

杏鲍菇菌棒二次出菇技术要点

贺国强¹, 侯桂森², 邓德江¹

(1. 北京市农业技术推广站, 北京 100029; 2. 河北省廊坊职业技术学院, 河北 廊坊 065000)

杏鲍菇(*Pleurotus eryngii*)又名刺芹侧耳, 其肉肥厚, 质地脆嫩, 特别是菌柄组织致密、结实、乳白, 比菌盖更脆滑、爽口, 且具有杏仁香味, 适合保鲜, 加工和烹调, 深受人们喜爱。

近年来随着杏鲍菇工厂化生产的普及, 每年都集中产生大量的栽培废料。由于杏鲍菇工厂为提高设备利用率, 缩短生产周期, 一般只采收一潮菇。例如绿源永乐公司, 日产杏鲍菇 20 t, 菌包 5 万个。只出一潮杏鲍菇的菌糠中还含有大量食用菌可利用的木质素、纤维素和粗蛋白等营养物质, 现在通常所采取的丢弃或直接焚烧菌棒, 一方面会造成自然资源的极大浪费, 另一方面对环境造成污染。因此, 广大菇农利用简易的棚室, 使用工厂化一次出菇的菌棒进行二次出菇不仅可以有效地再次利用这些资源, 而且可以提高这些棚室的利用率, 从而增加收入。经过多年的实践, 总结了一套利用工厂化杏鲍菇菌棒二次出菇的实用技术^[1]。

1 栽培季节及栽培模式

一般可分为春秋两茬。以能控制棚内温度在 10~18℃为宜。北京地区主要是在 3~5 月, 10~12 月。栽培模式以畦式覆土为宜。

2 管理技术要点

2.1 建畦及覆土

平整棚室内场地, 并对场地进行消毒。生产过一季食用菌的场地必须彻底清除上一季生产的菌棒和菌糠等, 及时晾晒 2 个月以上再投入使用。棚内地面、墙面用 5% 烧碱水溶液或生石灰消毒。

棚宽建畦, 畦内宽 1.2 m、深 2.0 cm, 操作道宽 40~50 cm, 长度依棚宽而定。畦内四壁及畦底撒上一层生石灰消毒。选取无污染的工厂化杏鲍菇菌棒。注意要低温运输菌包, 及时覆土栽培。放置菌棒时将菌棒脱去菌袋。将未出菇的一头朝上, 每排间距 4 cm, 每个菌棒间距 2 cm, 用已

消毒的土壤填满菌棒间隙并稍微按实。当天覆完的菌棒及时浇 1 次清洁水, 湿透间隙土壤, 并在土壤面上撒一层草木灰或炉灰防止杂菌滋生。之后在每畦上方搭建高 50 cm 的小拱棚, 扣上塑料膜^[2]。

2.2 出菇管理

覆土后, 控制棚内尤其是小拱棚内温度在 10~18℃, 以 12~15℃为最好。控制棚内空气相对湿度在 80%~90%。切勿超过 90%, 否则杏鲍菇子实体易感染病害。出菇前保持棚内空气新鲜, 每天通风换气 1~2 次, 每次通风 2~4 h。光照强度控制在 50~200 lx。若过强, 则会刺激菇盖生长。此外昼夜温差不宜太大, 以防止菇体开裂形成畸形菇。

覆土约 15 d 后, 菌棒现蕾。此时, 须及时疏蕾, 并及时用已消毒、湿润的土壤覆盖菌棒头, 覆土厚 3 cm, 让菇体露出土面。现蕾后要放下小拱棚的塑料膜, 减少通风, 以促使菌柄生长, 防止菌盖徒长。

出菇期间若发现有个别绿霉感染的菌棒, 应及时用消毒液浇灌透, 以杀灭杂菌。必要时可将污染棒取出弃用, 防止杂菌扩散蔓延^[1]。

2.3 采收

当菇柄伸长长粗后, 菇盖直径等于或略大于菇柄颈部时为最佳采收时期。采收时菇盖向上依次排放于筐中, 采收的菇体及时刮净根部泥土, 进行分级、包装和出售^[3]。

3 效益分析

工厂化杏鲍菇出菇后菌棒每棒成本为 0.1 元, 采用覆土二次出菇技术, 平均每棒采菇 150 g 左右。菇的品质细腻、洁白, 杏鲍菇平均售价在 20 元·kg⁻¹左右, 每棒产值 3 元。扣除菌棒成本、人工及水电等成本, 每棒可收益 2 元左右。

参考文献:

- [1] 林国智, 郭淑云. 北方杏鲍菇半工厂化生产的优势[J]. 黑龙江农业科学, 2013(2): 158-159.
- [2] 李春. 杏鲍菇覆土新技术[J]. 食用菌, 2008(5): 43-44.
- [3] 谢凌慧, 陶鸿, 董伟, 等. 杏鲍菇不同培养料高效栽培技术的研究[J]. 安徽农学通报(下半月刊), 2009(12): 32-34.

收稿日期: 2013-01-10

第一作者简介: 贺国强(1984-), 男, 河北省张家口市人, 硕士, 助理农艺师, 从事食用菌栽培技术研究及推广工作。E-mail: heguoqiang1984@126.com。