

1 松露大量上市 每公斤最高15000元

初冬时节,正值松露大量上市,在云南木水花野生菌交易中心,不同品种的松露都有售卖,每公斤价格从一百多元到六七百元不等。在一些网上平台,也有新鲜松露售卖,号称18小时空运快递直发,有的品牌250克售价高达260多元。

商贩介绍,每年立冬前后到第二年的二三月,是松露的成熟期,市场内的松露分黑松露和白松露,价格因大小和成熟度不同而相差悬殊。

购买松露,可通过“掂、闻、看”来鉴别是否成熟。比如,闻起来味道比较浓郁,掂一掂手感较重、质地较硬,这样的松露就是成熟的。

除了煤球一样的黑松露,来自怒江州贡山县的白松露也十分抢手。白松露被誉为“可以吃的白色钻石”,商户介绍,白松露的香味是黑松露的15倍,成熟期的白松露像苹果那般大,量少时,最高可卖到15000元/公斤。

除了新鲜松露受到追捧,最近的零食市场上,松露风味食品也悄然兴起。旺旺松露味浪味仙、山姆黑松露火腿苏打饼干、乐事黑松露味高端薯片……松露味休闲零食正以惊人的速度,成为新的消费宠儿。

英敏特全球新品数据表明,松露味是食品饮料市场增速最快的风味之一。过去十年间,松露味新品以年均51%的速度增长,在1700多种风味元素的较量中排名第五。

从“欧洲贵族专享”到“休闲零食头牌”,松露已华丽转身,走入大众市场。

2 长得像驴粪蛋 松露凭啥卖这么贵

松露到底是何方神圣?其实,“松露”不是单指一个物种,而是子囊菌门下好几种可食用菌类的统称。松露种类繁多,尤以意大利白松露和法国黑松露最受追捧。

松露虽然长得不起眼,但身价不菲,与鱼子酱、鹅肝一同稳坐法饌顶尖的头三把交椅。

2014年,一块号称“世界最大”的松露——白松露菌(重1.89公斤),在保镖保护下空运到纽约拍卖,以6.125万美元的高价拍出。2010年,“赌王”何鸿燊以33万美元,拍下两颗共重1.3公斤的阿尔巴白松露。

有意思的是,在欧洲被众星捧月的珍稀松露,在中国却“画风突变”。

中国的松露,也就是“中华块菌”,主要分布在云南、贵州、四川、东北等地,被当地人亲切地称为无娘果、猪拱菌。在中国,松露既可以被端上高级餐厅,也可以装在塑料袋里论斤卖,甚至可以融入炒饭、蒸蛋、米线等日常饮食中。

松露独立生存能力差,是一类与松树、橡树、板栗、榛子等树种互惠共生的地下真菌。它们大小不一,有的像豆子一样小,有的又能长到苹果那样大,含有丰富的微量矿物元素,具有一定的药用价值。

刚挖出来的松露,有点像布满泥土的土豆,切开之后,能看到迷宫般的大理石纹路和象牙色的花纹。

松露的气味非常独特,既有类似煤气的雄烯酮味道,又含有一种类似脚臭的化学物质——二甲硫基甲烷,正因为味道奇奇怪怪,让许多人为之上头。

松露的产量很低,全球白松露年产量只有3吨左右,黑松露年产量也只有不到200吨。

松露为何如此稀有?我们现在能买到的大部分食用菌,都可以人工大量栽培,但松露却不同。松露是有季节性的,它们的生长,需要特定的宿主树、合适的土壤和气候,很难人工培植。

松露与植物根系形成共生关系,松露菌丝侵染宿主根系,和它们一起生长形成菌根,并形成外延菌丝,不断生长。这些菌丝非常细,需要用显微镜才能看到,在勺子大小的土里,可以长到近100米。

松露对生长环境要求极其苛刻,必须借助和树根之间的共生关系获取养分。只要周边环境发生细微变化,松露孢子就无法生长。

在我国,松露主要出产在金沙江流域,以云南永仁县、四川攀枝花为中心方圆200公里范围内,是中国松露主要产区。其中,四川攀西地区的会东县,是中国松露最早发现地,也是中华松露最大产地。

从『猪拱菌』到『餐桌钻石』 松露成功逆袭



母猪能闻到哪里有松露。

11月底12月初,虽说新鲜野生菌越来越少,但吃货们又可以吃上美味的松露啦。大名鼎鼎的松露,与鹅肝、鱼子酱一起,被欧洲人誉为“三大珍馐”,是西餐中的“明星”食材。不过,有“餐桌钻石”美誉的它,命运可谓跌宕起伏,逆袭之路令人惊叹。

主笔:于梅君



黑松露



白松露



市场上售卖的新鲜松露

3 猪拱菌,名字背后的特殊“情缘”

松露,在我国民间被形象地称为“猪拱菌”。母猪的嗅觉非常灵敏,在6米远的地方,就能闻到埋在地下二三十厘米深的松露。

研究表明,黑松露含有一种类似公猪雄性荷尔蒙的物质 α -雄烷醇,其散发出的气味,会诱导发情母猪进行追寻,所以黑松露才被称为“猪拱菌”。

无论什么东西,被猪拱了都不是什么好事,那么松露在进化过程中,为什么要想方设法让猪来“拱”呢?答案是——为了繁殖。

松露本质上就是生长在地下室的蘑菇。与将孢子释放到空气中的地上蘑菇不同,松露依靠动物吃掉它们来传播孢子。动物取食松露后,菌肉组织会被消化掉,而其用来繁殖的真菌孢子,却能毫发无损地通过动物的消化道,并随粪便排出体外,有研究表明,动物的消化过程,还能提高真菌孢子的存活率。

松露的真菌孢子扩散后,便在适宜的共生树木根部土壤中萌发,菌丝与植物根部结合形

成外生菌根,最终达成菌为树提供水和无机物,树为菌提供碳水化合物友好战略联盟。

在树的滋养下,松露将经历性成熟——产生子实体(我们见到的松露)——快速生长——缓慢成熟——子囊孢子形成的过程,然后它静静地躺在林间幽暗的地下,散发出丝丝诱人的气味,等待下一只小动物的到来……

除了野猪外,很多哺乳动物,包括啮齿类、鹿和灵长类等,都会食用松露,帮助其繁衍后代。

古罗马时期起,松露就是欧洲贵族餐桌上的珍品。但在中国,松露起初并未受到重视,甚至只被当成“猪饲料”,直到近现代,随着全球高端食用菌产品需求不断增长,中国松露才逐渐进入人们视野,成为餐桌上的高档食材。

中国作为松露的新兴产地,近年来在全球松露版图占据重要位置。据统计,中国黑松露产量占全世界黑松露产量的80%以上,出口量排名世界第一。

4 不少松露被挖断根,多地禁止掠夺式采挖

随着“猪拱菌”身价一路上涨,各地“采挖大军”纷纷加入。在冬季会东的大山里,经常可以看到扛着锄头、背着书包、挎着水壶的人,行走在深山密林里,他们一般被称为“松露猎人”。

“松露猎人”的工作并不轻松,需要凭借丰富的经验和敏锐的观察力,在茂密森林中寻找黑松露的踪迹。经过多年摸索和实践,他们已能凭借土壤质地、地形地貌、光照、植被覆盖、降水量、海拔高度等因素,判断黑松露可能存在的位置。

不过,除了大自然馈赠之外,对松露的有序开采非常重要。在一些松露产地,曾一度出现“掠夺式”采挖,采集者只要发现一个地方有松露,就把周边一片全部挖完,不管松露大小,成熟与否,甚至把树根挖断,严重影响松

露的繁殖。

为了保护松露资源,实现可持续发展,四川、云南等地近年来相继出台政策,对松露采挖时间和大小进行规定。

比如,四川省会东县规定,每年3月1日至9月30日为松露禁采期。贵州攀枝花市规定,松露采集应在每年12月1日后进行,应只采集成熟的,直径2厘米以下的严禁采集。云南南华县规定,松露采集期为11月20日至次年3月30日,提倡采用驯化动物协助采摘,禁止采集和收售不成熟的松露。

在国外,松露犬已逐渐替代松露猪,成为寻找松露的主力军。经过训练的拉布拉多犬、达克斯犬等嗅觉灵敏的犬种,都能帮助人们高效且无损地采集松露。

很多人不明白,除了颜色不同,黑松露与白松露究竟有哪些区别?

白松露更娇贵

其实黑松露与白松露并不是完全一样的东西,两者都对阳光、水分以及土壤酸碱值等生长条件十分挑剔,但白松露对环境要求更加严苛,除了无法人工栽培,目前也仅在少数地方发现,知名产地是意大利的阿尔巴镇。白松露只在每年的10月~12月之间生长,除了比黑松露更难找外,挖出后的保鲜期也仅有三天左右,因此显得更加珍贵。而黑松露的成熟期,通常在每年的11月到次年的3月之间,时间相对较长。

气味和外观不同

蘑菇、蒜头、湿泥、蜂蜜、玉米、臭虫、腐烂树叶等的味道,都曾被用来形容黑松露的味道,也有人它们散发着麝香或经年未洗的床单味。比起白松露,它的气味要更淡一些。

白松露的气味,则被形容为“独一无二”,一位意大利名厨曾形容说,白松露有如乌托邦,“虽然知道却描摹不出,可以察觉却无法咀嚼,虽然靠近,却抓不住它的精魂”,气味介于大蒜和最好的帕尔马干酪之间。

白松露的色泽为轻微的金黄色、浅褐色以及淡棕色,并且带有棕褐色或奶白色的斑块。白松露小的有高尔夫球那么大,大的就像苹果。而黑松露则被称为块菌,外观崎岖不平,色泽介于深棕色和黑色之间,遍及灰色、浅黑色的纹理。

产地和价格不同

最好的黑松露出产于法国,80%在普罗旺斯,若寻找最好的白松露,那一定非意大利及克罗地亚北部莫属。

白松露全球年产量仅3吨左右,被誉为白色钻石,售价是黑松露的5-8倍,每公斤在2200—3500美元之间。

一位米其林三星餐厅名厨曾比喻:黑松露和白松露的关系,就像是苹果和梨一样。黑松露味道浓郁,只要少量就能飘香;而白松露较为内敛,煮了就会变味,因此必须生吃,吃法是以专业刀具刨成薄片,撒在菜肴上或直接食用,以更好品尝白松露天然神秘的芳香。



白松露切片食用

黑松露白松露,谁比谁更『高贵』