

中图分类号: S 646.1⁺ 9; S 626.6 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2008)05-0224-01

高海拔地区温棚杏鲍菇反季节栽培技术

史黎红

杏鲍菇是大通县近 2 a 发展起来的食用菌新特色品种, 大通县地处北纬 $36^{\circ}43' \sim 37^{\circ}23'$, 东经 $100^{\circ}51' \sim 101^{\circ}56'$, 海拔高度 2 280 ~ 4 622 m, 冬季漫长, 夏季冷凉, 年平均温度 2.8 ~ 4.9℃, 春、夏、秋三季近 8 个月菇棚内温度始终保持在 8 ~ 22℃ 之间。特有的自然条件和生态资源环境对发展温棚反季节食用菌产业具有得天独厚的优势。

杏鲍菇又称枝雪茸, 肉质肥厚、味道鲜美、寡糖含量高。大通县利用春、夏、秋三季的气候优势, 在塔尔镇、景阳镇、桥头镇、向化乡四个乡镇示范推广

栽培过程中不宜在菇体上喷水, 水分主要靠培养料供给, 培养料含水量为 65% ~ 70%, 菇棚空气湿度应保持在 85% ~ 95%, 更适合子实体的发生与生长。

2.3 光线

菌丝生长阶段不需要光线, 在黑暗条件下, 菌丝生长速度更快; 子实体形成和发育需要散射光, 光线过强, 菌丝变黑, 光线过暗, 菌盖变白, 菌柄更长。

2.4 空气

菌丝生长阶段对空气要求不严, 原基形成和子实体的生长需要充足的氧气。菇体生长发育期也需要空气, 如通风不良, 二氧化碳浓度过高, 会出现畸形菇, 如无盖菇, 若再碰上高温高湿天气还会导致菇体腐烂。因此, 出菇期菇棚必须保持良好的通风换气条件。

2.5 pH 值

生长阶段要求 pH 值 4 ~ 8, 最适 pH 值 5 ~ 7.5, pH 值在 4 以下或 8 以上, 出菇困难。

3 栽培技术

栽培料配方: 棉子壳 75%, 麸皮 23%, 碳酸钙 1%, 白糖 1%。季节安排: 在 2 300 ~ 3 000 m 的高海拔地区栽培, 在 4 月上中旬制袋接种, 6 月中旬至 10 月采收。菌株选择: 杏鲍菇的菌株较多。根据大通县市场需要, 选择保龄球型菌株。制栽培袋: 用 17 cm × 34 cm 聚丙烯折角袋, 每袋装湿料 1.2 kg, 装料高 13 ~ 15 cm, 料要压紧装实, 用海绵套环封口, 常压灭菌 100℃ 保持 12 h 灭菌后冷却至料温到 28℃ 以下, 开始接种。接种后, 选通风、凉爽的环境, 排放 80 ~ 100 袋/m²。发菌期温度控制在 20 ~ 25℃。出菇管理: 出菇场所宜选择通风条件好的地方, 菌丝走满袋后, 当气温将至 16℃ 以下时, 打开菌袋, 并将袋口到折至料面 5 ~ 6 cm 高处, 上盖塑料薄膜, 提高菇房湿度至 90% ~ 95%, 同时增加散射光刺激, 10 d 左右, 子实体大量发生, 此时需揭去塑料薄膜, 进行疏类蕾, 每袋保留 4 ~ 5 朵菇, 保持菇房黑暗, 使子实体洁白而长。

适时采收: 一般在现蕾后 15 d 即可采收。在菇体呈保龄球形, 菇盖未展开, 孢子尚未弹射时为采收适期。采收标准应根据市场需求而定, 外贸出口菇要求菇盖 4 ~ 6 cm、柄长 6 ~ 8 cm。采完头潮菇后, 再培养 2 周左右又可采第二潮菇。第二潮菇朵形较小, 菇柄短, 产量低。在正常情况下, 头潮菇每袋产量约在 50 ~ 75 kg, 一般总生物学效率为 40% ~ 60%。

(大通县农业技术推广中心, 青海 西宁 810100)

栽培杏鲍菇, 产品销售十分看好, 鲜菇平均 10 ~ 12 元/kg, 经济效益和社会效益明显。

1 形态特征

子实体单生或群生, 菇盖宽 4 ~ 6 cm, 初圆形, 后变平, 中稍下凹, 后期呈漏斗状, 成熟后灰褐色, 盖缘内卷, 菌肉白色, 具杏仁味。

菌褶向下延生, 乳白色, 菌柄白色, 长度 5 ~ 15 cm, 侧生, 亦有中生, 粗壮、先端细、中实, 肉质细密、纤维状、无菌环。

2 生理特性

2.1 温度

温度是决定杏鲍菇生长发育的重要因素, 也是稳产的关键, 菌丝生长温度 22 ~ 25℃, 菌蕾形成温度 10 ~ 18℃, 最适 12 ~ 15℃, 子实体发育需 8 ~ 20℃, 最适 12 ~ 16℃, 低于 8℃, 子实体难以分化, 高于 29℃, 子实体容易死亡。

2.2 湿度

作者简介: 史黎红(1971-), 女, 农艺师, 主要从事农作物病虫害监测和食用菌栽培研究工作。

收稿日期: 2007-12-28