

毒蘑菇事件·追踪

# 菌类专家专程来泰查“毒菇”

## 毒蘑菇其实是玫瑰红鹅膏,在我省尚属首次发现

本报泰安8月31日讯(记者 邵艺谋) 31日,全省唯一的菌类研究院——鲁东大学菌物科学与技术研究院研究团队将在泰安采集到的菌种送回烟台鉴定后发现,中毒者所食用的蘑菇并非白鹅膏,而是玫瑰红鹅膏。而这种毒蘑菇,是在山东首次发现。

31日,全省唯一的菌类研究院——鲁东大学菌物科学与技术研究院研究团队来到泰安,在对黑龙潭附近的菌类进行实地调查后发现,中毒者所食用的蘑菇并非白鹅膏,而是玫瑰红鹅膏。

29日晚,鲁东大学菌物科学与技术研究院院长、“泰山学者”特聘教授图力古尔在得知泰安毒蘑菇中毒事件后,连夜派出了一个四人的研究团队,从烟台出发来到泰安。30日上午,研究团队来到了中毒者采蘑菇的黑龙潭附近,在经过几个小时的周密排查,并依据当地老百姓指认,发现这次毒蘑菇事件的元凶并不是人们之前所说的白鹅膏,而是玫瑰红鹅膏。“两者外貌极其相似,没有经过真菌分类学研究的人,很难分辨出来。”研究团队成员之一、大型真菌分类学博士王建瑞说。

王建瑞告诉记者,在确认玫瑰红鹅膏是中毒事件的元凶后,他们立即对这种菌做了鉴定分析和菌种分离,并在31日上午将标本带回了鲁东大学,对其进行进一步的毒理试验和化学分析。

记者了解到,玫瑰红鹅膏实体个头大,肉厚,基本呈白色,经过仔细观察后会发现菌盖中部略微有一些粉红色,但在雨后粉红色会变淡甚至观察不到,同时,这种菌盖上的颜色也会因为生长环境不同而产生差异。“如果生长在向阳处,上面的粉红色就会明显一些,如果生长在背阴的地方,粉红色看起来就会很淡,甚至看不到。”王建瑞说,这种情况让很多人将它和白鹅膏弄混。

“2008年在吉林省也发生了玫瑰红鹅膏中毒事件,当时共有5人中毒,其中有3人去世。”王建瑞告诉记者,就是在那次中毒事件发生后,图力古尔教授和其合作者发表了玫瑰红鹅膏这一新种。目前,玫瑰红鹅膏在我国只有吉林、湖南和重庆有采集记录,此次在山东省发现尚属首次。



血红菇



臭红菇



豹斑鹅膏



灰鹅膏



这就是已致三人毙命的玫瑰红鹅膏。

鲁东大学菌物科学与技术研究院院长图力古尔教授 摄

## 专家两天共找到 60 多种菌类

### 目前已经确认 5 种有毒, 20 多种具有食药价值

本报泰安8月31日讯(记者 邵艺谋) 31日,来自鲁东大学的研究人员再次对泰山上的菌类进行了采集。经过两天的寻找,他们共在泰山上发现了60多种菌类,其中,已确认5种有毒,20多种具有食药价值。30日上午,鲁东大学的研究人员抵达泰安后,立即前往中毒者采集毒蘑菇的黑龙潭附近,对周边的菌类进行排查鉴定,确认中毒者食用的蘑菇为玫瑰红鹅膏后,他们又在附近的山上进行了仔细搜索,从早上8点到晚上7点,共找到了40多种菌类。

31日上午,记者跟随研究团队中的三名研究人员从红门

出发,沿着登山线路寻找菌类,但一无所获。住在山上的居民告诉研究人员,泰山上的菌类主要集中在后石坞一带,在红门登山线路上很少见。鲁东大学研究人员遂调整了采集线路,开始向后石坞附近移动。下午1点,研究团队到达后石坞后,开始在适合菌类生产的区域寻找,很快发现了一种菌类。随后,在从后石坞到天烛峰的区域中,研究人员逐渐发现了20多种菌类,其中就包含30日在黑龙潭附近发现的玫瑰红鹅膏。当天,该团队在泰山上共发现了60多种菌类。

据研究团队成员之一、大型真菌分类学博士王建瑞介

绍,31日在泰山上发现的菌类大体可分为四类:一类是以乳牛肝菌、鸡油菌、紫丁香蘑为代表的可食用菌;一类是以灵芝、安络小皮伞为代表的药用菌;还有一类就是以玫瑰红鹅膏为代表的有毒菌。剩下的菌类都是食药价值不明确的菌类,还需要进一步分析鉴定。“目前可以确认的是,血红菇、灰鹅膏、豹斑鹅膏和臭红菇都是有毒的。”王建瑞告诉记者,目前研究团队在泰山上发现并已经确认有毒的菌已经有5种之多,至于其他的菌类有没有毒性,还需要将其样本带回烟台进行进一步的实验分析鉴定。

## 咋识别毒蘑菇

**看形状:**毒蘑菇一般形状奇怪,摸上去比较粘滑,菌盖上也常常沾有一些杂物或生长着一些像补丁状的斑块。菌柄上常有菌环,像穿了超短裙一样。菌柄(根)不生虫,不生虫,鸟不啄,鼠兽不食的可能有毒。

**看颜色:**颜色鲜艳的有可能有毒,毒蘑菇多数呈金黄色、粉红色、白色、黑色和绿色。而无毒蘑菇多为咖啡、淡紫或者灰红色。

**闻气味:**嗅之有臭味,无菌香味,味道辛辣,极苦的有毒;香味特别浓的也可能有毒。无毒蘑菇为苦杏仁或水果味。

**看分泌物:**将采摘的新鲜蘑菇折断菌杆,无毒的分泌物清凉如水,个别为白色,菌面渐渐不变色;有毒的分泌物稠浓,呈赤褐色,折断后在空气中易变色。

另外,生长于阴暗潮湿和污秽地方的野生菌有时带毒,野生蘑菇毒性复杂,用以上这些方法并不一定能够准确分辨。要想不中毒,最好就是不要求摘野生蘑菇食用。(快言)

相关链接

# 蟹都汇——中秋将至 闸蟹闹市

当泰安的秋意刚刚降临的时候,迫不及待的食客们就得闻香识蟹,蟹都汇大闸蟹就要爬上餐桌了。全国知名大闸蟹连锁专卖店——蟹都汇目前已经在着手准备,蟹票预定已经进行得热火朝天,而新鲜螃蟹也将于9月3日到店。

俗话说“菊黄蟹肥”,每年的秋天正是吃螃蟹的好时候。在泰安,经过“蟹都汇”大闸蟹品牌数年的经营,大闸蟹已成为许多泰安市民中秋餐桌的佳肴,也成为新鲜的礼品。2011中秋将至,泰安市场已是一派螃蟹未到香先闻的氛围。

## 中秋食蟹渐成风潮

在泰安,近年来,在“蟹都汇”大闸蟹品牌的引导下,螃蟹消费风头渐起。每到中秋前后,大闸蟹开始爬上许多市民的餐桌,并被作为礼品馈赠亲朋。这不仅仅源于消费市场的日益正规,更是源于新鲜大闸蟹本身的绿色、生态、营养、健康。

如今,虽然一年四季都有蟹吃,但是在秋天,才是吃蟹的最好季节。这是因为季节与蟹的生长质量有很大的关系,秋季是螃蟹生长最好的时期,它们的肉厚肥嫩,且味美色香,为一年当中最鲜美。什么青蟹、肉蟹、大闸蟹等,都在秋天长得最好,只只螃蟹膏多油满,所以有老蟹农说:“秋天以吃螃蟹为最隆重之事。”“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”也成为秋天蟹农风行的一个注脚。

## 大闸蟹横行精品路线

多年以前,泰安人吃蟹只能去海鲜市场,螃蟹的产地出由商家说了算。现在,大闸蟹开始走精品路线,好的蟹进了专卖店,并打出了自己的品牌。

记者在采访中了解到,“蟹都汇”的大闸蟹是以各产蟹湖区好蟹为主,这些大闸蟹在各自的湖区都有相应的养殖、供应基地和大

闸蟹品质保证体系。上市的大闸蟹,还有专门的礼盒以及礼篮的盛放,并配有食蟹专用的蟹八件、蘸料和花雕酒,在食蟹氛围上煞费文章,显现浓浓的蟹文化韵味。在服务上,蟹都汇还推出专业的配送队伍,送货上门。

## 蟹票成礼品市场黑马

随着吃蟹风潮的盛行,大闸蟹已不再是单纯意义上的美食,除了美味,她还更多承载了“情、谊、礼、义”等方面的意义与情感沟通的特殊使命。这一点,从蟹都汇专卖店 展现品牌文化的蟹票礼券并得以热销可见一斑。

说到蟹票热销的原因,一位张姓市民这样认为:“给别人送东西,有时大包小包地提着很累人,也不方便,蟹票就不一样,方便携带,而且可以随时在想吃蟹的时候拿到鲜蟹,这种模式很人性化。”

一位大闸蟹爱好者如是说:“食蟹是一种健康的美食;品蟹,是一种优雅的文化;送蟹,



更是一种文雅而健康的节日祝愿。在中秋节送上一张蟹票,更能让人欢喜出意外。

电话: 0538 1865822323  
地址: 擂鼓石大街与龙潭路交叉点西200米路南(岳岳花园)门口,门头“蟹都汇”