

土种蘑菇正确方法：从选种到采收的实操要点

在南方潮湿的山林或自家后院，不少人尝试用“土种蘑菇”方式培育食用菌，但成功率往往不高。真正影响出菇率的关键，不在于是否用了“土种”这个说法，而在于对菌种特性、基质处理和环境控制的理解是否到位。所谓“土种蘑菇”，本质是将菌丝体接种于腐殖土或混合有机质中，模拟自然生长条件，实现原基分化与子实体形成的过程。掌握其中细节，才能避免菌丝萎缩、污染泛滥或不出菇等常见问题。

选对菌种是第一步：别把“土种”当万能标签

市面上常有商家宣传“土种专用菌种”，但这类说法并不严谨。真正适合土栽的菌种，通常具备较强的分解纤维素能力，如平菇、鸡腿菇、草菇等。而像香菇、金针菇这类依赖木屑培养的品种，若强行土种，出菇率会大幅下降。选择时应关注菌种说明书上的“栽培基质”一栏，明确标注“可土栽”或“适应土壤环境”的才适合。此外，菌种来源要可靠，避免使用自采野生菌种，不仅存在毒害风险，还可能携带杂菌，导致整个批次失败。

基质处理决定成败：土不是随便挖来就能用

很多人误以为“土种”就是直接把菌种埋进地里，其实关键在于基质的配比与灭菌。理想的土种基质应由腐殖土、稻草粉、棉籽壳按比例混合而成，建议比例为6:3:1，再加入少量石灰调节酸碱度至6.5左右。混合后需进行高温蒸汽灭菌或日晒暴晒3天以上，以杀灭杂菌。若省略这一步，后期极易出现青霉、绿霉等污染，菌丝难以正常扩展。特别提醒：切勿使用城市绿化带或农田边的泥土，这些地方重金属或农药残留较高，不利于菌丝健康发育。

环境控制要精细：湿度、光照、通风缺一不可

土种蘑菇最怕“三不”——湿度过高、光照过强、通风不良。出菇期要求空气相对湿度保持在85%~90%，但土壤表面不能积水。可在覆盖物上喷雾增湿，避免直接浇灌。光照方面，多数土种菇类需要散射光刺激原基形成，每天2~4小时的弱光即可，直射阳光会抑制出菇甚至灼伤菌丝。通风则需每日定时开窗换气，保持空气流动，防止二氧化碳积聚导致菌柄细长、畸形。若发现菌盖发黑或边缘卷曲，往往是通风不足的表现。

常见误区与应对：别让小疏忽毁掉整批菌

不少人在操作中陷入几个典型误区。一是过度浇水，以为多水就多出菇，结果导致菌丝窒息；二是忽视温差刺激，某些品种（如平菇）需要昼夜温差超过5℃才能诱导出菇，若恒温养护，长期无反应；三是采收时机不当，过早采摘影响后续产量，过晚则菌盖开裂、品质下降。正确的做法是观察菌盖边缘开始平展、颜色变深时即行采收，用剪刀贴土面剪断，保留部分菌柄利于二次出菇。

菌种类型	适宜基质	出菇温度	采收标准
------	------	------	------

-----	-----	-----	-----
-------	-------	-------	-------

平菇	腐殖土+稻草	15~22℃	菌盖边缘微开，呈伞状
----	--------	--------	------------

鸡腿菇	棉籽壳+土	18~25℃	菌盖紧实，未完全展开
-----	-------	--------	------------

采收后如何管理？延长产菇周期的关键

采收后不要立即停止管理。清理残菇，轻拍表层土，促进新原基形成。可补充少量营养液（如米汤稀释液），每周喷施一次，有助于提高第二茬产量。若发现局部区域不再出菇，可翻动表层土，重新拌入少量新鲜基质，恢复透气性。整个生长周期一般可持续2~3茬，总产菇量可达初始接种量的3~5倍。

> 常见问题

> 问：土种蘑菇多久能出菇？

> 答：一般接种后15~30天可见原基，具体时间取决于菌种和温度。

>

> 问：土种蘑菇能重复使用吗？

> 答：不建议重复使用同一块土，易积累杂菌，最好更换新基质。