

# 玉米、大豆套种平菇方法

平菇，又称白平蘑菇、侧耳、鲍鱼菇、北风菌等，是一种味道鲜美的食用菌。据分析，干平菇含蛋白质达17.72%，还含有钠、钾、钙、镁、硫胺素、核黄素等多种营养元素和17种氨基酸。经常食用平菇，对减少胆固醇、降低血压，防止癌症等有一定效果。平菇与其它食用菌相比，具有易培养、适应性强、成本低、效益高等特点。几乎所有含木质素、纤维素的原料，如稻草、麦秸、玉米芯、甜菜丝、葵花盘、木屑、树叶等都可作培养料。平菇的栽培方法很多，可瓶栽、塑料袋栽、床栽、段木栽，还可以在房前屋后进行露地栽培。现介绍一种玉米、大豆套种平菇的新方法。

## 一、培养料的配制

栽培平菇的培养料很多，不管用何种原料，都需要干燥、无霉烂、无油垢和无杂物。木屑以阔叶树为好；稻草和麦秸应切成2—4寸的小段；玉米芯应锤成小块；葵花盘要撕成小块。配制培养料的原料可因地制宜选用，主要配方有：

1. 玉米芯97%，过磷酸钙1%，生石灰1%，石膏粉1%。
2. 阔叶杂木锯末38%，玉米芯30%，稻草30%，生石灰1%，过磷酸钙1%。
3. 锯木屑78%，麦麸15%，豆饼5%，糖1%，石膏1%。
4. 锯木屑60%，甜菜渣28%，麦麸10%，过磷酸钙1%，石膏1%。

配料时先将所需要的各种原料称好，糖用水溶化，然后将原料混匀，加水适量，再拌入糖水，当用手一握培养料有水渗出而水滴为宜。配好的原料可采取低温发酵灭菌法和化学药剂灭菌法达到原料灭菌杀虫的效果，这样可减少培养过程的污染和利于平菇菌丝的发育。

低温发酵是将拌好的料进行堆积发酵，发酵温度在60℃左右。堆高在1米左右，四周和料堆上稍撒一点石灰粉，上覆盖塑料薄膜和草帘子，或抹层泥。6—7天后翻一次料，复堆后一周左右即可开堆播种。发酵好的料应有草香味，无粪臭味，无硬结块，含水量在60%左右，无蛆无霉菌。化学药剂灭菌法是在上述配方的原料中外加0.1%的托布津，或者多菌灵农药。

## 二、套种的时间和方法

平菇是低温型食用菌，菌丝在10—40℃均能生长，最适温度为23—25℃。据黑龙江省气象资料统计，全省7月分气温为18—23℃，最高气温为35℃。因此，在6月末至7月初这段时期套种平菇较为适宜。具体时间可在大豆封垅前，玉米在最后一次趟地后播种平菇。这一时间玉米秆高、叶多，行间湿度大，大豆封垅后叶片荫闭，基本上可满足平菇对温度、湿度和光线等条件的要求。

选择地势平坦、雨天不积水，干旱能灌溉的玉米地或大豆地，在玉米或大豆行间先铺上一层培养料，然后撒一层平菇菌种，再铺上一层培养料，最上面是菌种，采取双层播种法。

整个培养料厚度为 10—15 厘米，用脚踏实，盖上一层旧报纸，再盖上一层塑料薄膜，四周用土压严，以防止风刮掉，再用土埋上 10 厘米左右，以遮光、保温、保湿。每平方米用料 40 斤左右，菌种量 4—5 斤。

### 三、田间管理

接种后三天菌丝在适宜的温度下即可萌发。再经五天之后，菌丝可向深处伸延，此时应每隔二、三天就要检查有无杂菌污染，一般随着管理玉米稍带即可。如发现有杂菌污染，可掀动薄膜通风，并在有杂菌的周围，撒上石灰。这一时期正是玉米和大豆生长旺期，茎叶繁茂，为平菇的生长创造了一个较好的生态环境。除旱浇涝排外，不需特殊管理。一般在接种后 30—40 天在料面上可看到平菇子实体原基出现，这时可去掉塑料薄膜。平菇子实体在 7—20℃均能发生，而以 10—15℃为最好。出子实体后应注意水分的供给，可适当向子实体上喷水。

### 四、采 收

当平菇子实体长成八成熟，凹下部分长出白色茸毛后即可采收。采收时用两个手指轻轻捏住菌柄稍微一转即可摘下，不要带出培养料。采收后把死的小菇和菇柄取出，整平压实，稍盖一点土，待出下茬菇。

平菇接种后 50—60 天可采第一茬菇，如果 6 月末播种，8 月初就可采收第一茬菇。在一般情况下，可采收 3—4 茬平菇。玉米、大豆套种平菇可充分利用地力，省工省时，管理方便，经济效益也较高。据山西省试验，玉米套种平菇每平方米可收鲜菇 19.2 斤，去掉菌种、培养料、薄膜等投资，每亩纯收入 2000 元左右。据河北省试验，玉米套种平菇每亩可收平菇 2000 斤，而且玉米增产 18.7%。据山东省试验，平菇间作秋云豆，每平方米产量 30 斤，成本费只有 3 元。因此，玉米、大豆套种平菇功省效宏，可因地制宜推广应用。

(奥新田)