

拥有一座菌菇博物馆,教人识菇、品菇、赏菇

浙大“蘑菇”学者 科普多彩菌菇世界

本报记者 王湛 通讯员 梅子仪 邱伊娜

“疫情期间在家闲着,可以找张纸画画蘑菇,喝喝菌菇茶,做做菌菇菜,再找个没人的地方运动运动,时间一样过得飞快!”在林文飞记录生活的朋友圈里,菌菇是常客。

林文飞是大型真菌研究领域的专家,现任浙江大学生命科学学院食药菌研究所副所长。大型真菌,就是人们常说的菌菇、蘑菇。不久前,他还和同事合作出版了《浙江大学校园大型真菌图谱》(下称“图谱”),向更多人介绍存在于浙大校园、却不常被注意到的菌菇世界。



林文飞展示珍藏的大型菌菇,即俗称的灵芝

出版浙大校园大型真菌图谱 摄影、绘画都是他的加分技能

林文飞饶有兴趣地展示着手中的《图谱》,这是他多年心血的结晶。

“我从2011年开始记录浙大校园内的蘑菇。”林文飞说,“书里绝大多数的菌菇分布在紫金港校区,少数分布在玉泉校区和之江校区。”

由于蘑菇的生长环境喜阴、潮湿和闷热,每年5-10月份,校园里总会频繁出现林文飞寻找蘑菇的身影。每次发现新种蘑菇,他会拍下照片,采集标本回实验室,对其进行详细的图文记录。

9年时间里,林文飞已记录下浙大校园内的不同菌菇共200余种,《图谱》里收录了192种,校园的树林和草丛,都是菌菇们的“根据地”。

在这200多种菌菇中,蚁巢伞属、牛肝菌属、乳菇属、小菇属等的菌菇是常被发现的品种,除此之外,还有20余种野生毒蘑菇。

林文飞说,这么多年的校园“觅菇”生涯中,他觅得最珍稀的菌菇之一,是一种叫做“雅典娜小菇”的蘑菇。“雅典娜小菇”的名字好听又好记,是他2018年8月于浙大校友林发现的,在此之前,世界上还未曾有对此种菌菇品种的记录。

尽管采集菌菇的工作进行了八九年,但林文飞出书的念头却始于2016年。“那年,著名的菌物学家、吉林农业大学图力古尔教授来到我的实验室,得知我积累了大量菌菇标本,就建议我把它们整理成图谱出版。”林文飞说。

当时国内还不曾出版类似的校园菌菇图谱,他觉得这个想法不错,便欣然接受。经过近三年筹备,《浙江大学校园大型真菌图谱》于去年底正式出版。

《图谱》里近两百张菌菇照片几乎都出自林文飞之手,摄影是他的爱好,通过镜头,他定格下了许多菌菇在被发现之初的模样。

如果翻看到书本的最后,你会发现那里“隐藏”了林文飞的另一项绝活:绘画。大大小小、五颜六色

的蘑菇手绘图,都是林文飞的作品,有的用彩笔细细勾勒,有的用黑笔或铅笔直接画就,栩栩如生。

他说,摄影和绘画都是他记录菌菇的方式,既可用于研究,也可便于日后回忆,“挺有纪念意义”。

拥有一座菌菇博物馆 还收藏了一株“百岁灵芝”

走进林文飞的实验室,仿佛置身一个菌菇世界:展示架、置物架、窗台,到处都是菌菇的身影。

“这是这儿的‘菌皇’,”林文飞指着角落里一株硕大的菌菇说,“它的学名叫红绿层孔菌,就是我们通常所说的灵芝,已经有100多年的历史了。”2016年9月,林文飞在香格里拉野外考察时,在当地居民的帮助下发现了这株巨型灵芝,费了不小的工夫将它带回了杭州。

说着,他走进实验室的里间,那里更是别有洞天:9000多份菌菇标本被酒精包裹,安静地保存在圆柱形玻璃器皿中——它们都是林文飞的“宝贝”。

2010年,林文飞来到浙大生物实验中心,这些标本随他一同进入求是园。最初共有1200多种,随着他的不断寻觅、采集,现在菌菇标本的种数已增至1800多种。

这些标本组成了一座菌物博物馆,是全国高校中保存(大型野生菌标本)较多的标本馆,每年前来参观交流的师生络绎不绝;后来在此基础上成立的浙江大学生命科学学院食药菌研究所,结合了“食用”和“药用”两个研究方向。

他说自己对菌菇有着深厚的情感。“我对蘑菇的情感源于我的家乡浙江省庆元县,那里是香菇的发源地。”林文飞从小就与蘑菇打交道,童年的经历让他选择菌菇研究作为一生的事业。

如今,不仅是工作,在他的生活中,菌菇也是不可或缺的一部分。林文飞爱用的微信动画表情发的朋友圈,几乎每条都与菌菇有关:种蘑菇、采蘑菇、吃蘑菇,泡菌菇茶、酿菌菇酒……菌菇装点 and 丰富着他的生活。

他还喜欢科普菌菇知识,“食药菌中有大量对人体有用的活性物质。比如多糖,它具有生物修饰功能,能修复受损的细胞。”林文飞说,任何疾病都表现为细胞的损伤,而多糖能够和蛋白质结合成为糖蛋白,在细胞表面形成膜蛋白,能修复细胞创口。

开设课程科普多彩菌菇世界 认蘑菇、种蘑菇、吃蘑菇,一个不落

林文飞热爱菌菇,也希望人们能更多地了解菌菇。他为科普与菌菇相关的知识,做了许多努力和尝试,其中之一便是开设了《多彩的菌菇世界》课程。

2016年,林文飞与生命科学学院微生物研究所副教授李卫旗合作开设了一门通识课程《神奇的菌菇世界》。

“当时浙大没有与菌菇相关的课程,同学们对大型真菌也缺乏了解,于是我就和李卫旗老师商量开设了这门课。”林文飞说。这门课程虽然排在周末,却少有学生请假,甚至有不少申请旁听的学生找上门来。

因时间问题,这门课在2018年停了一个学期。但2019年,林文飞与生命科学学院教授朱旭芬和霍颖异又合作重新开设了这门通识课程,并将课程名称改为《多彩的菌菇世界》。

林文飞对课程内容进行了有趣的构思和设置。整个课程由理论和实践两部分组成,在最开始的理论课中,林文飞会介绍菌菇以及菌菇文化,给学生建立起菌菇世界的概念。

课程的重头戏在实践:参观标本馆、向同学们介绍几千种大型真菌;参观菌菇大棚,让同学们通过显微镜观察,了解菌菇孢子的形状和颜色;到实验基地体验菌棒的制作和接种;在农家乐烹饪美味的菌菇宴;在实验室提取多糖;教同学们做灵芝盆景……

他说,好多学生在课前并不了解菌菇,经过学习,他们能对一些菌菇的种类进行分别,掌握更多菌菇知识。

“比如怎么判断毒蘑菇。”林文飞指着实验室里的一幅菌菇图,“一些蘑菇的菌盖上有突起物,它们有菌环和菌托,如果一种蘑菇既有菌托又有菌环,它是毒蘑菇的可能性就非常大了。”

还有同学因为这门菌菇通识课,改变了自己的就业选择。几年前,一位曾上过菌菇课的同学,就在林文飞的指导下组建了一支名叫“菇咚”的创新创业团队,致力于研发健康菌菇食物。



林文飞的“菌菇博物馆”



扫二维码
云游菌菇博物馆