

# 北方速生林下秀珍菇栽培技术

侯桂森<sup>1</sup>, 宋秀红<sup>1</sup>, 宋义山<sup>2</sup>

(1. 廊坊职业技术学院, 河北 廊坊 065001; 2. 廊坊农业科学院, 河北 廊坊 065000)

中图分类号: S 646.1<sup>+</sup>9 文献标识码: A 文章编号: 1001-0009(2009)03-0218-01

秀珍菇, 又称侧耳菇, 肉质脆嫩、纤维含量少, 口感特佳, 不仅营养丰富, 而且味道鲜美, 深受消费者青睐, 对北京通州区和河北廊坊进行的林下秀珍菇栽培研究后进行的总结, 简介如下。

## 1 林下共生体系的建立

选择地势平坦、交通便利有水源生长 3~4 a 生以上的速生杨树林地, 行间以 4~8 m 为宜。在其上搭建简易拱棚, 其规格宽 4~7 m, 高 2 m, 长 50 m。用竹片或铁管作成拱型, 纵向用 10 号铅丝连接, 上覆 0.01 mm 薄膜和透光率低于 10% 的遮阳网。两端留有门, 两侧中部留有通风窗。窗口和门用防虫网密封。棚内中间留 50 cm 的操作道, 横向每隔 80 cm 起一宽 20 cm、高 25 cm 的土埂为菌棒堆放基底。棚内可放菌棒 10 000~15 000 只。

## 2 品种选择与茬口安排

### 2.1 品种

夏丰一号引自北京市农林科学院。

### 2.2 茬口安排

出菇期安排在 3~11 月份 2 季栽培。制棒时间提前 60 d 进行, 年前 12 月开始, 第 2 年 6 月底前结束, 出菇期安排在 3~11 月份。冬季菌棒可休眠越冬。

### 2.3 菌棒制作

采用太空包熟料工艺。配方: 棉籽壳 60%, 麦麸

18%, 玉米芯(粉碎)20%, 石膏、石灰各 1%。加水适量使含水量在 60%~65%。装袋时菌棒中心加塑料棒, 灭菌后冷却, 接种时抽出使料柱中央保持有空洞。有利于菌丝快速向下生长。发菌培养温度在 25℃ 左右, 一般 40 d 左右可长满, 转入出菇管理。

## 3 出菇管理

菌包运至林下事先搭建好的拱棚内, 去掉天棉盖体将菌包横卧摆放, 一端出菇, 每层袋口方向相反, 待见有部分出蕾时, 用刀片去掉袋口或在袋口用刀划破反卷。这样形成墙式立体栽培模式。温度控制在 32℃ 以下, 过高可适时放风, 喷水降温, 湿度用微喷保持。适当进行掀棚通风。一般情况半月左右可采头茬菇。长至七成时就可采摘, 采摘时, 将一个袋口的菇体一次采下, 用剪刀剪去培养料及杂质后入筐。采后的菇体柄长、盖小为优等菇, 分装入袋内, 2.5 kg 一包并用吸尘器抽空袋内气体用绳扎紧, 可放入保鲜库打冷, 而后上市销售。头潮菇采净后加大温差, 维持温度, 棒内可少量注水, 再催下潮菇发生, 一般出两潮菇后, 在袋底用刀片划成十字, 还可继续出菇。每棒平均产量 750 g 左右(秀珍菇有特殊的味道易招菇蝇, 在栽培棚内加粘虫板或加防虫网, 达到绿色食品的要求)。

## 4 发展前景

人工栽培秀珍菇原料来源广泛, 栽培工艺易操作, 在林下栽培管理有独特的优势, 可在北方大面积推广种植。秀珍菇是国内外市场上新出现的食用菌品种, 十分畅销, 商业前景看好。

第一作者简介: 侯桂森(1954), 男, 河北永清人, 副教授, 从事微生物的教学和相关专业的研究工作。E-mail: sxh65@163.com。

收稿日期: 2008-11-18

cultural medium, as well as the price comparison of each kind of cultural medium matter, we could concluded that the maize flour culture medium was suitable for commercial production, what's more, its composition was Maize flour 20 g, peptone 1 g, K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> 1 g, MgSO<sub>4</sub> 0.5 g, agar 20 g and water 1 000 mL.

**Key words:** *Morchella crassipes* (Vent.) Pers; Culture medium; Screening; Commercial production