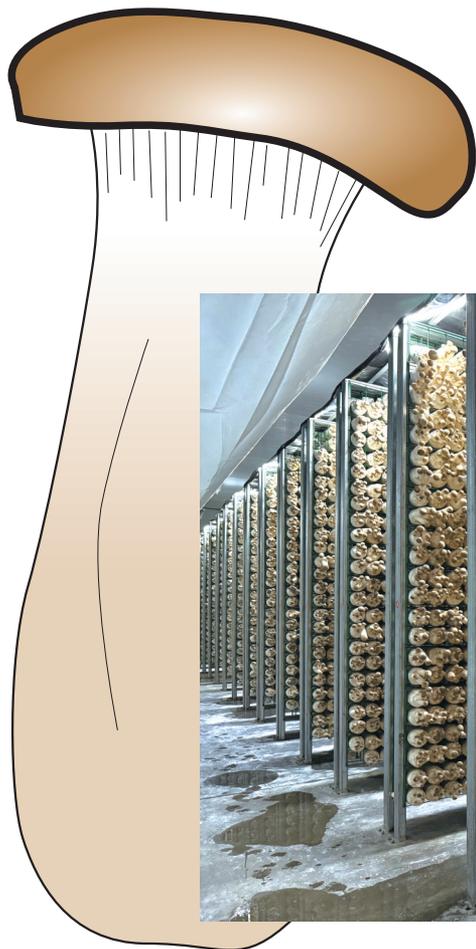


杏鲍菇作为最常见、最受欢迎的食材之一，炒菜、火锅都少不了它的身影。你可能不会想到，有些杏鲍菇不是土里生长的，而是在架子上长出来的。今天，我们走进位于成都市大邑县的一家杏鲍菇种植企业，看看杏鲍菇是如何人工养殖的。

揭秘杏鲍菇如何人工养殖



杏鲍菇养殖车间。



杏鲍菇

1

从种植到收获只要60天

在养殖杏鲍菇的车间里，有数个3米多高的菌架，上面密密麻麻整齐地摆满菌包，每个菌包上还“冒”出数个大小不一的杏鲍菇。

杏鲍菇整个种植周期为60天，其中养菇42天，出菇18天，平均每个菌包重1斤3两左右。菌包上杏鲍菇的数量、大小，会根据市场需求情况，通过技术手段控制、调整。

为何会在这样密闭的车间里种植杏鲍菇呢？这是因为杏鲍菇最适合生长的温度条件是12℃到14℃，湿度85%，而且整个生长过程都要避光。工作人员每天都会检查车间的温度、湿度、氧气含量等，并根据杏鲍菇发育情况进行适当调整。工作人员有时还会在前期使用白灯照射刺激菌丝发育，后期使用蓝灯照射帮助菌盖发育，全天候“保姆式”照顾每一个杏鲍菇。

2

在玉米芯、木屑上栽培

传统种植杏鲍菇一般是在大棚土壤里，这种种植方法受到气温限制，每年种植时间短。以成都地区为例，每年只有两三个月的时间适合种植，而且土壤里还可能还有其他杂质影响杏鲍菇生长发育，产出的杏鲍菇质量不稳定，抗风险能力低，每年整体产量有限。

与传统种植杏鲍菇不一样，现代化种植以玉米芯、木屑、甜菜渣等为主，再加入豆粕、麸(fū)皮、玉米等作为“土壤”，用耐高温的丙烯袋打包好，经过高温蒸汽灭菌，再接种上菌丝，让杏鲍菇在上面生长。此外，生产过程中废弃的菌包、菌渣等还可以用于生产有机化肥和燃



收获的杏鲍菇。

3

只有部分食用菌能人工栽培

香菇、木耳、平菇等，这些市面上常见的食用菌大多是人工养殖。可能有人会问，无毒的野生菌能够人工栽培种植吗？

其实，一些如今常见的人工栽培食用菌就是由野生驯化而来的。平菇、香菇、金针菇等在野外也存在，比较好栽培，驯化历史也比较长。但是，其他一些人们比较喜欢或名贵的野生菌，以目前的技术，还不能人工栽培。

对此，中国科学院昆明植物研究所副研究员吴刚介绍，部分野生菌的共生机制人工栽培很难突破：“很多情况下，野生菌的生活类型或营养类型是共生的，通过别的植物为其提供营养。这种吸收的营养也可能影响野生菌的口味。目前，很多团队在尝试怎么去解决共生真菌栽培机制问题，研究怎样通过人工种植实现共生真菌的栽培。”

华西都市报-封面新闻
记者 杨博 摄影报道
综合央广网

料，变废为宝，有效利用，实现绿色循环经济。

现代化养殖不仅保证了杏鲍菇的质量，也大大增加了产量。由于产量有限，十多年前杏鲍菇卖到18元左右一斤。如今随着杏鲍菇种植产业发展，价格下降了一半多，近期价格约7元左右一斤。