

樱桃果园地栽食用菌实现果菇同步采摘的设计与效果分析

陈青君¹, 张国庆¹, 秦 岭^{1,*}, 刘 松², 李金海²

(¹北京农学院, 北京 102206; ²北京市园林绿化局治沙办公室, 北京 100029)

北京地区樱桃的成熟期在5月中旬至6月中旬,是市民观光采摘的黄金季节。樱桃树是果树中不使用农药的树种之一,成年果园枝叶繁茂,林下荫凉湿润,是地栽食用菌生长的良好场所,采摘樱桃同时也采摘蘑菇是一个集休闲、采摘、科普为一体的活动,对发展城郊旅游,促进都市农业发展具有重要意义。2011年春在北京顺义的南彩、双河和人之初3个果园(10~15年生樱桃树)进行了果菇同步采摘的设计试验,并取得了很好的效果,现总结如下。

(1) 食用菌种类:1—3月准备各种菇的菌棒和菌种,地栽食用菌种类包括栗树蘑(灰树花)、香菇、鸡腿菇、双孢菇、红平菇、榆黄蘑等6种。

(2) 栽种时间:4月中下旬先后进行菌棒和菌种的栽植。在两株樱桃树之间挖长宽100 cm×60 cm,深25 cm的坑,摆放鸡腿菇、红平菇、榆黄蘑菌棒后填土,浇水,菌棒上面覆土2~3 cm。双孢菇采用菌种撒播于堆料中,覆土2~3 cm。挖250 cm×60 cm的深畦,摆放100个栗树蘑菌棒,填土,浇水和覆土后搭建高50 cm的斜架小棚盖塑料膜。

(3) 实现果菇同步采摘:5月25日樱桃园开园,此时10 cm地温可以达到14~18℃,正好是各种菇类形成子实体的适宜温度。鸡腿菇、双孢菇、红平菇、榆黄蘑都先后进入头潮菇时期,当6月10日以后温度回升加快,中午树荫下地表温度25℃,15 cm地温22℃时,头潮已经基本采完,产量为鸡腿菇2.5~3 kg·m⁻²,双孢菇1.0~3.0 kg·m⁻²,红平菇、榆黄蘑2.5~3 kg·m⁻²。此时栗树蘑正值头潮菇出菇旺季,单朵菇平均达2~3 kg。果园在6月上旬晴天中午12:00光照强度9~10万lx,树荫下约0.9~1.0万lx,阴天整个果园的光照更适宜蘑菇生长。

本试验中的香菇由于菌棒菌龄太短未能在樱桃采摘期间出菇,应当再提前制作菌棒,于‘五一’前后完成转色,其出菇与樱桃采摘的吻合期还有待于进一步试验。另外,樱桃于6月20日采摘结束一直到11月,近4个多月处于无收获期,此期如果种植适宜的菇种将能充分利用土地和树下阴凉,发展林下食用菌生产。

关键词: 樱桃; 果园; 食用菌; 采摘; 时期

中图分类号: S 662.5

文献标识码: A

文章编号: 0513-353X (2011) S-2480-01

收稿日期: 2011-07-28

基金项目: 北京市科委项目(Z101105002510003); 北京市教委果树重点学科建设项目

* 通信作者(E-mail: qinlingbac@126.com)