

# 我国栽培食用菌的历史

我国是一个伟大的文明古国，我们的祖先创造了绚丽多彩的民族文化，在浩如烟海的文化遗产中，食用菌栽培也是不可忽视的一部为。我国栽培食用菌历史十分悠久。如东汉学者王充在《论衡》一书中就记载了紫芝的栽培方法，“芝生于土，土气和而芝草生”，并说“紫芝之栽如豆”，认为象种豆子一样普及。《隋书·经籍志》上就有《种神芝书一卷》，此书虽已亡佚，但可以想象到食用菌和药用菌等大型真菌的人工栽培早在汉、魏、晋等朝代就已经相当发达了。古人种芝的情景，《本草纲目》中有这样的记述：“方士以木积湿处，用药敷之，即生五色芝，嘉靖中，王金尝生以献世宗。”到了清代，陈溟子《花镜》中有了进一步的叙述：“道家种芝法，每以糯米饭捣烂，加雄黄、鹿头血，包暴干冬笋，俟冬至日堆于土中自出；或灌入老树腐烂处，来年雷雨后，即可得各色灵芝矣，”古人使用的培养料中，含有大量淀粉、糖类，以及有机氮化物和矿物元素等，可见。栽培经验已十分丰富。

香菇也是我国最早发现和进行人工栽培的。宋代陈仁玉《菌谱》中，称香菇为“合蕈”，书中写道：“（其）菌质外褐色，肌理玉洁，芳香韵味发釜鬲，闻百步外。盖菌多种、例柔美，皆无香，独合蕈香与味称，虽“灵芝”、‘天花’无是也。”到了元代，《王祯农书》中已记载了香菇人工栽培的详细方法：“取向阴地，择其所宜木，枫、楮、栲等伐倒，用斧碎砍成坎，以土覆压之。经年树朽，以蕈砍剉，匀布坎内，以蒿叶及土覆之。时用泔浇灌，越数时，则以槌击树，谓之惊

蕈。雨露之余，天气蒸暖，则蕈生矣，虽逾年而获利，利则甚溥。采之讫，遗种在内，来岁仍复发，相宜之地，易岁代种。”选树、砍花、惊蕈，被认为是旧法种菇的精髓。时至今日，其合理部分仍被我国及日本的菇农沿用着。浙江省庆元县至今还存有不多香菇庙，是为了纪念宋朝吴三公创造发明砍花法栽培香菇的功绩，吴三公已被历代菇农尊为菇神而敬奉。明朝开国皇帝朱元璋批准当时的宰相刘伯温提出的龙、庆、景三县的香菇专利等，都说明我国历史上食用菌栽培相当普遍。日本是当今世界栽培香菇最多、产量最高的国家，栽培历史也不过 300 多年，比起我国来，至少要晚三、四百年的历史。

唐朝的韩谔，是《四时必要》的作者，也是我国历史上第一个系统论述菇类栽培技术的人，有这样一段佚文被保存在元代编纂的《王桢农书·蕈子篇》里：“三月种菌子，取烂构木及叶于地理之，常以泔浇令湿，三、两日即生。又法：畦中下烂粪，取构木可长六、七寸，截断锤碎，如种菜法，于畦中匀布。土盖，水浇常令润；如初有小菌子，仰杷推之；明旦又出，亦推之；三度后，出者甚大，即收食之”。在这段珍贵的史料中，尽管文字简略，却包含有深奥的涵义，且符合现代食用菌栽培的原理。取烂木埋于地，近似于今日在浅坑内填放培养料，又可达到利用寄生在构木内的天然菌丝进行播种的目的，出菇后不急于采收，并将其打碎埋入土内，是利用菌体碎片扩大播种；在畦内施粪及米泔水，可以补充碳素、氮素及维生素营养；将种木堆于坑内，还可维持恒定的温度和湿度，有利于菌丝主长发育，并在菌床内蕴蓄积贮养料，为丰收创造物质基础。《四时纂要》中所说的“菌

子”，据我国著名真菌学家、北京农业大学裘维蕃教授考证，就是金针菇。

木耳是我国的特产，栽培历史更为悠久。早在北魏贾思勰（公元533~544年）著的《齐民要术》一书中，已记载有木耳菹的制法，距今已有1400多年。唐代苏恭等人著的《唐本草注》一书中，也提到了木耳的人工栽培方法，“桑、槐、楮、榆、柳，此为五木耳，??煮浆粥，安诸木上，以草覆之，即生蕈尔。”说明我国人民早在唐代就掌握了木耳的生活习性和栽培方法。

草菇的人工栽培也是我国人民独创的，起源于广东省韶关市南华寺的僧人。尽管草菇栽培只有200多年的历史，但目前已发展成为世界栽培食用菌中的一大种类，以东南亚地区栽培最为广泛，据张树庭教授考证，东南亚各国栽培草菇的技术是由我国华侨传入的，马来亚人贝克、泰国人贾拉里查兰纳也都证实了这一点。因此，世界上又都把草菇称之为“中国蘑菇”。

元代《农桑辑要》一书中，详细介绍了平菇的栽培方法。明代潘之恒撰写的《广菌谱》一书中，记述了蘑菇的栽培方法。而法国的蘑菇栽培于路易十四时（公元1683~1715年）才开始，然而法国却是西方世界栽培蘑菇最早的国家。

银耳是一种新兴的栽培食用菌，它也是由我国劳动人民首先栽培的。我国的银耳栽培起源于四川省通江县，始于光绪20年（公元1894年），离今已有90年的历史。迄今为止，世界上只有少数几个国家和地区小批量栽培银耳。而我国则进行了大规模生产。

然而，我国古代人民在食用菌栽培上的成就，由于近代外国列强的入侵和旧社会的腐败，未能得到发扬光大，直到中华人民共和国成立时，我国食用菌栽培仅停留在半野生、半人工的水平。中华人民共和国成立后，在党的领导下，我国的食用菌事业才有了新的发展，蘑菇栽培面积从1949年的1万多平方尺迅速扩大到1979年的1600万平方尺。1956年我国开始自己制做蘑菇菌种。1958年后，我国在食用菌方面开始了一系列的研究工作，收到了显著的成效。1976年10月粉碎“四人帮”以来，特别是党的十一届三中全会以后，由于各级党委和政府的关怀和重视，我国食用菌的科研和生产形势很好，发展很快。不少研究机关和菌种生产单位应运而生，栽培专业户、重点户大批涌现，很多省市区已开始较大面积的栽培，品种大大增加。产量大幅度提高，已经积累了较为丰富的经验，但是，食用菌在我们国家广泛研究和较大面积生产的时间还很短，还处在幼年阶段。在研究、生产的许多方面与先进国家相比还有一段距离，有些方面还是空白。我们的很多栽培品种来自欧美、日本等国，栽培、管理方面多是手工操作，单位面积产量低于世界一般水平。因此，我们必须努力探索，奋起直追，引进和学习国外的先进技术，总结推广本国的先进经验，迎头赶上和超过世界先进水平。