

因地制宜 才好致富

张庄村依山建洞种植鸡腿菇

50个土洞, 年增收100多万元

农村大众报记者 兰姬慧 通讯员 贾传亮

平阴县孝直镇张庄村, 是当地的一个典型山区村, 全村现有山地面积约为全村总面积的1/3。近年来, 张庄村充分利用得天独厚的地理优势, 依山建土洞, 种植鸡腿菇, 拓宽了越来越多村民的致富之路。

1月8日, 记者走进张庄村的一个100米长的土洞。洞内潮湿阴暗, 若不借助照明设备, 很难辨清脚下的路。在忽明忽暗的灯光下, 一个个圆形的黑色“土堆”沿洞内两侧整齐摆放, 有的土层表面铺满了一层白色的绒丝。土洞主人孔令梅介绍, 这些土堆就是菌包, 上面的白色绒丝就是菌丝。“鸡腿菇就是在这上面长出来的。”孔令梅说。

今年53岁的孔令梅算是村子里思想超前, 爱赶“时髦”的女人了。她告诉记者, 在种鸡腿菇之



孔令梅正在给鸡腿菇去泥包装。

前, 自家种了15年的旱作西红柿, 面积不大, 只有三分地, 赶上了好年景, 一年纯收入3000元左右。张庄村村党支部书记赵传方介绍, 村里的人均耕地面积虽然有2亩多, 但水利条件不完善, 多数为旱地。长期以来, 村里的老百姓种的最多的就是玉米、小麦等大田作物和旱作西红柿。

而在平阴县, 最早挖土洞种蘑菇的是孔村镇北毛峪村。早在20世纪90年代中期, 这个同属山区村的村民便尝试在土洞里种植蘑菇, 并取得了较高的经济效益, 逐渐形成规模种植, 成为该村的一大特色产业。

2010年年初, 孝直镇张庄村组织村民前往考察学习, 意外发现了村里山地里隐藏着巨大的财富。

“两个村的地理环境基本相同, 而土洞里常年恒温18摄氏度左右, 又不见光, 非常适合菌类生长, 还能帮助村民增产增收。”赵传方说。

于是, 考察结束后, 张庄村便紧锣密鼓地开始了统一规划协调, 鼓励村民挖洞寻“宝”。孔令梅正是第一批参与其中的代表。她告诉记者, 2010年年初, 通过村里的统一安排, 自家投资了2万多元挖出了两个长100米深的土洞。当年9月, 又从莘县引进了菌种, 开始在土洞里种植鸡腿菇。

孔令梅给记者算了笔账: 一个土洞一茬能放1300多个菌袋, 一年能种鸡腿菇二到三茬, 一茬能收获5000多斤鸡腿菇, 平均每茬的纯收入6000元左右。“鸡腿菇销路不愁, 当地的菜贩子每天都会上门收



购, 比种旱作西红柿省下不少力气。”孔令梅说。

从2010年至今, 孔令梅守着自家的两个土洞, 常年种植鸡腿菇。除了换茬时的杀菌、拌料、装料等工作, 她每天都要提着木篮子“进洞”捡取已经成熟的鸡腿菇, 并在洞外简单去泥包装后, 等待菜贩子们统一上门收购。孔令梅告诉记者, 两个土洞平均每年能给自己带来近3万元的纯收入, “比外出打工合适, 比种西红柿的效益高。”

据统计, 目前, 张庄村的土洞已从2010年的七八个发展到现在的50多个。仅此一项, 张庄村全村每年增收100多万元。

路荣昌利用玉米芯废渣种蘑菇

每棚收入4万多元

农村大众报记者 戎宁 通讯员 李月 蔡静

“这些原料都是我们这儿几个企业的玉米芯废渣。以玉米芯废渣为原料生产出的蘑菇不仅品质高、口感好, 在市场上也很畅销。”1月17日, 禹城市安仁镇前寺村蘑菇种植大户路荣昌说。

路荣昌的蘑菇园位于安仁镇前寺食用菌基地。在食用菌基地, 一座座鳞次栉比的养菌大棚蔚为壮观, 小山似的食用菌原料更让人惊叹。记者数了数, 光种蘑菇的大棚就有24个。

“单靠种粮食作物, 一亩地一年也就一千多块钱的纯收入。现在我靠这些‘废物’创造出的价值, 远高于种庄稼。”今年47岁的路荣昌之前一直是本分的庄稼汉, 可自打一次偶然的机会听说玉米芯废渣能种出蘑菇后, 便萌生了自己创业当老板的念头。

“我们这儿生产功能糖的企业废料有的是, 收来玉米芯废渣还能降低对生态环境的污染。不但不用愁原材料, 成本还能节约30%。”

路荣昌说。

2009年, 路荣昌在村里租了40亩地。通过朋友借款、小额贷款等手段, 陆陆续续投入近120万元, 建起了9个高标准大棚。“只靠一家一户的小生产难以适应社会化大生产的需要, 要想多挣钱, 还得大规模。”在一次市蔬菜局对菜农的培训会后, 路荣昌便下定决心走规模化道路, 将小蘑菇种植做大做强。

在禹城市蔬菜局的帮扶下, 路荣昌组织发动村里零散种植户成立

了禹城市荣昌食用菌专业合作社, 注册“前寺”商标。通过利益链条, 统一种植、管理、销售。“抱团”闯市场, 大大改善了菇农在市场上没有规模, 缺乏讨价还价能力的被动状况。

路荣昌介绍, 与普通的大棚种植相比, 蘑菇的经济效益相当可观。每年的十月份是蘑菇种植的最佳时节, 经过一个多月的培育进入收获期, 一直可以持续到第二年五月份。每年能采摘四五次, 而且易

管理, 回报率高。

“我这个棚里的蘑菇再用10天又能上市了, 一个棚能收2万多斤。每斤的市场价都在2元以上, 效益相当好。”路荣昌说。前段日子, 大棚里的第一茬蘑菇就让路荣昌赚了个盆满钵溢。

再过几天, 第二茬蘑菇又要上市了, 路荣昌想多雇几个人来帮忙。“农闲时节, 我们给老路打工, 每天能挣个三四十块, 比在家里闲着强啊!”在一旁忙活的帮工冯春玉笑着说。

看着路荣昌种蘑菇发了大财, 周围的村民不淡定了, 纷纷加入种菇大军中。北徐、郝庄, 甚至连李屯乡都受到启发, 建起食用菌种植基地。路荣昌告诉记者, 菇农人均增收在3000元以上, 小蘑菇已成为当地人致富增收的大产业。

如何防治草莓根腐病



济南市历城区董家镇张而村草莓种植户: 我们村已种了十多年草莓, 仅冬暖式草莓种植大棚就达1500多个, 全镇以我们村为中心的草莓种植面积已达近万亩, 近年来随着种植面积的不断扩大, 加上多年连作种植, 草莓根腐病越来越严重, 得了根腐病的草莓, 干叶烂根, 后期连片死亡, 损失很大, 大家急切需要防治办法。

青岛农业大学张立宁教授: 草莓根腐病主要为害根系, 发病初期先从侧根或新生根开始, 初期根部出现浅红色或褐色不规则的斑块, 颜色逐渐变深呈暗褐色。随病害发展, 全部根系迅速坏死变褐(见图1); 地上部分外叶叶缘先发黄部分叶片变褐、坏死至卷缩, 病株表现缺水状, 逐渐向心叶发展至全株枯黄死亡(见图2)。

经实地调查, 草莓根腐病的发生与土壤环境有着密切的关系, 一

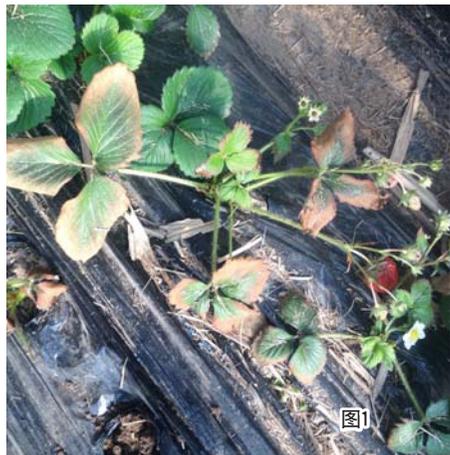


图1



图2

般种植草莓5年以内的地块根腐病发病较轻, 或不发病; 种植在5年特别是种植在10年以上的老棚草莓根腐病尤为严重, 产量也随之下降。草莓根腐病植株根系比正常植株根系明显短小, 颜色灰暗, 地下部不定根大量死亡, 新生根受到病原菌的侵染后, 生长稀疏。根部受害, 吸收水肥能力下降, 直接导致水分、无机物和营养物质不能正常

输送, 致使地上部弱小或整株枯黄。近几年, 在草莓种植区该病有上升趋势, 江苏、河北、山东、辽宁等省均有草莓根腐病发生。

那么我们该如何防治草莓根腐病呢?

1、合理轮作, 清理田园。及时清除田间前茬病株和病残体, 集中烧毁或在大棚闲置期间对土壤进行高温消毒, 每亩使用石灰氮120公

斤, 覆膜浇水后盖严后持续闷棚达25天以上, 可有效地杀灭土壤病菌和虫卵。

2、高垄地膜栽培, 科学浇水施肥。根腐病与棚内湿度过大或一次浇水过多有直接关系。为降低棚内湿度, 宜采取高垄覆膜栽培, 做到膜下浇水并小水勤浇, 有条件的最好采取滴灌方式。给草莓选用基肥时, 应施用充分腐熟的有机肥,

增加生物有机肥的用量, 并深翻土壤, 提高土壤透气性和缓冲力。冬季追肥使用的氮磷钾冲施肥一次用量不宜过多, 建议每亩使用氮磷钾冲施肥5公斤与4公斤普利登鱼蛋白混合冲施, 可以同时起到膨果和养根的作用。

3、药剂防治。草莓根腐病应以预防为主, 在定植缓苗期和开花前分别喷施75%百菌清可湿性粉剂500~800倍液+普利登鱼蛋白300倍液也可于定值后用普利登鱼蛋白500倍液+恶霉灵800倍液灌根, 对早期预防根腐病效果明显。对当前已发生根腐病的大棚草莓, 应及时拔出病株, 并用甲霜·恶霉灵1500倍液+普利登鱼蛋白500倍液灌根。

敬告: 正在从事或想从事种养的移民朋友, 如果您对栽植、养殖的品种、市场有所疑惑, 或是在种养过程中遇到什么技术难题, 请告诉我们, 我们将请专家帮您解决。

注意: 如果是技术难题, 请尽量描述清楚发病作物或动物的症状, 若有图片更好。

联系方式: 短信请发送至13789805383、邮箱jifan3651@163.com或加QQ群: 198879208