

苹果树枝条栽培平菇技术

王海波¹, 王菁¹, 董建军², 刘海波³

(1. 灵宝市农业科学研究所, 河南 灵宝 472501; 2. 禹州市森林植物园, 河南 禹州 461607;

3. 国营灵宝市原种场, 河南 灵宝 472501)

中图分类号: S661.1 文献标识码: C 文章编号: 1004-3268(2006)05-0099-01

苹果树枝条栽培平菇, 原料充足, 周期短, 产量高, 经济效益和社会效益显著。现将此技术介绍如下。

1 栽培季节

春、秋、冬 3 个季节都可生产, 每年栽培 3 次, 春栽 2~4 月份, 秋栽 8~10 月份, 冬栽 10~12 月份。

2 枝条截段

选择直径 0.5~2.0 cm 的枝条, 用铡刀或剪子把苹果枝条截成 15 cm 长的小段, 然后放到干燥、通风的地方, 自然风干(避免雨淋发霉变质), 备用。

3 打捆

首先用 5 号钢筋或铁片做成直径 30 cm 的箍, 两端用螺丝上紧, 即模具。把剪好的枝条逐个竖放入模具内填紧挤实, 尽量不留空隙。然后用塑料绳绑紧, 拧掉模具两端的螺丝, 除去模具。

4 浸泡

把打好捆的苹果枝条放入营养液中浸泡 10~12 h。捞出淋水。营养液配方: 50 kg 水加糖 0.5 kg、尿素 0.25 kg、磷酸二氢钾 0.1 kg、硫酸镁 0.1 kg、过磷酸钙 0.5 kg。

5 装袋

装袋前拌好填充的培养料, 培养料配方: 棉籽壳 88%、麸皮 10%、石膏 1%、生石灰 1%。栽培袋的规格为 45 cm×34 cm×0.005 cm 聚乙烯塑料袋。先扎好一头, 在袋底装入 2~3 cm 厚的培养料, 用手按紧、压实。接着放入 1 捆苹果枝条, 上面覆盖 1~2 cm 厚的培养料, 再放入 1 捆苹果枝条, 最后用 1~2 cm 厚的培养料封口, 按紧压实, 最后系好袋口, 捆袋即成。然后, 按常规灭菌、接种, 培养菌丝, 经过 30~35 d 养菌, 菌丝达到生理成熟, 此时, 把菌袋移入出菇场所, 脱袋覆土出菇。

6 出菇管理

6.1 营养土配制

营养土要选用肥沃的菜园土、塘泥土, 晒干过筛备用。其配置方法为每 100 kg 土中加入过磷酸钙 2~3 kg、石灰粉 1 kg, 干拌均匀。

6.2 封口营养泥配制

营养泥的作用是密封(堵边)菌墙使其不漏水 and 防止病虫侵入。配制方法是: 粘性土壤 100 kg, 加入清水 50 kg、石灰粉 3 kg、尿素 0.1 kg、硫酸镁 0.05 kg, 搅拌均匀。

6.3 脱袋摆放

脱掉塑料袋, 菌袋直立在出菇场所。一般畦宽为 70 cm 左右, 长度不限。靠边的菌捆要平放, 摆放 2 层, 层间加 2 cm 厚营养土。内层菌袋直立摆放, 每菌捆间隙 1~2 cm, 中间填充营养土, 最后用湿润的营养土把整个床面和墙面收平。因直立菌袋高度 35 cm, 平放菌袋 2 层高度 34 cm 加 2 cm 厚的营养土等于 36 cm。这样, 平放菌袋稍高于直立菌袋, 内低外高, 易保存水分。

6.4 覆盖营养土

用铁锹把营养土均匀地填到菌捆之间, 尽量填实, 浇 1 次透水, 并在菌捆上面覆盖 1~2 cm 厚的营养土, 用薄板抹平。然后用营养液(每 100 kg 水中加入 3 kg 复合肥、0.5 kg 尿素)浇土层, 直至不下渗为止。

6.5 催蕾

覆土的菌捆正常养菌管理 10 d, 然后再补水 1 次, 保持覆土层湿润且无积水, 覆盖薄膜, 适当通风, 8~10 d 后, 大量菇蕾就会发生。

6.6 采收

当子实体长到八成熟即可采收, 采时注意不要损坏料面, 大小一次采完。采收后, 清理床面死菇、残留菇柄及碎块, 干燥 1~3 d 后喷 1 次营养液或透水, 使水从上而下渗入菌捆内, 直到底层溢出水为止。覆盖薄膜, 使菌丝恢复生长 10~15 d, 即可又出现子实体原基。一次栽培可出 3~4 茬菇。

收稿日期: 2005-11-19

作者简介: 王海波(1970-), 男, 河南灵宝人, 农艺师, 大专, 主要从事食用菌和果树栽培技术推广工作。