

好吃。适时采收，掌握采收标准特别重要。鉴别西瓜是否成熟的最好方法是计算开花授粉到成熟的时间，一般中晚熟品种35天左右采收。从外观看，熟瓜花纹清晰，色变淡，而且瓜顶下凹，未成熟的瓜顶外凹。要注意摘瓜时尽量避免磕碰，有条件的地方最好下午摘瓜，这时摘瓜无露水，放置一夜瓜皮变软一些，便于运输。

(吉林省农安县供销社联合社谭培和)

## 北方食用菌栽培

由于北方气温低，给食用菌栽培带来很多不便。致使人们在栽培时常采用室内、阳畦和塑料大棚栽培。以求维持一定的温度，获得理想的成果。然而这几种方式都各有不足之处。如：①室内栽培虽可周年进行，但需一定面积的房舍设施。投资大，成本高；②阳畦栽培虽不需太高的设备但栽培条件不易控制，不能进行周年栽培，不便推广；③塑料棚栽培虽不错，但进行周年栽培要耗费大量燃料和人工，成本也不低。而地上式棚栽培根本谈不上周年栽培。鉴于这种情况我们经过周密设计和实践总结出室内养菌棚内（地上式）出菇和棚内架层式瓶栽、袋式吊栽、砖式栽培和生料地栽相配合的方法是最适合北方食用菌栽培的。其优点是：①室内养菌棚内出菇与单纯室内栽培相比不需更多的房舍设施便可进行周年栽培，而且可充分利用光能，节省燃料降低成本。尤其在早春和晚秋更显示出优越性。②较单纯的地下式和半地下式棚栽培能节省大量的燃料和人工便可进行周年栽培。③棚内几种方式相配合能充分利用地面和空间，提高设备的利用率增加效益。④与阳畦栽培相比受环境因素干扰小便于管理。因此可以说，室内养菌棚内出菇和棚内几种方式相配合是北方栽培食用菌夺得高产、稳产的最佳方法。

品种的合理搭配是夺得食用菌高产不容忽视的重要一环。可采取平菇低、中、高温型搭配，或平菇低温型和凤尾菇、榆黄菇及灵芝的搭配都是很理想的。早春和晚秋使低温型品种出菇；春末夏初和夏末秋初为中温型品种出菇；夏天为高温型品种出菇期。如各品种搭配得当能大大缩短周期，提高设备利用率。如我们在满足榆黄蘑所需条件的情况下采用棚内地栽从播种到采收只需15天。因此在栽培时

根据季节的气温等情况要对品种进行合理的搭配。

栽培时间的合理安排是夺得食用菌高产稳产的又一重要环节，可按如下安排：每年10月中旬开始制备菌种。11月中、下旬开始进行养菌。可采用瓶栽、袋栽和砖栽。养菌期重要的是防止烧菌现象的发生。把养好菌的瓶、袋及砖放贮藏室自然温度下存放。这对以后出菇没有影响。一直到来年3月初将其放入出菇棚进行出菇管理（这是指低温型品种别的温型品种可根据所要求的温度和养菌时间的长短适时安排制种、养菌和入棚出菇），同时可进行棚内地栽。此时室内可继续进行养菌培养。一直到7月中旬最后一批养菌应该结束。到10月末棚内出菇应全部完了。接着进行彻底清理菇棚，消毒和灭菌。为来年的出菇作好准备。这样能充分利用时间和设备，以保证栽培的顺利进行。

一级菌种用PDA培养基。二、三级菌种培养用常规锯木屑培养基。栽培用料为：可用锯木屑熟料栽培平菇等常用品种。方式可采取瓶栽、袋栽。可用棉籽壳生料袋栽、砖栽和地栽平菇、榆黄蘑等品种。可用稻草栽凤尾菇等。但经我们所试豆秸为最佳培养料。①与锯木屑相比它可进行生料栽培，节省燃料。又不易污染。②与棉籽壳相比取材方便，价格低廉。因大豆的种植很普遍，即使不花一分钱也极易得到。而棉籽壳在非棉产区要花几角钱买一斤，就是棉产区买一斤也得花近一角钱，相比之下用豆秸栽培成本要低得多。③与稻草相比材料处理方便。只需用0.2%的多菌灵液浸15~18小时，捞出控水至水不下滴即可使用。④从其所含成分看，粗蛋白含量较高，不加任何辅料也可长出理想菇体。如加辅料，效果会更理想。⑤栽培方式简便。可生料地栽、床栽、砖栽平菇、榆黄蘑等效果极好。生物学效率均在90%以上，高的可达130%。因此，可以说豆秸是培养平菇等的最佳培养料。

(牡丹江师范学院 赵广文 赵桂云、杨立芬)

## 嫁接西瓜的栽培

西瓜枯萎病防治无特效药，连作病情严重，甚至绝产。轮作防病效果好，但需间隔10年以上，较难实现。而嫁接换根能够彻底防止发生，且嫁接技术和配套栽培容易掌握。因此，在人多地少加速推广嫁接西瓜，是为满足人们对大量优质西瓜需求