

比,以黄瓜苗0.20元/株,黑木耳菌种0.50元/瓶,混合料1.50元/m<sup>2</sup>,芹菜苗1.00元/m<sup>2</sup>计,每平方

米一茬平均经济效益见表。

立体栽培黄瓜和黑木耳经济效益表

栽培方式	品 种	产 量 (斤/m <sup>2</sup> )	单 价 (元/m <sup>2</sup> )	产 值 (元/m <sup>2</sup> )	成 本 (元/m <sup>2</sup> )	盈 利 (元/m <sup>2</sup> )	合 计 (元/m <sup>2</sup> )	增 加 (元/m <sup>2</sup> )
立 体 栽 培	黄 瓜	28.5	0.54	15.39	2.67	12.72	38.87	22.03
	黑 木 耳	2.1	16.50	34.65	9.00	26.15		
普 通 套 栽	黄 瓜	25.5	0.50	12.60	2.67	9.93	16.84	/
	芹 菜	25.5	0.31	7.91	1.00	6.91		

从表一可以看出,立体栽培黄瓜效益普遍比套栽黄瓜每平方米产量增加3斤,单价提高4分,纯盈利增加2.79元;立体栽培纯盈利一茬38.87元/m<sup>2</sup>较普通套栽的16.84元/m<sup>2</sup>增加22.03元/m<sup>2</sup>。

### 三、立体栽培黄瓜和黑木耳的增效原理;

一是互补气体肥料,黄瓜是光合作物吸收CO<sub>2</sub>呼出O<sub>2</sub>,而黑木耳是非光合作物,吸收O<sub>2</sub>呼出CO<sub>2</sub>,形成一个互补的气态循环系统;二是温度互利,温室的温度特点则是上高下低,黄瓜的生长适温25—28℃,而黑木耳的生长适温10—26℃,可见二者搭配可充分利用温度;三是光照互利,需光照较强的黄瓜能为需散射光的黑木耳遮荫,使二者相得益彰;四是水分互利,黄瓜达到遮荫程度时,正是需水高峰期,而此时正是黑木耳子实体分化开始,

是其需水量最大时,故此时浇水互利;五是食用菌的培养料残渣可做肥料。

### 四、小结;

本文是以立体栽培黄瓜和黑木耳为例,起到抛砖引玉的作用,平菇等食用菌类与能为其遮荫的果菜类立体栽培皆可。但必须合理密植,培育大龄壮苗;温湿度的管理,必须以食用菌为主协调蔬菜对温湿度的要求,尽量将二者所需的温湿度安排在同一时间内,否则影响各自的生长发育直至失败。而食用菌栽培成功之关键,必须严格掌握各食用菌类的分化条件以及其无菌操作的每一环节,合理安排栽培季节。随着人民生活水平的提高和对营养价值的需,庭院温室黄瓜和黑木耳立体栽培的成功将会给生产者带来更大效益。

## 营养食源——籽粒苋

我国人民膳食中蛋白质的来源主要是依赖于谷类,但谷类蛋白质的含量比较低,其中赖氨酸的含量又特别少,因而影响了其它氨基酸充分发挥作用。所以,赖氨酸就成了谷类蛋白质营养价值的低限制因子。如果能找到一种蛋白质含量高,赖氨酸含量也高的粮食作物,就可使人们的营养来源得到很大改善。目前,这种管营养食源已经找到了,它就是——一年生苋科植物——籽粒苋。

籽粒苋原产美国,数百年前,曾是印第安人的主食。近年来,经科学家鉴定,它的籽粒蛋白质含量高达百分之十六至十九,比人们喜吃的优质大米高百分之八至十一,其赖氨酸含量为小麦的二至三倍,是大米、面粉等谷类作物所无法比拟的,同时,其籽粒还具有有一种甜坚果特有的香味,可作为调味粮食大力发展。经联合国粮农组织和世界卫生组织推荐,籽粒苋将做为人类最佳营养食品之一。我国于一九八二年从美国引进该品种,在全国二十四个省市四十多个点上进行了试种,均获成功。

(编辑部)