

家中苹果长出白色蘑菇,引起昆明植物研究所兴趣

一个月后,她吃上昆明寄来的“果菌王2.0”

上个月,湖州德清的邓女士,家中苹果长出白色蘑菇,发到社交媒体上,引起网友关注,随后,她收到中国科学院昆明植物研究所真菌多样性与分子进化课题组研究人员求购私信,这事引发网友广泛关注。

收到这朵被网友戏称“果菌王”的蘑菇后,科研人员对其展开系列研究。

苹果上长出的菌菇

实际上是可食用白参菌

中国科学院昆明植物研究所真菌多样性与分子进化课题组研究人员许博士表示,出现在苹果上的菌菇非常罕见,具有很高的研究价值,因此他当时私信了邓女士,希望能够购买这个菌菇样本。

邓女士对此回应称:“如果这个苹果对研究有帮助,还是让它去到有用的人员手里,也算是做好事了。”最终邓女士没有收钱,直接将苹果上的菌菇样本寄到中国科学院昆明植物研究所。

许博士所在的课题组收到样本后,立即开始了研究工作。许博士介绍,这个苹果上长的蘑菇实际上是裂褶菌科的白参菌。白参菌具有极高的食用和药用价值,一般喜欢长在腐烂的木头上,此前也有过出现在桃子、柿子、椰子壳的例子,但长在苹果上他也是第一次遇见。

8月16日,该课题组另一位研究人员木立恒告诉记者:“我们之前很少发现长在水果或者蔬菜上面的菌菇,我们也很好奇它为什么能长在水果上面。在收到苹果上的菌菇样本后,最近又有网友给我们寄来了长在大蒜上的白参菌样本。相关的研究还在进行当中。”据介绍,近期苹果上的白参菌样本经过24天培育,诞生了第一批后代,一部分新培育的白参菌已被邮寄给邓女士。

木立恒表示,课题组成员已经尝过了此次培育出的白参菌,“这次培育出的白参菌没有明显的苹果味,但后续通过多次试验,也许可以栽培出苹果味的白参菌”。

白参菌炖蛋最让“美食家”满意

8月17日,记者联系上邓女士。对方告知,16日上午收到从昆明寄来的3斤多白参,成为首批尝鲜人。

邓女士原本就是烹饪达人,时常在社交平台分享自己做的美食。

“果菌王2.0”落到“大厨”手中,自然只有一个结局——通通吃掉!邓女士用白参连着做了三顿饭。她此前从来没吃过白参,为了能全面了解风味,也不辜负中科院昆明植物研究所科研人员一片心意,用上了烹炸煎煮“十八般武艺”。

“昨天中午因为要赶着上班,就拿白参炒了蛋,晚上和今天早上又都炖蛋吃了。炖蛋比较好吃,炒蛋口感偏硬。”

回忆起这几天“果菌王”系列菜谱,邓女士已吃出些“门道”。她告诉



苹果上的白蘑菇。 受访者供图



白参菌炒蛋。



白参菌炖蛋。

记者,平常吃的蘑菇口感一般都是软软的,但白参属于看着软、摸着软,吃起来却更韧一些,味道也比浙江人餐桌上常见的白蘑菇更鲜。

在邓女士看来,白参味道好坏,做法很关键。目前看来,白参炖蛋最让“美食家”满意。

为了不让首批“果菌王”后代白白“牺牲”,邓女士对菜品的探索并不是盲目进行的。下锅前,她还在社交平台上向网友们请教了白参的做法,并得到了五湖四海网友,尤其是许多菌子爱好者的回复。

当初“千里求菇”的中国科学院昆明植物研究所许博士也支招了。“我们一般喜欢用白参和鸡蛋一起蒸(白参炖蛋),还可以用来炒青椒,炒鸡蛋,炒肉,加点火腿都是非常好吃的。”

许博士的导师、中国科学院昆明植物研究所研究员赵琪也向记者介绍了几种:“青椒炒鲜白参菌:将新鲜白参与青椒、蒜、腊肉等食材一起炒制,味道鲜美,口感脆韧。白参蒸肉汤:将瘦肉剁碎后与白参一起蒸煮,肉汤鲜

美。”

“真的很开心!之前家里苹果长蘑菇的时候,摸都不敢去摸,担心是毒蘑菇,没想到现在都吃上了,意外之喜。”说起这场跨越2000多公里的“果菌王”奇遇,邓女士连连感叹。

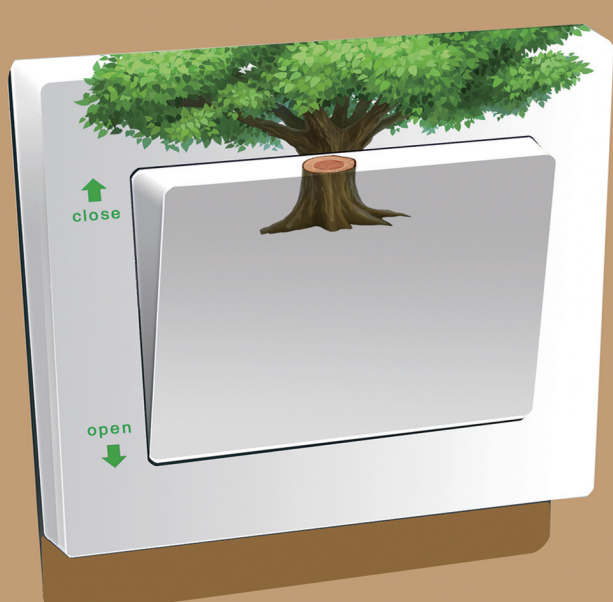
除了自家做菜,她还将此次收到的白参分了一些给亲朋好友尝鲜,目前家里仍有部分剩余。“之后想根据专家和网友们的建议,再试试爆炒、炖汤、白参粥之类的做法。”邓女士笑着说。

在此前对赵琪的采访中,记者了解到,目前“果菌王”还处于驯化阶段,接种在苹果等其他基质上的“果菌王”尚处于生长阶段。接下来,团队将通过选基质、设定培养条件等方式,对“果菌王”开展进一步的品种选育。相信通过多轮选育,“果菌王”可以逐渐适应新环境,在产量和口感上,都将有更大提升。

对于“果菌王”而言,这场“奇遇”才刚刚开始。

综合央视网、《北京青年报》报道

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播



随手关灯 倡导节能减排!



中宣部宣教局 中国文明网