

# 平菇毛木耳蔬菜立体栽培

冯慧贞 侯小晋 王光焕 刘茭华

菇耳菜立体种植是一种新型的栽培形式,为了更好地开发本地自然资源,提高复种指数,增加单位面积产量,现将我们近几年的研究及栽培技术介绍如下:

(一)茬口安排:4月初春黄瓜和油菜套种,5月初行间放平菇筒料,7月中旬黄瓜蔓遮阴度达70%以上时,水平架上挂毛木耳袋,7月下旬在黄瓜架下株旁点播菜豆,和第二茬油菜套种,8月底放低温型平菇袋,11月份前采收完毕。第一茬:黄瓜—油菜—平菇—毛木耳,第二茬:秋菜豆—油菜—平菇。

(二)栽培方法:选择排灌方便田块,于3月上旬按常规整地、施肥、搭架。搭架时要比单纯种棚架蔬菜牢固,水平横架要密些,因还要承受毛木耳的重量。大平菇采用生料袋式栽培,每袋装料约1000g,袋口用5cm长的玉米芯做塞子,以利透气,配方为棉籽壳94%,麸皮5%,石膏1%,多菌灵0.1%,栽培种在装袋前一个月制作。毛木耳用棉籽壳和玉米秆作原料,采用熟料挂袋式栽培,配方为:玉米秆为50%,棉籽壳为45%,麸皮5%,每袋装料约500g,袋两头用绳扎牢,按常规进行灭菌,接种及培养,二者接种量均为10%左右。

(三)栽培技术:(1)黄瓜于3月初用阳畦育苗,播种前一天浇一次小水,当9小时后再撒一层薄土,在畦面划边长6cm方格点播,抓土堆,以增温透气,然后全面覆盖细土7mm,在幼苗大部分顶土和出齐后,各上一次薄土,苗长到一定程度,用开沟法移植,栽时使坨与畦面略平,定植采用座水栽方法。黄瓜进入结果期后,伴随气温渐高,茎叶与果实生育并进以及果实连续不断的采收,吸水量便日益增多起来,与此同时,平菇也处于出菇盛期,应适当加大水量,浇水宜在早晚进行。油菜套种于黄瓜株间,种子先用35℃左右水浸种3—4小时,后放20℃温度下催芽,用湿播法播种,后随黄瓜或菜豆的生长适量浇水。(2)秋菜豆播前先除去黄瓜基部30cm高的老叶,清除畦面,在架下株旁点播菜豆,每穴2—3粒,发芽生长后利用原架爬蔓,随着菜豆的生长,逐渐除去黄瓜叶片,秋菜豆生育期短,苗期要浇水保湿和降温,并配施追肥,促进植株迅速生长发育,争取在短时间建成强大的株型,以利早开花结荚,同时为第二茬平菇遮阴保湿。

(3)平菇菌丝长满袋后移入菜地,在两行黄瓜之间横向双层排放菌袋,解开袋口,两端出菇,出菇后喷水要匀,严禁大水漫灌,现蕾后5天左右即成熟,应及时采收,头潮菇采后,搔掉两端老化菌膜,待菌丝恢复半月左右又可长出第二潮菇,管理同前。待出完第三潮、第四潮菇后,栽培料养分消耗殆尽,此时可将菌袋埋入菜地作肥料。春季应选中温型,秋季应选低温型的平菇菌种。(4)毛木耳挂袋前用0.2%高锰酸钾溶液进行喷雾消毒,挂袋时用一根长70cm的塑料绳,两端分别绑住两只袋的一端挂在架上,间距15cm,2袋上下错开,在袋上开四行前后错开的“V”型口12个,注意尽量不要伤及菌丝,口间距5—6cm,这样不仅保湿性能好,水分不易散失,而且喷水时只能得到雾滴,多余的水分可以从洞口尖端漏掉。开口后,保持一定的水分,当耳片充分开展,变软下垂,边缘内卷,耳色变浅,应及时采收,晒干贮存。

本试验探索出的模式及技术,为菌菜高效立体栽培提供了依据。食用菌在生长阶段吸氧放碳,蔬菜光合作用时耗碳放氧,夜间二者皆吸氧放碳,增加了微环境中CO<sub>2</sub>浓度,抑制了呼吸作用,进而减少了能量消耗。同时,棚架蔬菜的遮阴作用,可造成下层有利菇耳生长的小气候生境,菌菜之间既有气体交换时的良性循环,又有有机物质的互惠提供。木耳、平菇的废料可就地还田,改良土壤结构和提高肥力的同时,还可缓解菌菜争地矛盾,为农业内部解决有机肥问题开辟了新的途径,因此,菇耳菜立体栽培在北方有着广阔的发展前景。(山西省生物研究所,邮编:030006)

## 抗寒果树新品种

常年开花,月月结果的《月季地果苗》,一次栽培,年年亩产酸甜可口的红色鲜果六千余斤,经济效益是种植农作物的十倍以上,同时供个个果如鸡蛋大的《巨型美国19号草莓苗》五个果称一斤的《全离核特大李子苗》鲜果800克的《1号大梨苗》吉林省白山市八道江区苗木原种场办理保湿邮苗和欢迎看果购苗备有苗木简介、来信必复。联系人:徐孟铎 邮编:134300