

理,宁可放弃不利用。实际上,很多野生食药食用菌具有巨大的开发潜力。

此外,云南食药食用菌种类多,产量高,在驯化栽培和育种方面有着天然优势,但受制于扶持政策和项目资金等因素,资源性状鉴定、亲本培育等科技攻关方面取得的研究成果较少,每年仅有两三个品种问世,限制了产业发展。

**记者:**如何补齐种质资源保护和开发利用中存在的短板?

**孙达锋:**首先,科普宣传与培训并重,让群众认识到为什么要保护和如何保护、利用野生食药食用菌,最终达到环境保护与资源利用协同发展的目的。

其次,大力推广“包山养菌”模式,让野生食药食用菌资源的保护、保育和开发走上规范化、精细化路子,促进资源良性循环。

再次,积极引导和鼓励有实力的企业介入科研领域,研究选育发展一批新颖、具有良好市场推广潜力的野生食药食用菌,把好安全和品质关,配套相关的产品加工体系,开发出一系列延伸产品,满足不同消费人群的需求。

最后,提升加工环节,对名、特、优野生食药食用菌,尽量避免干品、冷冻、盐渍等初级加工和销售,而应通过开发菌汤、菌粉、饮料、代餐、功能产品等精深加工产品,显著提升“云菌”附加值。

**记者:**积极驯化利用野生资源促进栽培食用菌发展,对“云菌”产业发展有哪些现实意义?

**孙达锋:**目前,栽培食药食用菌种质资源全部来自野生资源。严格意义上讲,野生食药食用菌和栽培食药食用菌之间并不存在绝对界限。在云南,野生食药食用菌资源丰富,除继续开展香菇、木耳、

平菇、竹荪、大球盖菇、姬松茸等成熟的大宗优良品种的筛选、驯化和推广外,还要深度挖掘新、特食用菌的驯化栽培方法。如花脸香蘑、黄伞、巨大口蘑、牛肝菌等,这类野生食药食用菌的驯化栽培尚处于起步阶段,如能成功将其发展壮大,则将对“云菌”产业整体发展产生强大推动力。

此外,在野生食药食用菌产区之外,全省延绵不绝的广袤林区,是食用菌仿生栽培的最好基地。利用林地仿生栽培模式产出的食用菌具有“野生”特点,如在管护中坚持绿色有机生产,其产品就是规模化的“野生菌”,且栽培和管护成本低、产品品质好、投资回报率更高,这不但是山区群众增收致富首选的“短平快”产业,也是“云菌”产业发展的未来。

**记者:**下一步,云南该如何促进“云菌”种质资源更好实现转化利用?

**孙达锋:**总的原则是野生食药食用菌和人工食药食用菌齐头并进发展。首先,在野生食药食用菌方面,云南有优良的生态环境,如何把生态环境和野生食药食用菌资源有效利用结合起来?我认为,资源保护宣传科普是基础,“包山养菌”是具体措施,种类扩展延伸是提升要素,产品多样化是发展必然之路。其次,在人工食药食用菌方面,云南缺乏工厂化栽培技术,但资源优势突出。为此,要充分利用自然环境优势,挖掘具有明显地理特色的高附加值人工食药食用菌资源,凸显种质新颖、品质上乘、难以替代的特性,将资源优势真正转变为经济优势。

本刊记者 肖宇/文  
受访者供图