(40)
五、香菇食、药用研究的最新成果	(43)
附：其他食用菌简介	(44)
菇城商贸 四通八达	(47)
一、说古道今话“菇行”	(47)

EA80/44

二、购销队伍	(50)
三、贸易机构	(53)
四、鲜菇出口	(55)
宽松环境 优良服务	(57)
一、宽松的发展环境	(57)
二、一流的科技队伍	(58)
三、全方位的社会服务	(59)
四、香菇生产专业乡、村	(62)
香菇文化 五彩缤纷	(65)
一、庙会文化	(65)
二、习俗文化	(72)
三、技艺文化	(81)
四、表述文化	(93)
五、诗 词	(100)
六、民间传说、故事	(108)
节日新奏 盛况空前	(126)
一、首届庆元香菇节	(126)
二、第二届庆元香菇节	(131)
三、节日、节徽	(133)
参考文献	(138)
后 记	(139)

全国最大的香菇生产县

在浙闽两省的接合处，有一个形状宛如秋海棠叶的山区小县——庆元。如果您从杭州乘火车出发，在衢州下车后再改乘汽车，要途经江山、浦城、松溪两省三县，才抵达她的县城，行程540公里；如果是直接乘坐汽车，那么头天在丽水住下，次日还得在弯弯曲曲的山连着山的公路上颠簸一天。因此，一位省领导曾风趣地比喻庆元是浙江的“高水平西藏”，亦难怪她过去鲜为人知，纵是隔壁邻县，许多人一生也难得来一回。

可是，庆元这1887平方公里的土地，却是美丽而古老的。这里夏无酷暑，冬少严寒，处处绿水青山。从境内出土的石锄、石镰、石斧证明，早在4000年前的新石器时代，人类就开始在这块土地上狩猎耕种；而从近年发现的百山祖冷杉和大树化石推断，远在亿万年前的冰川时期，这里就已森林密布。

庆元还是叶飞、粟裕等老一辈无产阶级革命家创建的革命根据地。抗日战争期间，她又是可靠的大后方，浙江的四大银行曾内迁于此。

是的，庆元山美、水美、人也美。他们的先哲曾用自己的聪明才智为人类的文明作出过重大贡献。就说举世闻名的

“龙泉青瓷”吧，从境内黄坛村出土的青瓷碗、钵、磐、碟表明，是庆元人最先创造出这些粗犷而厚实的胚胎，然后经过不断地改进、提炼、升华，才达到今天这样炉火纯青的境界。考古学家认为，黄坛的唐代青瓷遗址，比著名的龙泉大窑遗址要早出一个朝代。至于香菇就更不必说了。庆元是“香菇之源”，早在隋唐时期，百山祖下的山民就利用这里得天独厚的自然条件，开始人工栽培香菇。至南宋建炎(1127~1130)之后，一位名叫吴三的人从实践中总结、完善了这一技术，香菇生产便成了这一带山民耕种之外的副业，久而久之，出现了专业生产香菇的“菇民”，并以百山祖为中心，逐步扩展到庆元、龙泉、景宁三县约1300平方公里的广阔地区。菇民先是在境内经营，后遍及东南诸省。千百年来，庆元人民就是以自己的辛勤劳动和精湛技艺，年复一年地把精心培育的香菇，奉送给世界人民；而香菇也成了庆元的传统特产和主要经济来源，世世代代借以休养生息。

庆元人民发明了香菇生产技术，庆元大地曾处处菇香四溢。但一个时期以来，由于“左”的思想指导，千里濛洲，很少闻到香菇的芳香。是党的十一届三中全会之后，通过拨乱反正，才使这一古老的技艺重放光彩。特别是通过80年代的技术变革，大力推行小径段木和袋料栽培香菇新技术后，无论是产量还是质量都发生了巨大变化。现在，随便走到哪个村庄，首先跳入您眼帘的是成片成片的菇棚，一望无边；再走进农家，您就会看到每个家庭都像一座座正在运转的工厂，采菇、烘干、加工、运输……各个岗位忙个不停。1992年香菇生产大忙季节，岭头乡所有的男女老少都出动了还不够，结果是雇了1500多个外地“打工妹”才解决问题。到处