

# 褐口蘑异地栽培与双孢菇栽培产量对比研究

## Study on Kalgan Mushroom Cultivated in Non-original Field Comparing with Common Cultivated Mashroom

口蘑是张家口特产, 俗有草原明珠的美称。褐口蘑是其中的一种类, 分布于张家口北部坝上高原的天然牧场, 褐口蘑又称香口蘑, 特点是香味浓郁, 肉质肥厚、鲜嫩, 营养丰富, 有很高的保健价值<sup>[1]</sup>。其人工栽培始于 1997 年, 如果南栽成功将是农业结构调整的好项目, 本研究是为了探讨口蘑南栽后与双孢菇的差异。

### 1 材料和方法

#### 1.1 试验地概况

试验地分别设在河北正定南楼、石家庄果树所、黄骅农业局示范园区, 前两个试验点的 pH 值为 7, 土质肥沃, 而第三个试验点 pH 值 7.3 以上, 水质咸, 含盐量高, 为盐碱点。每个试验点均搭建 3 个面积分别为 100 平方米的蘑菇试验棚。

#### 1.2 试验材料

选择当年秋季、夏季收获的玉米秸、小麦秸、生牛粪(干), 鲜鸡粪、尿素、石灰、石膏、磷肥、谷糠等<sup>[2]</sup>, 按照: 配比 1: 小麦秸 48%、干牛粪 48%、尿素 0.5%、生石灰 1%, 石膏 1%, 过磷酸钙 1%; 配比 2: 玉米秸 48%、鲜鸡粪 48%、尿素 0.25%、生石灰 1%, 石膏 1%, 磷肥 0.5%; 配比 3: 玉米秸 28.5%、小麦秸 28%, 牛粪 20%、鲜鸡粪 20%, 尿素 0.5%、生石灰 1%, 石膏 1%, 过磷酸钙 1%。分别堆制发酵料。

#### 1.3 研究内容与方法

试验于 2001 年春季进行, 共设 3 个试点, 每个试点做 3 个处理。处理 1: 按照配比 1, 同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m<sup>2</sup>; 处理 2: 按照配比 2, 同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m<sup>2</sup>; 处理 3: 按照配比 3, 同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m<sup>2</sup>。

共调查 3 组数据: (1) 生长时间, 即从播种到出菇、蘑菇不开伞前所需时间; (2) 蘑菇产量; (3) 菇体感病情况。

### 2 结果与分析

表 1 口蘑与双孢菇的产量、感病情况

处理	生长时间(d)		鲜菇产量(kg/m <sup>2</sup> )		感病率(%)	
	口蘑	双孢菇	口蘑	双孢菇	口蘑	双孢菇
1	45	52	10.6	7.6	1.5	14.3
2	58	61	6.3	5.5	2.0	13.7
3	49	54	10.4	7.8	3.4	15.6

从表 1 可以看出: (1) 在 3 个处理中, 从接菌种到出菇所需时间, 双孢菇明显长于口蘑, 表明双孢菇菌丝长势弱于口蘑。处理 2 生长时间长于处理 1、处理 3 是由于处理 2 栽培料透气性较差有氨味, 不利菌丝生长的缘故; (2) 口蘑的鲜菇产量明显高于双孢菇, 平均增产 30% 左右; (3) 口蘑的感病率明显低于双孢菇。双孢菇感病率是口蘑的 5 倍以上。

### 3 结论

来自坝上的高寒地区的口蘑, 与双孢相比, 菌丝生长相对旺盛, 吃料能力强; 鲜菇产量高, 可达到 10 kg/m<sup>2</sup>; 抗病能力较强, 初步认为具有广阔的推广前景, 有替代双孢菇的趋势。

岳国忠<sup>1</sup>, 忻龙祚<sup>2</sup>, 曹秀玲<sup>3</sup>, 田绍义<sup>2</sup>

(1. 河北省农业林学院, 石家庄 050051; 2. 河北省张家口市坝上食用菌公司, 尚义 076750;

3. 石家庄经济学院 050051)