

北方地区鸡腿菇栽培技术

贾妣萍

(黑龙江省农业科学院 信息中心 黑龙江 哈尔滨 150086)

中图分类号: S 646.1⁺9 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2008)09-0197-01

鸡腿菇, 又名毛头鬼伞(*Coprinus comatus*), 我国北方春、秋雨后在麦田或林地、果园生长的一种食药两用菌。其子实体群生, 菌盖圆柱形, 连菌柄似火鸡腿, 故名鸡腿菇。菇体幼时肉质细嫩, 鲜美可口。鸡腿菇含有治疗糖尿病的有效成分。以 1 kg 体重用 2 g 鸡腿菇的浓缩物喂小白鼠, 1.5 h 后降低血糖浓度的效果最为明显。近年来, 国、内外相继开发栽培鸡腿菇, 消费市场越来越广阔, 鲜菇、干菇(切片菇)、罐头菇均极受欢迎。鸡腿菇栽培方法与双孢蘑菇栽培技术基本相同, 鸡腿菇产量一般为 10~15 kg/m², 高者可达 30~40 kg/m²。

1 形态特征

鸡腿菇成群单生或丛生, 菌盖初呈白色, 圆柱形, 表面有鳞片, 开伞后边缘菌褶很快自溶成墨汁状液体。菌柄白色, 圆柱状中空、较脆, 上部较细、茎部渐粗, 直径 1~5 cm、长 5~25 cm。在菌盖开伞以前, 单个鸡腿菇状如保龄球。在母种培养基上, 当鸡腿菇的菌丝将要长满试管斜面时, 常会在培养基内呈黑色素沉积。

2 栽培技术

2.1 栽培条件

鸡腿菇可以室内栽培, 也可以在室外栽培。可以生料栽培, 也可以熟料栽培。可以袋栽, 也可箱栽、床架式栽培。应根据当地环境条件和栽培技术, 采用最有利的栽培方式。阳畦平铺料栽培鸡腿菇较为省工。大体上可以按蘑菇栽培办法进行管理。室外(露天)栽培时, 在覆土之后, 畦面上还应搭拱形塑料小棚加以保护, 小棚高度 30~40 cm。室外栽培从 9 月份播种到第 2 年 5 月份采收结束, 鸡腿菇的产量因菌株和培养料而有较大的差异, 产量 4.5~18 kg/m²。

2.2 培养料配方

栽培鸡腿菇, 原料很广, 许多农林副产品, 都含有丰富的木质素、纤维素、半纤维素, 都可用来栽培鸡腿菇。常用的主料有: 玉米芯、棉籽皮、废棉、麦秸、稻草、豆秸等, 辅料有: 麦麸、米糠、玉米面、尿素、石灰粉、石膏、磷肥等。常见配方见表 1。

表 1 鸡腿菇栽培配方

配方	营养料施加量
配方 1	玉米芯 40%、棉籽皮 46%、麸皮 8.7%、磷肥 1%、尿素 0.3%、石灰 4%、料水比 1:1.4
配方 2	玉米芯 81%、麸皮 8%、棉籽饼 6%、磷肥 1.7%、尿素 0.3%、石灰 3%、料水比 1:1.3
配方 3	豆秸 85%、麸皮 6.5%、棉籽饼 4%、磷肥 1.5%、石灰 3%、料水比 1:1.35
配方 4	玉米芯 80%、鸡粪 15%、磷肥 1.6%、尿素 0.4%、石灰 3%、料水比 1:1.35

2.3 堆料发酵

将培养料充分拌匀, 堆积料高 1 m, 宽 1 m 以上, 盖上塑料薄膜保温, 达 60℃保持 10 h; 翻堆, 再度达 60℃保持 10 h, 发酵结束; 摊凉, 铺于事先整好的畦面上, 料厚 10~20 cm, 分 3 层播种, 用种量为培养料的 15%。播种完毕, 平整料面, 并稍加压实, 最后盖上 5 cm 厚的壤土或按蘑菇栽培法, 料面先盖上塑料薄膜保温、保湿, 待菌丝长好之后, 再去掉塑料薄膜、覆土。先覆粗土(事先用石灰水预湿, 土粒 0.8~1.2 cm), 然后再覆细土, 喷水保湿。

2.4 播种后管理

2.4.1 发菌 袋栽法发菌温度为 25℃左右, 畦栽法播种后, 若环境温度在 20℃以下, 要用地膜覆盖保温、保湿; 若气温在 20℃以上, 应用湿报纸覆盖; 如果料温高于 30℃, 应及时揭掉覆盖物降温, 以防高温烧菌。正常情况下, 播种 20 d 左右, 菌丝基本发满。

2.4.2 覆土 应选用具有良好通气性的肥沃壤土作为覆土, 但不能用保水性和透气性差的沙土、胶泥土等作覆土用。如果覆土中掺入 15% 的过筛煤渣效果就更好。覆土处理: 选好的覆土加入 2%~3% 的生石灰粉, 拌好后堆成堆, 覆盖薄膜闷堆 24 h。当菌丝长至料厚的 2/3 处时覆土 3~4 cm。

2.4.3 出菇 覆土后 10 d 左右, 菌丝可长出土面, 此时应适当增加散射光强度进行催蕾, 3~5 d 后畦面即可长出一层白色菇蕾。这时要降低光照强度, 避免直射光线, 协调好棚温、土壤湿度、空气湿度和通风的关系, 促使子实体生长均匀、白嫩。

3 采收

鸡腿菇子实体成熟的速度快, 必须在菇蕾期采摘, 即菌环刚刚松动, 钟形菌盖上出现反卷毛状鳞片时采收。若菌环松动或脱落后采收, 子实体在加工过程中会氧化褐变, 菌褶甚至会自溶出黑褐色的孢子液而完全失去商品价值。

作者简介: 贾妣萍(1957), 女, 黑龙江省勃利县人, 农艺师, 现主要从事农业科技信息管理工作。

收稿日期: 2008-04-25