

科学小品丛书

9.3-49

菌类谈荟

科学小品丛书

菌类谈荟

科学小品丛书
菌类谈荟

陈士瑜

出版：江苏科学技术出版社

发行：江苏省新华书店

印刷：南通铭奋印刷厂

开本787×1092毫米 1/36 印张 3.78 插页 2 字数 60,000

1983年8月第1版 1983年8月第1次印刷

印数 1—9,000 册

书号：13196·143 定价：0.43元

责任编辑 罗时金

— 目 录 —

方士与灵芝	1
银花赋	7
香菇的传说	12
日本的“香菇热”	17
九夏奇珍数“天花”	22
“中国蘑菇”	29
风靡全球的“植物肉”	33
大自然的“园艺师”	38
白蚁与鸡枞	42
再谈鸡枞	46
冬菇栽培古今谈	50
猴头菌摭趣	54
香艳绝伦的“菌花”	58
京华岁暮话口蘑	62
碧松之下茯苓多	66
冬虫夏草传奇	72
是恩人还是宿敌	79
相依为命的菌根菌	84

林海佳秀——松蕈	88
关于毒蕈识别	92
毒蕈和蕈毒	96
毒蕈与宫廷阴谋	101
“魔” 菇	103
劝君多食菇	109
高血脂症与香菇素	113
比黄金还贵的干扰素	115
肿瘤患者的福音	117
未来的粮食资源	120
蘑菇中的“巨人”	125
菇类趣闻录	129
发光的蘑菇	129
天然催泪弹	130
火绒菌	132
森林里的“清洁工”	132
能消灭苍蝇的蘑菇	133

方士与灵芝

灵芝是菌类植物的宠儿，自古以来，就被认为是“吉祥”的象征，并流传着许多动人的传说。

北魏郦道元的《水经注》里，有个带有神话色彩的故事：战国时代，楚国大诗人宋玉在《高唐赋》里所描写的那位“旦为行云，暮为行雨”的“巫山神女”，原是天帝的幼女，名叫瑶姬，不幸早年夭折，死后封于“巫山之阳”，精魂化为灵芝，因此巫山出产灵芝特别多。

在《白蛇传》中，白娘娘往仙山盗取灵芝，使许仙“起死回生”，更是我国妇孺皆知的一段神话故事。以往人们对灵芝的认识，大多是从这类神话传说中开始的，因此常称灵芝为“仙草”或“还魂草”。

我国自秦汉以后，灵芝就被神化了，这种观念的形成，考其究竟，似乎与方士的活动有关。

战国至汉初这一时期，盛行神仙之学，方士最为活跃。方士的行为表现往往互相矛盾。他们既受过儒家经典的熏陶，又带有浓厚道家色彩，

富于幻想，沉溺于迷信，但在行动上却有勇于革新的一面，他们的大胆实践精神，往往导致很多新的发现和发明，对推动我国古代自然科学的研究颇有影响。我国早期的菌蕈学研究，皆与方士有关。

方士为练“长生之术”，一般结庐于名山古洞之内，并经常到荆榛丛生的高山绝顶去寻找芝草，汉乐府民歌《善哉行》中有：“经历名山，芝草翩翩”之句；《长歌行》歌曰：“仙人骑白鹿，发短耳何长；导我上泰华（泰山），揽芝获“赤幢”（大如车盖的赤芝）。来到主人门，奉药一玉箱，主人服此药，身体日康疆（强）。发白复还黑，延年寿命长。”反映了他们的一个生活侧面。

这种迷信思想在当时社会上流弊甚广，如陕北出土东汉初“画像石”（石刻画）中，可以看到在升仙的行列中，仙人手中便持着灵芝；旅大市营城子东汉壁画墓里，有墓主人升仙图，在墓主人的对方，有仙人（羽人）持灵芝在云中腾跃招引，表示能引导墓主人升仙。

方士把灵芝说成是“山川云雨，四时五行，阴阳昼夜之精”（《神农本草经》），这种迷信观点被统治阶级接了过去并加以利用，遂有了“王者德至则芝实茂”（《白虎通》），“王者仁慈则芝

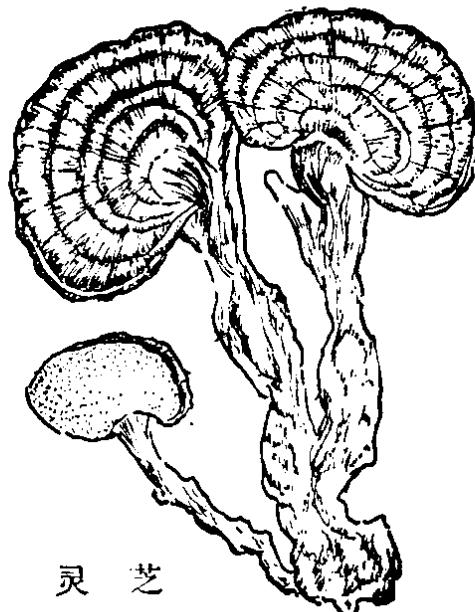
草生”(《尔雅疏注》),“王者有义行则生‘紫脱’(紫芝)”(《瑞应图》)等说法,认为灵芝也象“麒麟”、“凤凰”等“祥兽”、“灵禽”一样,成为反映“圣王德政”的“祥瑞”,称为“瑞草”。

明朝有个大官

僚,为了讨取皇帝欢心,偷偷将一株灵芝粘在房梁上,假称瑞草再现,谁知弄巧成拙,真相被揭,一时朝野哗然,传为笑谈。据说在清同治三年,湖南湘阴的文庙,

忽然长出灵芝,恰巧,这年郭嵩焘放了广东巡抚,其家人就说是应了郭家瑞兆;以镇压太平天国革命起家的左宗棠,本是郭的儿女亲家,听到这话大为不悦,认为要应也该在他的封爵上,闹得两亲家失和,流为话柄。

其实,我国古代学者至迟在二千四百多年前,就已经把菌类作为一种有别于高等植物的类群——“芝柄”进行了系统的研究。在我国古代文献中,还有不少研究灵芝的专门著作。如《汉书·



《艺文志》载有《黄帝杂子芝菌》十八卷，据唐代颜师古说，此书为讨论“服饵芝朮之法”的专著；《隋书·经籍志》也载有原仲平《灵芝本草图》六卷，《芝草图》一卷；明李时珍《本草纲目》还征引了《神仙芝草经》、《灵芝瑞草经》，穆修靖《灵芝记》等书，虽然这些著述早已湮没无佚，但如此全面系统地研究一种菌类，在古代微生物学史上，还是绝无仅有的。

面对浩瀚无涯的自然界，第一个试图对“族类繁多，形色瑰异”的芝菌进行分类的是梁代陶弘景，他根据芝类的外部特征，划分为“青芝”（龙芝）、“赤芝”（丹芝）、“白芝”（玉芝）、“黄芝”（金芝）、“黑芝”（玄芝）、“紫芝”（木芝）六类，并谈到它们的自然分布。万洪的《抱朴子》中，则采用了另一种分类系统，根据芝菌的质地，划分为“石芝”、“木芝”、“肉芝”、“菌芝”、“草芝”五类，这比之单纯注重外部形态，更为接近事物的本质。

尤为可贵的是，我国古代学者对芝菌的生物学特性也有较深刻的认识，《列子》中说：“朽壤之上，有菌芝者”；《淮南子》则说：“紫芝生于山，而不生于盘石之上”；《神农本草经》也说：“紫芝乃朽木株上所生”。有的著作还从本质上指出芝菌和高等植物的区别。庾蔚《礼记注疏》

中说：“无花而生者曰芝柄”；《尔雅注疏》则说：“三秀(芝别名)无根而生”，“一岁三华”。确切地表明了菌类是没有根、茎、叶分化、不开花、有时一年可以多次形成子实体的低等生物，见解颇为卓越。

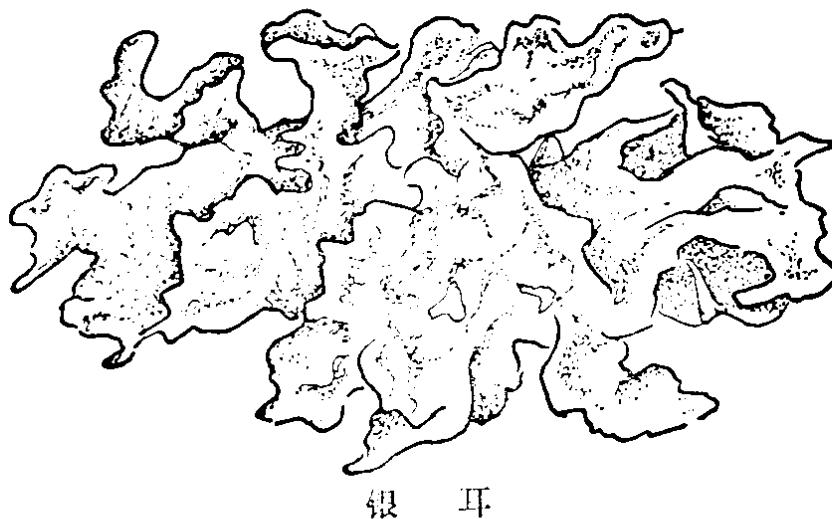
我国最早的药典《神农本草经》中就谈到灵芝的药用价值，认为它有“益心气”、“安精魂”、“补肝益气”、“坚筋骨”、“好颜色”等功效，久服可“不老延年”，是药物中的“上品”。近年来，通过大量药理、临床试验，证明灵芝对治疗慢性支气管炎、哮喘、慢性肝炎、肾炎和积年胃病、神经衰弱，以及冠心病、血胆固醇高等症，被认为是具有“扶正固本”作用的滋补强壮剂。

对灵芝的生长第一个作出正确解释的是东汉学者王充，他在《论衡》中说：“芝生于土，土气和而芝草生”，得到明代学者陈元龙的称赞。后来，李时珍还进一步指出：“芝乃腐朽余气所生，正如人生瘤赘，而古人皆以为瑞草，又云服食可仙，诚为迂谬。”古代学者所说的‘气’，是指存在于自然界的一种物质，并不是什么虚无缥缈的东西。这些见解，虽然深度有限，但可以看出，我国古代在微生物研究上已有了比较科学的认识。

至迟在公元一世纪，我国即已开始人工栽培灵芝，《隋书·经籍志》上就有《种神芝书》一卷。证明了当时栽培灵芝已是一门专门学问。古人种芝的情景，《本草纲目》上有简要记述：“方士以木积湿处，用药敷之，即生五色芝。嘉靖中，王金尝生以献世宗。”这种‘药’，在清代陈淏子《花镜》中有进一步叙述：“道家种芝法，每以糯米饭捣烂，加雄黄、鹿头血，包暴干冬笋，俟冬至日堆于土中自出；或灌入老树腐烂处，来年雷雨后，即可得各色灵芝矣！”看来这种‘药’实际上是包含有大量淀粉，糖类，以及有机氮化物和矿质元素的人工合成培养料，古人能认识到这一点，也是一个难得的进步。

银 花 赋

在大巴山南麓的莽莽丛林里，一阵春雨过后，堆放在山坳里的腐朽木材上，凭借雨水的滋润，呈现出勃勃生机，从树皮的裂缝中绽吐出一丛丛、一簇簇银白色的‘花朵’。有的堆晶叠玉，如含苞待放的‘玉竹’；有的蘖瓣舒展，象争艳斗胜的鸡冠；有的在细雨中微微颤抖，恰似迎舞东风的‘牡丹’；有的在晨风中披珠戴露，宛如啸傲风霜的‘秋菊’，一朵朵晶莹玉洁，冰姿澹妆，淡净素雅而又抖擞有神，风姿洒脱，俊逸俏丽。看上去比‘花’还美，但又并非真花，这种似‘花’非花的



银 耳

东西，便是曾经载誉古籍，遐名中外的银耳。

这种名贵的菌类是何时被发现的，向无文献可征。一般认为，银耳的发现只是近百年间的事，但一经发现，便平步青云，身价百倍，成为口碑交誉的稀世之珍。

据曾经在清宫担任过女官的德龄回忆：当时四川出产的银耳，“它的市价极贵，往往一小匣的银耳，要花一、二十两银子才能买得到”，而且“寻常人家或官员，愿意花多量的钱去买，也不容易得到最好的；因为最好的银耳，已成了四川省做官的人孝敬太后的一种专用品；他们雇了许多工人，常年在那里搜寻最好的银耳，以巴结太后。银耳在装运的时候，总是依价值高低，分别装在各式各样的锦盒里面；最精致的锦匣，往往也要值好几两银子一个。里面盛着银耳的价值，便可想而知了！”晚清还有部不入流的演史小说《闹花灯》，也写到市肆酒楼中有银耳做成的菜肴，连王公贵族家的纨绔子弟看到也感到惊讶。虽然小说家言不足为据，但由此也可窥知晚清末年银耳在人们心目中的“身价”。

银耳人工栽培的起源地有种种传说。据四川万源前清旧志云：某家间出产有白色之木耳，被视为“不祥之物”。至光绪之际，当地栽培黑木

耳的农民，发现段木上长出许多银耳，人们都不敢吃，把它当作‘花’来摆设，后来试着吃了，发现颇能有益于身体，寻求者日多，于是许多栽培木耳的农民都转而栽培银耳了。也有人说，银耳是川北一带烧炭工人发现的，但更多的人则认为银耳栽培起源于四川的通江，过去中药店出售银耳，也都标明“通江银耳”，是“道地药材”，以广招徕。解放以后，在通江县发现过两块石碑，都谈到该县发现银耳始于光绪十二年（一八三一），而从事栽培则在光绪二十年（一八九四）或宣统三年（一九一）。但作者五年前查阅方志，偶见同治五年（一八六六）编纂之《湖北房县志》中，早有关于人工栽培银耳的记述，旺盛的时候，“又丫纵横，如结栅栏”，尔后因“刀耕火种，丛菁尽成町畦”，市上出售之银耳，反而要从陕西的兴安、汉中输入。可见早在通江栽培银耳之前，房县的银耳栽培早已是几经兴衰了。

大巴山东段一带之所以能成为银耳栽培的发源地，是因这里有地理之宜。这里的天气是“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满山云”。有时如磐的大雾终日笼罩着山林，隐天蔽日；有时即便是晴空万里，一碧如洗，也会突然间风起云涌，沛然而雨。这种乍晴乍雨的小气候环境，最有利于菌

丝蕴储积蓄养料，结出肥美饱绽的银耳。所产之‘大山伏耳’，向以肉嫩回少、富含胶质、泡发率大而著称，故能播声名于海内，为世人所推重。

银耳是一种名贵的滋补品。祖国医学认为，银耳有润肺生津、强精补肾、补气活血、健脑提神之功，特别是对于久病初愈，不宜用其他补药的病人，尤为适宜，可加速病体的康复。清代学者张仁安称其“有麦冬之润而无其寒，有玉竹之甘而无其腻，诚润肺滋阴之要品”。

近年来，在临床中发现，银耳制剂对老年慢性支气管炎、肺原性心脏病有显著疗效；并能提高肝脏解毒能力，起护肝作用；还可提高机体对原子辐射的防护力；据说银耳的胶质可增加血液的粘度，能防止出血，并帮助消化，对治疗便秘大有裨益；银耳中所含酸性异多糖有扶正固本的作用，能提高人体免疫力，可使人却病延年。

通常，人们都把银耳当作一种甜食品，湖北菜中的‘银耳桔瓣羹’，上海‘仿膳’中的‘银耳菊花汤’，醇厚甘冽，色调淡雅，能使膏粱厚味者口颤一新。其实，用银耳和鸡、鸭同炖、或配以肉丝或虾仁，也能制成精美的菜肴，和洁白肥腴的“口蘑”、俊秀飘逸的“竹荪”、芳香横溢的“香蕈”，回味隽永的“鸡枞”相比，别有一种风味。早在清

朝宫庭中，就有用银耳配鸡汁、肉汁作汤的记载；现代中国菜谱中，种类更为繁多，如“银耳炖鸡”、“银耳绣球”、“凤片银耳”、“银耳蛋片”、“银耳腱球”、“银耳鸭片”、“银耳腰花”、“银耳对虾”、“银耳冬笋”、“银耳脆片”等，配料可荤可素，风味迥异。银耳鸽蛋更是川菜中久负盛誉的佳肴。

过去栽培银耳是将晒干的段木排在山坡上，上面再放几根生长过银耳的老段木，让银耳散发的孢子自然“过种”，产量很低，所以价格十分昂贵，只有达官权贵，豪门巨富才能买得起。解放后，经过我国真菌学家深入产区调查研究，总结出一套新的栽培技术，并加以传授推广，使我国银耳栽培业摆脱了落后方式，进行科学种耳。一九六五年，福建古田有位青年农民，在一所破庙里作了实验，利用木屑进行瓶栽，经过十年努力，始获成功，并迅速推广开来，被称为是“播金种银”的事业，现在古田已成为新兴的“银耳之乡”

目前，这朵银花的种子已经飞到江南、飞到塞北、飞到许许多多地方，在祖国大地上烂漫开放。

香菇的传说

香菇是菇类家族里的一颗璀璨夺目的明珠，它以醇厚甘美，回味隽永而见称，更富于东方的情韵。

相传很早以前，湖北神农架的村寨里有位叫香姑的姑娘，生得端庄俊秀、聪慧过人，被一个财主抢去逼迫成亲，香姑用剪刀将财主杀死，逃出虎口。深山苔深路滑，后面又有人追赶，于慌乱中不慎摔倒。正在危急之时，突然面前出现一位白发老翁，送给她一把褐色雨伞，香姑按照他的吩咐，将雨伞撑开，便飘然离去。在她跌倒的枯树上，长出一种褐色的菌子，寨子里人都说这是香姑给家乡父老留下来的，便给它取名为‘香菇’。

浙江庆元一带也流传着一个关于‘香姑’的民间故事。古时候，庆元有个叫香姑的姑娘，不愿嫁给财主作妾，被扔进深山峡谷之中，后被忠厚诚实的青年农民吴继山救回，两情笃好，结为夫妻。为了躲避财主的迫害，他们爬山涉水，逃往

福建。此时正值隆冬，冻饿交煎，吴继山昏倒在山中，香姑泪如泉涌，拖着疲惫的身体砍树为继山烤火升温，不料自己也力乏昏倒。当她苏醒过来时，发现树木上滴入泪水的刀痕里，长出了褐色的菌子。她把这些菌子采下来，煮成汤给继山灌下，救活了丈夫。继山觉得这菌子也象妻子一样可爱，便把它称为“香菇”，并在这里定居下来，以种菇为生。

这些传说都只不过反映了人们反抗黑暗势力、追求光明生活的美好愿望，据文献记载，香菇的名称是别有来由的。

香菇的发现，始见于宋·陈仁玉《菌谱》，当时称为‘合蕈’，为浙西食菌中的珍品。据述：“(其)菌质外褐色，肌理玉洁，芳香韵味发金鬲，闻百步外。盖菌多种、例柔美，皆无香，独合蕈香与味称，虽‘灵芝’、‘天花’无是也”，并作为贡品送给皇室享用。至于香菇之名，则始见于元



香 菇