

# 浅谈黑河山区常见毒蘑的种类鉴别及应急措施

吕晓丽

(黑龙江省农科院黑河农科所, 164300)

中图分类号: S 646.9(235) 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2007)05-0236-02

蘑菇是人们喜爱的副食品, 它不但味道鲜美, 营养价值丰富, 许多蘑菇还有治病强身的功效, 是人们喜爱的保健佳品<sup>[1]</sup>。但误食毒蘑对人的危害极大, 轻者恶心呕吐、皮肤发痒、呼吸困难, 重者腹泻、皮肤变色、昏迷, 甚至死亡<sup>[2]</sup>。在黑河山区采食蘑菇季节, 中毒事件常有发生, 对人们的身体造成了伤害。

## 1 毒蘑的毒性类别

### 1.1 有毒禁止食用

此类蘑菇剧毒, 绝对不能食用。例如臭红菇剧毒, 食用后半小时左右就能发病, 其主要症状: 剧烈恶心、呕吐、腹痛、腹泻等, 有的还出现精神错乱、头晕眼花、乱说乱唱, 严重者则有面部抽搐、牙关紧闭、视力减退、昏睡等, 一般病程较短, 如及时治疗, 可很快治愈。

### 1.2 成熟有毒

幼嫩时无毒, 可以食用, 发育成熟后有毒, 不能食用。例如灰包科的紫色马勃、褐皮灰包、网纹灰包、梨形灰包。

### 1.3 幼时有毒

成熟后无毒, 幼嫩时有毒。蘑菇发育成熟散粉以后, 可以食用。但在食用时一定要清洗干净, 个别的蘑菇孢子有毒, 例如裂褶菌有孢子侵入人的呼吸道, 引起严重呼吸疾病的报导。

### 1.4 食物相克中毒

作者简介: 吕晓丽(1965-), 女, 农艺师, 从事食用菌研究工作, E-mail: hhxl65@126.com.

收稿日期: 2007-02-07

体塑盖, 放入常压灭菌锅内, 在 100℃条件下保持 8~10h, 降至常温后取出, 冷却至 30℃以下时接种, 750g 瓶装的杏鲍菇栽培种每瓶可接料袋 40~60 袋。接种后将菌袋置清洁卫生的室内或温室发菌培养, 保持室内温度 20℃~25℃, 空气相对湿度 70%左右, 每天通风 1~2 次, 保持空气新鲜, 大约 35d 菌丝长满袋后在两端进行搔菌, 简单封口码垛成墙出菇管理。

## 4.4 出菇管理

催蕾: 打开搔菌后重新长满菌丝的袋口, 调节室温至 10℃~15℃, 光照强度 100~200Lx。催蕾时要特别注意保持湿度, 一般空气相对湿度 90%~95%, 为利于保湿, 可用无纺布覆盖袋口。每天通风 2~3h。催蕾 7d 左右现原基, 10d 左右进入出菇阶段。

育菇: 现蕾后卷起袋口, 室温控制在 15℃~20℃, 光

食用的时候, 食物搭配不当, 容易中毒。例如: 墨汁鬼伞, 与酒或啤酒同食更易引起中毒。中毒后的症状是精神不安、心跳加快、耳鸣、发冷、四肢麻木、脸色苍白。

### 1.5 食用不当中毒

食用的方法不当, 引起食用中毒。例如松林假牛肝菌食用时必须剥去胶粘外皮, 才能食用, 否则引起中毒, 例如白鬼笔可以食用, 但是在食用时, 一定要去掉菌盖和菌托之后, 只有菌柄可以食用。

## 2 毒蘑的鉴别

当见到陌生的蘑菇, 可以查阅书籍、对照图谱, 鉴别蘑菇能否食用。民间土方: 形状奇怪, 色泽鲜艳; 气味怪异, 液汁混浊; 昆虫不蛀, 鼠鸟不食; 银针识毒, 煮米乌黑; 阴暗潮湿, 不采蘑菇。

## 3 防止中毒

咨询: 虚心向老农请教, 识别周围可以食用的野生蘑菇和有毒蘑菇, 不随便采摘自己不认识的野生蘑菇, 谨慎食用; 初次吃的蘑菇尽量少吃, 不要贪口。人的体质不同, 对毒素的反应也不一样, 同样食用, 有人没事有人却身体不适, 甚至出现中毒反应; 不吃变质的蘑菇; 禁止食用变质的蘑菇。野生蘑菇采摘后, 不及时收拾, 很容易腐烂变质, 不但易产生有害的细菌, 同时也可能产生毒素。野生蘑菇不论鲜食, 还是干食, 都要将腐烂变形的蘑菇挑除, 以免发生中毒事件。

## 4 误食如何解毒

及时就医: 误吃蘑菇中毒, 身体不适, 应立即到医疗

照强度 200~500Lx, 空气相对湿度 85%~90%。温室加强通风换气, 促使菇蕾分化伸展, 形成正常子实体。当原基形成菇蕾后要及时疏蕾, 疏蕾的原则是在菇蕾刚形成时, 选位置好、菇形正、大小相近的菇蕾, 每面留 4~6 个, 子实体长至 2cm 左右时, 再进行一次优选, 每面留 2~4 个。这样, 便能保证较高的商品率了。

### 4.5 适时采收

当杏鲍菇子实体菌盖平展, 中间下凹, 表面稍有绒毛, 孢子尚未弹射, 菇体伸长 10~30cm, 菌柄鼓起时为采收适期。采收时手提菌柄, 整朵拔起。第 1 潮菇在疏蕾后 5~10d 即可采收。采收后清理料面, 停止喷水, 养菌 7~10d 后可出第 2 潮菇。生物转化率可达 100%。

### 参考文献:

[1] 郭立忠, 珍稀食用菌高产栽培[M]. 北京: 金盾出版社, 2002 年 1 月.

单位就诊,避免耽误,加重病情;民间偏方,不提倡应用。主要是灌服,可以中和毒素或催吐、泻导排除毒物。常用的有:喝白菜汁、喝牛奶、喝鸡血、喝赤土水、喝绿豆水等解毒。

## 5 常见毒蘑的种类

**硫磺菌:**子实体覆瓦状叠生,幼时菌盖肉质,半圆形,老后呈干酪状,无柄或基部狭窄似柄,菌肉白色或淡黄色。夏秋生于阔叶树的枯干基部或伐桩、贮木场的圆木上,有时也生于针叶树的树干基部。幼时可以食用,但是在英美的文献记载中,有鲜食有毒的报道。在采摘时,容易与形状相似的无毒的朱红硫磺菌相混淆。

**鳞皮扇菇:**子实体群生或覆瓦状叠生,菌盖肾形、黄土色,菌肉薄、淡黄色,菌褶窄、稠密、黄色。夏秋生于阔叶树的死木上。有毒,不能采食。采摘时容易误认为无毒的亚侧耳。

**雕纹口蘑:**子实体群生,菌盖半球形,中部稍凸起,暗灰白色、淡茶褐色,菌肉白色、薄,菌褶弯生、近离生、白带灰色、较密。秋季生于林中落叶层地上。味苦,不可食,采食时要特别注意。采摘时很容易误认为味道较好的人们喜爱鲜食的棕灰口蘑(别名灰蘑)。

**杨树口蘑:**子实体群生或单生,菌盖半球形至近平展,边缘内卷,浅红褐色,菌肉污白色,较厚、气味香。秋季生于杨树林中的砂质土壤上。可以食用,但有人食用后会有腹痛现象发生,1986年R. singer曾报道过,此菌有毒,禁慎食用。

**条纹口蘑:**子实体散生或群生,菌盖初圆锥形后平展,中部突起似斗笠,灰色至灰褐色,菌肉近白色,菌褶弯生,白色至灰白色。夏秋生于针叶林或混交林地上。味苦且辛辣,不可食用,可能有毒。采摘时很容易误认为味道较好的人们喜爱鲜食的棕灰口蘑(别名灰蘑)。

**毒蝇鹅膏:**子实体单生或群生,菌盖幼时半球形后平展,鲜红至橘红色(也有白色、淡色),菌肉厚、白色,菌褶白色至淡黄色、密集。夏、秋生于杂木林地上。有毒不能采食,含有杀毒蝇碱和杀蝇素。在采摘时,一定要分辨清楚,不要误以为是大红菇。

**豹斑鹅膏:**子实体单生或群生,菌盖初期扁半球形后平展,灰褐色至棕褐色,菌肉白色、薄,菌褶白色、离生,夏、秋生于杂木林地上。有毒,含有毒蝇碱。在采摘时,一定要小心,不要当做了条柄菇囊蘑(别名草菇)采摘。

**灰托柄菇:**子实体单生或群生,菌盖扁半球形后平展,淡棕灰色至鼠灰色,菌肉无味,白色,菌褶白色、密集、离生。春秋生于混交林地上。有毒,应避免采食。采摘时很容易误认为味道较好的人们喜爱鲜食的棕灰口蘑(别名灰蘑)。

**双环林地蘑菇:**子实体单生或群生,菌盖扁半球形后平展,白色、中部淡褐至灰褐色,菌肉白色、较薄,菌褶从白色——粉红色——褐色到黑褐色,稠密、离生,秋季生于混交林地上。可以食用,但生食或加工不当也会发生中毒,应注意。采摘时,常被当做大量采摘的林地蘑菇。

**墨汁鬼伞:**子实体群生,菌盖卵形至钟形、灰褐色,菌肉初期白色,后变灰白色,菌褶很密、离生、灰白色至灰粉色。春夏、秋生于林中、草地有腐木的地方。不宜食用,有人食后中毒,经常会误以为灰柄菇。

**灰盖鬼伞:**子实体群生,菌盖卵形至钟形,白色至灰褐色,菌褶离生、黑色。春、夏、秋生于草堆、粪堆上。幼时可食。注意采摘时与银丝草菇分辨清楚。

**毛头鬼伞:**子实体群生,菌盖圆柱形、褐色至灰尘褐

色,菌肉白色,春夏秋生于田野、林地、路旁。不宜食用,有人食后中毒。因其色紫,误当大紫蘑菇采摘。

**晶粒鬼伞:**子实体单生、群生,菌盖卵形至钟形渐开伞,淡棕黄色至黄褐色,菌肉白色、薄,菌褶凹生,白色—灰色—紫色—黑色。夏秋生于杂木树干基部腐朽处或树桩周围。可食,有人食前或食后饮酒会出现中毒症状,应慎重采食。常误认黄伞食用。

**粪锈伞:**子实体单生或群生,菌盖近钟形、中部淡黄色,菌肉很薄,菌褶近弯生、密或稍密、肉桂色。生于粪堆上或肥沃的土地上,有毒。采摘时要与赭鳞蘑菇分清。

**丛生韧黄伞:**子实体小、丛生,菌盖半球形,浅黄色、中央带红色,菌肉黄色、味苦,菌褶直生、稠密。春夏秋生于阔叶树的倒木上,有毒,有时极毒。常误认黄伞食用。

**丁香紫丝膜菌:**子实体散生或群生,菌盖半球形、丁香紫色,菌肉中部厚、致密,浅丁香紫色,菌褶稍密、弯生。秋季生于混交林地上,有毒,不能食用。注意不要误认为美味的米黄丝膜菌。

**绒柄松塔牛肝菌:**子实体散生或群生,菌盖半球形后平展、褐色,菌肉白色、受伤后变淡红至黑色。夏、秋生于阔叶林或混交林中地上。幼时可食,注意采摘,与黄乳牛肝菌有些相似。

**密褶黑菇:**子实体群生,菌盖光滑、中央脐凹,棕色至暗灰色,菌肉较厚、白色,菌褶稠密、近延生。夏秋生于阔叶林中地上。有毒,有人误食后引起胃肠炎、腹泻、呕吐、幻觉、酒醉状,采食时应注意。注意不要当做可以食用的金红菇。

**毒红菇:**子实体散生或群生,菌盖扁球形后平展、中部下凹、红色,菌肉白色,菌褶凹生至离生、稍稀。夏季生于林中地上。有毒,也有人认为无毒可食。采摘时分清颜色不要与形状相似的淡黄红菇混淆。

**臭红菇:**子实体群生,菌盖扁球形后平展、中部下凹、地黄色,菌肉白色,菌褶等长、白色至灰白色。夏、秋生于松林、杂木林中。有毒,食后半小时左右即发病,应及时治疗。此类蘑菇采摘时一定要提高警惕,成熟后恶臭,不易误采,幼时边缘有明显条纹,味麻辣,大多误当可食的金红菇采摘。

**白鬼笔:**子实体单生或群生,菌盖卵形至钟形、绿色,菌柄白色、中空、海绵状。夏生于林中地上。可食,但要除去菌盖和菌托之后,菌柄可食。分辨不清与美味的短裙竹荪<sup>[3]</sup>相混淆。

**紫色马勃:**子实体单生或群生,较大球形,污褐色、内部灰紫色。夏、秋雨后生于草地上。幼嫩时可以食用。

**褐皮灰包:**子实体梨形,外包暗褐色,内包烟草色。夏、秋生于林内苔藓丛中。幼嫩时可以食用。

**网纹灰包:**子实体单生或群生,球形或倒卵形,初期白色,后为灰黄色至黄褐色。夏、秋生于林中地上、树桩上或草地上。幼嫩时可以食用。

**梨形灰包:**子实体密集群生,梨形,茶褐色至浅烟色,后变为黄色。夏、秋生于腐木或树干基部。未成熟时可以食用<sup>[4,5]</sup>。

## 参考文献:

- [1] 杨国良,薛海滨. 食用菌专业户手册[M]. 北京: 中国农业出版社, 2002: 3-38.
- [2] 潘熙筑. 食用菌栽培实用技术问答[M]. 北京: 科学技术文献出版社, 2006: 414-418.
- [3] 盛泓洁. 名优食用菌栽培技术[M]. 北京: 盲文出版社, 1999: 1-5.
- [4] 中国科学院微生物研究所. 毒蘑菇[M]. 北京: 科学出版社, 1988: 1-12.
- [5] 黄年来. 中国大型真菌原色图鉴[M]. 北京: 中国农业出版社, 1998.