



冬栽香菇高产措施

香菇属于低温型菇类，适宜冬季栽培。在栽培过程中，应从以下几方面抓好管理：

1. **科学接种。**接种穴深，装菌多，有利于增强香菇菌丝抗旱能力。保持香菇种块内菌丝体在温度、湿度较恒定的条件下，萌发快速，提高成活率。

2. **热水催蕾。**用热水浸块的方法进行催蕾，可使菇块的产量提高一倍，具体方法是：（1）将发好的菌块或筒，充分转色干燥，作热水浸块处理。（2）浸块时，一般将水烧到 33℃，将香菇块或菌筒倒入池内，浸泡 3 ~ 5 小时。如果水温降低可添加热水，水温保持在 18℃ ~ 33℃。捞出浸好的菇块，用塑料薄膜覆盖保持温度，直至块上出蕾，再进行通风换气。

出菇期间如气温低，可直接向菇块上喷洒 18℃ ~ 33℃ 的热水，随后用塑料薄膜覆盖提高膜内环境温度。（3）经薄膜覆盖的菇块要继续保温，菇蕾能很快拱出菌块。此时要加强通风，增加空气湿度，10 ~ 17 天后便可采收第一茬菇。采完后，揭开薄膜让香菇充分干燥 7 ~ 15 天，再用热水浸块第二次。

（4）采完第二茬菇后，应给香菇补充一定的养分。

3. **出菇管护。**香菇子实体成熟大约需一周时间，其间要控制室温在 15℃ 左右，空气湿度保持在 90% 左右，并进行干湿交替冷热刺激。每采完一批菇后，要揭膜通风 8 ~ 10 小时，让菌筒表面稍干，晴天再喷水。白天盖严薄膜，使菌丝复壮，晚上 12 时后揭膜通风 1 小时，让低温刺激菌丝，促使菇蕾发出，连续 3 ~ 4 天即可。

谢 敏

摘编自《山东科技报》

苹果幼树防冻七法

1. **施肥法。**采用开环状沟或放射状沟施肥 1 次。多施羊粪、鸡粪等热性有机肥和磷肥、钾肥，以增温、促根，提高树体含水量，有利于越冬抗冻。

2. **灌水法。**凡是土壤缺墒的果园，如有灌溉条件，可在天气结冻前，灌

1 次封冻水，以便增墒和平衡地温，以利于抗冻。

3. **主干培土法。**主要在主干周围壅一个小土堆，高 30 ~ 40 厘米，地面直径 40 ~ 60 厘米。翌年春天解冻后，可扒开土堆，露出主干。