

1. **基本配方。**沼渣 3000 千克、麦草或稻草 3000 千克、过磷酸钙 100 千克、尿素 15 千克、石灰粉 200 千克、生石膏粉 50 千克、食用菌三维营养精素 1200 克。

2. **沼渣处理。**检查沼液 pH 值 7 ~ 7.5, 沼渣充分腐熟时可使用。新鲜沼渣自然沥水、曝气(好氧处理)后, 含水率降至 60% 左右即可使用。暂时不用于栽培的沼渣, 可将其充分晒干, 含水率在 15% 以下储存备用。

3. **基料配制。**将麦草或稻草用 100 千克石灰粉加水(水量以淹没麦草为宜)浸泡 1 至 2 天, 沼渣加水调至含水率 70%, 将浸泡后的麦草和沼渣与过磷酸钙、尿素、石灰粉、生石膏粉一起拌匀即可。使用玉米芯或玉米秸秆替代麦草时, 应在配料后进行堆沤发酵 5 ~ 7 天, 每天翻堆 1 次, 在完成发酵后再均匀喷入食用菌三维营养精素。

4. **铺料播种。**每平方米料面用草菇三级菌种 3 瓶。在床基上先撒播一层草菇菌种, 占总播种量的 20%, 铺一层 15 厘米厚的栽培基料, 稍压实, 使栽培基料层厚为 8 ~ 10 厘米。再撒播第二层草菇菌种, 占总播种量的 30%, 再铺一层 20 厘米厚的栽培基料, 稍压实, 使栽培基料层厚为 16 ~ 20 厘米。将其余草菇菌种撒到料面, 采用“手

抓法”使散碎菌种沉入料内约 2 ~ 4 厘米深处, 块状菌种“品”字形附于料表, 但不高于料层, 随即用木板将料面压平。

5. **发菌覆土。**播种后, 覆盖塑膜, 每天早晚各通风 1 小时, 3 天后在料面上覆土, 厚度 2 厘米。覆土后将料床表面刮平, 并喷洒适量清水让覆土层湿透。播种 4 天后, 菌丝基本发满料内, 再继续发菌 4 天左右即进入出菇管理阶段。

6. **出菇管理。**出菇前期, 应采取多次细雾式喷水, 润透覆土层, 使覆土层达到最大含水率; 出菇期间, 应保持棚内空气湿度 80% ~ 95%。要求棚内二氧化碳浓度在 0.05% 左右, 不超过 0.1%。棚温保持在 28℃ ~ 32℃, 高于 33℃ 时, 应对棚顶草苫喷水降温。

7. **采收。**当子实体长至直径 2 厘米以上、包被仍呈紧实状态、子实体球部尖端呈鼠灰色时, 应及时采收。菇采收完成后, 应及时清理料床, 去掉菇脚、死菇及菌索等, 使用覆土材料填平凹处, 浇透水一次, 覆盖薄膜使菌丝休养 7 天左右, 以利下茬菇的生长和高产。

巧用沼渣栽草菇



摘编自《东方城乡报》