

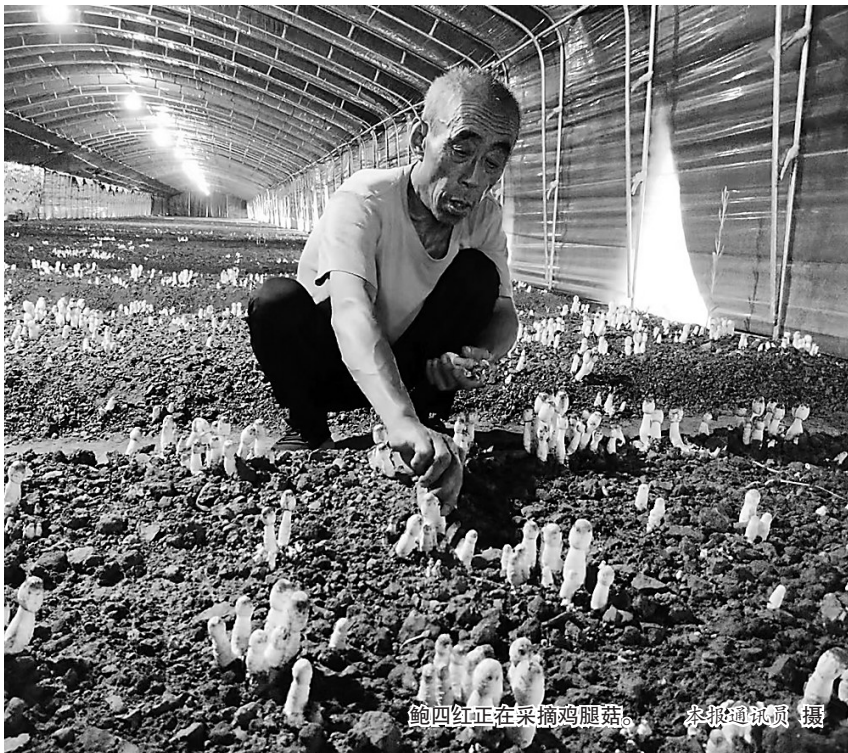
肃宁农民鲍四红,跟食用菌结缘已有30多年了,在种植食用菌的过程中不仅积累了丰富的经验,也靠着小小的菌菇走上了增收致富路——

菌菇撑起“致富伞”

本报记者 齐晓梅

“这鸡腿菇不仅瓷实,长得还快,生长周期只有一个月左右。”走进肃宁县鲍清芝食用菌合作社,阵阵菇香扑鼻而来,一朵朵鸡腿菇如雨春笋般破土而出。合作社负责人鲍四红穿梭其中,麻利地摘着鸡腿菇。

57岁的鲍四红种植食用菌多年。去年,他建起食用菌大棚,主要种植袖珍菇、鸡腿菇和双孢菇等品种。除了食用菌种植,他还不断拉长产业链,提升食用菌的附加值。



鲍四红正在采摘鸡腿菇。 本报通讯员 摄

慢慢就学会了。”

在鲍四红的坚持下,双孢菇、鸡腿菇、袖珍菇等菌种相继培育成功。

今年4月,村里一次赶集,鲍四红在蔬菜摊位上发现了黑平菇。交谈中,摊主告诉他这黑平菇产自山东聊城。

“菇盖肉质厚实,正是保定客户一直寻找的品种。”于是,他买了一斤黑平菇。

回到家,鲍四红试着将一个蘑菇撕开,取出一小块肉,放入密闭的容器中,待菌丝萌发后,移入到装有培养基的试管里。试管里的培养基液也是他自己调配的,保证培育出来的菌种品质稳定。

“孢子分离这一步尤为关键,稍有疏忽就会前功尽弃。”然而,辛辛苦苦等待了五六天,孢子的出量却很少。

面对失败,鲍四红毫不气馁,又试着用自家棚里新鲜采摘的灰平菇再次培育母种。最终,灰平菇的菌落长了出来。看着培养基上的点点菌落,鲍四红激动万分。

“没想到,用自己种植的灰平菇成功培育出了母种,新鲜采摘的平菇也能培育出母种。”接下来,鲍四红多方查找原因发现,在黑平菇运输中,商家为保证新鲜度在其表面喷洒水,影响了实验结果。

3

试水盐水菇

去年11月,受疫情影响,长势良好的菌菇无法运出,鲍四红犯了愁。这可咋办?如果菌菇烂掉,损失可就大了。

突然有一天,他想到书本上曾教授过盐水菇的制作方法。

于是,他试着将新鲜采摘的菌菇煮熟进行腌制,以延长菌菇的保质期。“制作的盐水菇很成功,那段时间,我把棚里采摘的500公斤菌菇都制成了盐水菇。”

菌菇制成盐水菇后,滞销问题迎刃而解,并且附加值大大提高,引得山东聊城等地的商户上门大量收购。

凭借着一股子钻研劲儿和多年的经验,鲍四红成了十里八村有名的食用菌种植能手。衡水冀州等周边县市的农户也纷纷前来“取经”。

“9月份,我准备试种新引进的姬菇黑2和4903黑平菇两个品种。下一步,我还打算扩大食用菌种植规模,先期准备25万公斤原料,预计建设10个大棚。”对于食用菌种植,鲍四红充满信心。

1

防治菌螨虫

鲍四红偶然得知食用菌种植是一个短平快的致富项目,便只身前往石家庄,学习食用菌种植技术。

1999年,他在自家菜园试种了1000公斤双孢菇。“前几年经济效益还不错,但后续几年收益开始下降。后来,我找到了减产原因,菌棒里生了螨虫,当时没办法根治。”不得已,2010年,他放弃种植,跟随哥哥外出打工。

2022年6月,在外多年的鲍四红回到家乡。在他看来,食用菌产业的前景仍然不错,打算重操旧业。

完成前期市场需求调查后,鲍四红试着联系省科学院微生物研究所寻找菌种。“没想到,对方竟是20多年前的老熟人。”

在研究所人员的帮助下,他选了几个食用菌品种。

拿到对方提供的母种后,鲍四红尝试制作原种,并在此基础上培育了栽培种。经过反复试种、对比,他筛选出袖珍菇、鸡腿菇和双孢菇等品种。

说干就干,两个月后,占地两亩的食用菌大棚建成,鲍四红又走上了食用菌种植之路。

种植菌菇看似简单,其实里面有大学问,一点儿都不能马虎。首先要解决的问题就是如何防治菌螨虫,而这也是多年前让鲍四红折戟的最大障碍。

这一次,鲍四红从源头入手,在制作菌棒时,把原先的玉米秸、麦秸换成了棉籽壳和玉米芯。“把所有原料压实,菌丝稠密,没有空隙,这样一来,菌棒不易生螨虫。”

根据自己多年种植食用菌的经验,鲍四红严格遵守科学种植程序,从原料选择、菌种培养到病虫害防治、棚温管控,每一道工序都亲自把关。

大棚投产一个月后,种植的食用菌陆续出菇。不到3个月,鲍四红就看到了效益,而且相当可观,这坚定了他继续种植下去的信心。

2

培育食用菌母种

俗话说“种好一半收”。品种决定效益,品质决定未来。“如果菌种不好,很大程度上会导致菌菇产量减少甚至颗粒无收,那影响就大了。”鲍四红想到了优化菌种,让菌种长得好、菌丝更茁壮。

今年春节过后,鲍四红打起了培育母种的主意,想做食用菌育种实验。

一没学过育种知识,二没有种经验,很多人不看好他。“没事鼓捣着玩儿呗,一次不成就多做几次试验。专业不懂就到书本中学,只要能吃苦、有毅力、用心钻研,

安全生产是大事
消除隐患不出事

安全生产 人人有责

