

中國松茸和日本松茸到底哪個更好？



No.1 壹

至少半個世紀之前，地球上大多數人是不怎麼吃松茸的。

歐美人覺得松茸的味道怪異，將之描述為“臭襪味”——雖然他們熱愛味道更怪的松露。而在中國，松茸一直被當成“雜菌”，在菌子大量上市的季節，雲南人將它和其他可食用菌一起煮湯。並不像乾巴菌、雞枞一樣，有專屬的烹飪方式認真對待。

真正對松茸懷有熱愛的，是日本人。

早在奈良時代，詩歌《萬葉集》裡就出現了“高松嶺狹茸傘立，林間滿盛秋之香”的句子。平安時代以後，貴族與僧侶會在夏秋之交，去山中尋覓採摘松茸，並將之稱為“松茸狩”，是文雅有格調的事情。與中國的魏晉清談、曲水流觴頗多相似。

到了江戶時代，日本庶民文化蓬勃興起。除了風物詩、浮世繪這類平民藝術綻放光彩之外，平民階級越來越多地參與高雅的“松茸狩”，也是時代的表徵。

雖然嚴格意義上，松茸無法實現人工培植，但早在江戶末期、明治初期，因為巨大的社會需求，日本人就開始有意識地發明了“人為參與的、有限度的松茸培植”。

松茸是一種很奇特的真菌，它只能依附松樹生長。從孢子到菌絲，再到菌根，長達5年的土面以下生長週期裡，一直需要從松樹根系中吸取某種糖類存活。

更傲嬌的是，樹齡70年以上的老松樹，便不再分泌能夠滋養松茸的糖類。無法人工培植松茸，指的是無法人工類比松樹根系的環境，也無法人工製備出松茸成長需要的糖類。但如果有足夠的耐心與時間，分級、分批地大規模砍伐70年以上的老松樹、騰出土地種植松林，最後去進幾個半開傘的松茸，任其散

播孢子，五年之後，就有可能實現松茸的收穫。但這種“有限度地人工培植松茸”的過程，就目前而言，相比接受“自然的饋贈”，時間漫長而代價巨大。

日本人，無疑是地球上最有耐心的民族之一。

1941年（昭和16年），日本松茸年產量就已達到12222噸。是2018年中國松茸年產量的一倍還多。這是明治維新以來，日本多年來大規模植樹造林，並廣泛採伐林場資源用於工業時代生產的副產品。

但諷刺的是，到1956年前後，日本松茸產量斷崖式下跌至不到2000噸，至今沒有恢復。這與戰後日本社會經濟蕭條、消費降級有關；更與石油、天然氣等成為主要燃料、鋼筋磚塊混凝土成為主要建築材料有關。木材與木柴消費直線降低，大量森林採伐荒廢，原本像韭菜一樣一茬茬收割、一茬茬栽種的人工林場，變成幽暗潮濕，落葉堆積、土壤肥沃的原始林區。

雖然從環保角度，這是一種有利的反覆運算。但對於不喜歡老樹深林的松茸而言，卻是滅頂之災。

反觀國內商販們宣稱“香格里拉無污染的原始森林，才能孕育最好的松茸”，比照生物習性反證，這是地道的訛傳。

No.2 貳

隨著戰後日本經濟的復蘇，社會對松茸消費的訴求又重新崛起，但森林原始化已經成為不可逆的趨勢。面對日本國內逐年減產的松茸市場，從其他國家進口，已經成為唯一的選擇。

但撐巴的是，日本是一個過分追求“身土不二”的國家，國產貨品質好、進口貨品質差，是深植於每個日本人心中的理念。

從哪裡進口，這是個大問題。全球松茸大致可以分為三大類：以

西亞、北非為主產區的土耳其松茸；以美國、加拿大為主產區的北美松茸；以中日

朝鮮為主產區的東亞松茸。

三種松茸從外形看就不太一樣。土耳其松茸個頭最小，氣味也最淡；北美松茸形狀短粗，比較適合生吃，是美國日料店裡的座上賓，但烹飪後香氣就變薄。唯有外觀相同的中國和朝鮮半島的松茸，才是最接近日本松茸的替代品。

70年代開始，日本大規模進口松茸之初，大多來自韓國和中國東北的長白山區。那裡與日本本土氣候、風物相近，松茸品種統一，這就確保了最大限度的口味趨同。

但貫穿於日本民族的精益求精，卻在“吃”這件主觀色彩極其強烈的事情上產生了反作用：日本人總覺得，韓國和中國東北的松茸，不如本土松茸好吃。

巧的是，5、60年代開始，由於戰後全球格局的改變，美國文化大規模湧入日本。1967年，美國電影《消失的地平線》日語版編譯上映，掀起了日本國內對神秘香格里拉的好奇；十年後，詹姆斯·希爾頓的同名小說《消失的地平線》日文版由日本一橋出版集團發行。再後來，各種名為“香格里拉”的動漫、詩歌、攝影和文學作品陸續出現，日本人越來越像歐美一樣，視香格里拉為世外桃源的精神圖騰。

與此同時，日漸強盛的中國，正投入越來越多的國力進行中西部地區的交通基建和產業開發。越來越多西南山區的物產得以走出大山，流轉到全球各地的餐桌與舌尖。大約在80年代末，日本華人開始售賣一種“香格里拉松茸”，雖然因為物流成本較高，價格比韓國和中國東北的松茸貴一點，但遠遠低於已經坐上火箭的本土松茸。

更重要的是，雖然這種“香格里拉松茸”的外觀看起來與日本本土松茸和朝鮮半島、長白山松茸類似，但它們的味道更獨特、更突出，這是日本人千年

來從未嘗過的滋味。

一切水到渠成，“香格里拉松茸”在日本一炮打響，成為牆裡開花牆外香的典範。並在其後的數十年裡，深刻地影響了中國人對松茸的評判。

吊詭的是，日本市場上最初出現“香格里拉松茸”的時間，遠遠早於2001年雲南中甸縣被改名香格里拉縣的節點。根據石毛直道著作《日本的餐桌》描述，日本人所說的“香格里拉松茸”，產地與《消失的地平線》裡的“香格里拉”概念完全一致，覆蓋喜馬拉雅山脈東麓、康巴藏區南線，地跨西藏、雲南、四川三個省。

商家與某些自媒體宣傳的“香格里拉產區之外的松茸都不好吃”，完全是子虛烏有的謠傳。

No.3 叁

為什麼產於中國西南地區的松茸，能讓日本人如此“上頭”。

日本國內的學界對此做了很多研究。首先是生物DNA比對：基因測序發現，確實存在一些細微差異。日本學者因此將亞洲松茸分為AB兩種：日本松茸、朝鮮半島松茸（北朝鮮和韓國）、中國東北松茸（黑龍江和吉林）在內的是A種；中國西南松茸（雲南、四川、西藏）、不丹松茸、緬甸和北印度松茸在內的是B種。

其次是化學成分比對。松茸主要的風味物質是松茸醇與肉桂酸甲酯。松茸醇廣泛存在于包括白蘑菇、香菇在內的很多真菌中，平常所謂的“蘑菇味”，就是松茸醇的味道。

肉桂酸甲酯帶來的風味則極其特殊。這是一種類似於山椒、紫蘇、羅勒的植物清香，在已知的可食用真菌裡，松茸是唯一帶有這種化學成分的種類。很多無良日料店，常常以外形近似松茸的杏鮑菇製作假冒的松茸燴飯。在加入一定量的紫蘇、羅勒，以及由松茸醇與肉桂酸甲酯調配而成的“松茸香精”後，就能獲得極其相似的口感。

亞洲松茸A種和B種化學層面的區

別在於，A種的松茸醇含量較高，可達到78%；肉桂酸甲酯含量很低，最低只有4.6%。B種正好相反，松茸醇含量只有74%左右，肉桂酸甲酯卻可以超過8%。

而各路“美食家”也聞風而動，與商販們鬥智鬥勇。通過一系列近乎行為藝術的“品鑒”，以及一堆帶有強烈主觀色彩的形容詞“金屬味”“杏仁味”，鑒定松茸是否是地道的香格里拉產出。

是什麼時候開始，“香格里拉”成為松茸界最值得標榜的標籤？產自雲南迪慶香格里拉的松茸，真的更好吃？

別在於，A種的松茸醇含量較高，可達到78%；肉桂酸甲酯含量很低，最低只有4.6%。B種正好相反，松茸醇含量只有74%左右，肉桂酸甲酯卻可以超過8%。

表現在風味上，中國西南地區的松茸，比東北、朝鮮半島和日本本土松茸，具備更多的植物清香——讓日本人上頭的，正是此物。

這種差異，來自兩地差別巨大的自然環境。東北、朝鮮半島和日本的松茸共生植被以赤松、黑松、紅松為主；但中國西南松茸的共生樹種則豐富得多，包括雲南松、高松、馬尾松、油松等等，此外，西南地區的高山樺樹林，也是松茸理想的共生環境。

更重要的是海拔。東北、朝鮮半島和日本大多以海拔2000米以下的丘陵為主，但中國西南喜馬拉雅山脈東麓地區，卻是著名的世界屋脊青藏高原組成部分。不乏海拔3500米甚至4000米以上的地區。

雖然松茸對海拔的適應性非常強，1000米到3500米的地區都有分佈，但顯然，海拔越高的地區，由於氣溫低、空氣稀薄、植被稀少，松茸的成長速度越慢。包括松茸醇和肉桂酸甲酯在內的各種風味物質，就積累得越多。

長得越慢，品質越好：一個樸素又通用的美食理論。

反觀位於橫斷山區的香格里拉地區，是典型的高山-深谷地貌，最高點巴拉格宗海拔5545米，最低點洛吉吉函海拔1503米，顯然，並不是所有的地方都能孕育優質松茸。

而在香格里拉地區周邊的德欽縣、鄉城縣、稻城縣、木裡縣等地，卻擁有大量海拔在2000米以上，3500米以下的松科植物林區。在採摘標準嚴格，分揀技術過硬，包裝物流專業的前提下，這些地方的出產的松茸，同樣擁有世界級品質。

以香格里拉作為標榜松茸的道具，不只是矯枉過正，更是因噎廢食。

988

SUICIDE & CRISIS LIFELINE MISSOURI

致电 988

超过 240 种语言的翻译

美中佛教會地藏殿

地藏殿現已正式啓用，服務社區與信眾

殿內裝璜永久骨灰壇存放設施

單人位和雙人位兩項；還有存放永久往生牌位及供奉地藏菩薩長明燈

諮詢單位：美中佛教會

299 Hegar Lane, Augusta

MO 63332

電話：(636)482-4037

傳真：(636)482-4078

E-mail: info@maba-usa.org,

聯絡人：空正法師、空實法師

RAYMOND CHANG
張良睿

Real Estate Professional

cell (314)275-0750

office (314)878-9820

email raymond.chang@cbgundaker.com

web RayMovesMO.com

★ 房屋買賣

★ 地產投資

★ 外州搬遷

★ 協助蓋新屋

誠信可靠 熱誠服務

卓越的售後服務

致力於為您和您的家人提供最好的房地產經驗和最高質量服務

GUNDAKER

13718 Olive Boulevard, Chesterfield, MO 63017