



ZHUANYEHUJINGYINGMENLU



中国广播电视出版社编



专业户经营门路

22

中国广播电视出版社

专业户经营门路

ZHUANYEHU JINGYING MENLU

中国广播电视出版社编

中国广播电视出版社

专业户经营门路

中国广播电视出版社 编

*

中国广播电视出版社出版

通县振兴印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

787×1092毫米 32开 7.75印张 171(千)字

1985年7月第1版 1985年7月第1次印刷

印数: 1—43,000册

统一书号: 16236·023 定价: 1.20元

前 言

专业户是近年来我国农民创造的新的生产组织。各式各样专业户的大量涌现，使农村经济生活出现了生动活泼的崭新局面。

专业户经营途径极为广阔，涉及种植、饲养、加工、运输等各个方面。专业户户主大都是各自经营项目的行家里手，有些还掌握着“家传”的秘方。专业经营为他们开辟了施展本领的广阔天地，焕发了他们极大的生产热情。因此，几乎在所有的经营项目上，都造就了有名气的“土专家”、“土状元”。

这本书主要不是介绍这些“土专家”、“土状元”的事迹和品德，而是传扬他们的方法和经验。这些方法和经验是经营者从实践中一点一滴地摸索和积累起来的，其中很多是在运用科学知识的基础上，有独到之处和富于创造性的。虽然有些在技术上还不够完整和严密，但确确实实解决了各项实际经营中的技术难点。书中多用经营者自己讲述的方式，这样更容易为一般农户所理解和接受。

本书收入的百余例典型经验，是通过中央人民广播电台和一些地方人民广播电台收集整理的。在篇目处理上，对于全国各地一般农户都可从事的常见项目，主要突出技术重点，有些还安排了两个以上的篇目，使读者可以根据本地的具体条件，有选择地借鉴经营方法，并可以通过对照，更准确地琢磨和把握技术难点。对于有一定区域性或者近几年内

新兴的经营项目，则除了在文中加进对该项目经济价值的介绍外，尽可能系统而细致地讲明经营步骤，使从未接触过这一项目的农户也可以参照经营。

由于本书稿件来源涉及诸多省份(自治区、直辖市)，我们的组织、收集工作又不够严密和细致，所以稿件的取舍可能不尽妥当，难免会遗漏一些有影响的专业户；有些篇目的内容还失之简括，存在缺陷，欢迎读者批评指正。

参加本书编辑工作的有段桂华、丁恒中、徐成忠同志。

目 录

沈维元谈栽培高产蘑菇.....	(1)
江国庆小径段木香菇栽培技术.....	(5)
马兆滨谈平菇栽培中的几个问题.....	(7)
王焕然玉米地套种平菇方法.....	(11)
太平庄村、许庄村果园间作平菇技术.....	(14)
任学林谈种养草菇.....	(20)
李荣杰谈袋栽黑木耳.....	(22)
黄春秀谈云耳培植和采收.....	(25)
陈行福天麻栽培方法.....	(28)
梁国昌谈种植金银花.....	(32)
范洪昌草莓栽培方法.....	(34)
李明谈种植八角.....	(36)
瞿永坤谈种植宜兴百合.....	(41)
高健明谈种植金针菜.....	(44)
崔大仕葡萄管理方法.....	(46)
王正楷芦笋种植技术.....	(48)
丰荣华“建宁莲子”种植技术.....	(51)
张恩奎谈种植宝应荷藕.....	(53)
潘同义谈放养邵伯菱角.....	(56)
涂鹤桐谈种植伏水荸荠.....	(58)
谢连恒谈培植“大红袍”桔子.....	(60)
陈桂勤培育“桃树王”.....	(62)

杨明生谈种植榕江西瓜·····	(64)
张文康番茄高产栽培技术·····	(67)
赵志祥中架番茄栽培技术·····	(74)
查文元“春不老”萝卜种植方法·····	(77)
赵长伟谈韭黄高产技术·····	(79)
吕璞修冬瓜高产技术·····	(82)
刘宏胜生姜栽植技术·····	(88)
熊礼光谈科学种辣椒·····	(90)
李永祥谈种植丝瓜·····	(92)
吴功仁魔芋种植经验·····	(94)
瞿大贵经营“美环花圃”·····	(98)
姚银召养花方法·····	(101)
冯玉海甜叶菊栽培技术·····	(104)
刘昌华谈种植大方漆树·····	(107)
李兴思谈种植杉树·····	(109)
杨友珍种泡桐着数高·····	(110)
丁志明谈龙柏种植·····	(112)
谢勤养鸡经验·····	(115)
王钰谈养鸡·····	(117)
关丽田养鸡把“三关”·····	(119)
王富海养鸡“强制换羽”法·····	(121)
李志荣谈用煤油灯孵小鸡·····	(123)
曾冬梅电小鸡饲养法·····	(126)
李福生谈用温水孵小鸡·····	(129)
吕世成谈饲养肉鸡·····	(131)
陈树生谈饲养“三穗鸭”·····	(133)
张天津“一条龙”饲养法·····	(136)

石振恒饲养鹌鹑方法·····	(139)
石孝廷谈科学养猪·····	(143)
苏玉兰养猪方法·····	(146)
杭德元谈饲养母猪·····	(149)
刘二娃谈鸡粪养猪·····	(152)
李祖安谈养鱼·····	(153)
谢兆藩谈饲养埃及塘角鱼·····	(155)
冯以营谈饲养尼罗罗非鱼·····	(158)
庞业松池塘养鱼亩产一吨·····	(161)
张挥贵谈培育鲤鱼苗·····	(163)
陈小春鲤鱼苗孵化方法·····	(165)
王庆丰繁养金鱼经验·····	(167)
茅奕生谈饲养黄鳝·····	(170)
李文富蓄水养蛭法·····	(172)
刘希武谈科学饲养奶牛·····	(174)
郭惠荣谈奶牛饲养经验·····	(178)
崔世必谈饲养耕牛·····	(180)
朱忠诚放羊四句经·····	(183)
叶正德谈饲养山羊·····	(185)
张宗寿谈家庭养蜂·····	(187)
刘文胜养蜂方法·····	(189)
吴凤河“追花夺蜜”养蜂经验·····	(191)
郑淑华养蜂高产“经”·····	(193)
沈富贵谈饲养水貂·····	(195)
倪明亮谈饲养长毛兔·····	(197)
程国良谈饲养蚯蚓·····	(201)
孙永苓养蝎五大绝招·····	(204)

黄鹤清谈饲养蜗牛·····	(206)
孙福堂、佟友珍做豆腐经验·····	(209)
刘宝财谈百页加工·····	(212)
杨忠邦谈加工盐水鸭·····	(215)
张金坤谈生黄豆芽·····	(217)
赵松海谈松花蛋制作·····	(219)
宋美林加工如皋香肠方法·····	(222)
邵德林谈洗面筋·····	(224)
胡必连谈煤渣烧砖·····	(226)
赵玉恒玉米面熬制糖稀方法·····	(228)
邵显珍谈加工白蒲茶干·····	(230)
鲍其盘谈加工粉皮·····	(232)
刘志刚谈从肠衣废料中提炼甘素钠·····	(234)

沈维元谈栽培高产蘑菇

我叫沈维元，是江苏省吴县湘城公社养蘑菇专业户。我从事蘑菇专业栽培已经有好几年了，从中摸索到一些栽培高产蘑菇的技术经验。一九八二年，我栽培4百多平方尺面积的蘑菇，单秋季一茬就收获1,000多斤。这在我们吴县湘城公社一带，以至全县是蘑菇单位面积产量的最高纪录，成本也比人家低。我在实践中体会到，栽培高产蘑菇主要是应把好四道“关”。

第一，把好培养料的室外发酵关。栽培蘑菇首先要选择优质的有机肥料、无机肥料和其他原料配合成为培养料。为了使培养料充分腐熟发酵，有利蘑菇菌种生长，栽蘑菇之前需要将料堆制处理。料的堆制处理要进行“二次发酵”，也就是先室外发酵，后室内发酵。二次发酵是一项栽培高产蘑菇的新技术，以前人们一般只作一次室内堆料发酵。室外发酵的具体做法是这样的：每栽培1,000平方尺面积蘑菇，一般需用无霉烂的新鲜干稻草和小麦草38担、干牛屎25担、湿猪窠75担、猪粪100担、干鸡灰2担、生猪血7担半、菜饼5担、尿素50斤、碳铵100斤、磷肥125斤、石膏128斤、生石灰127斤。并且要及早做好发酵前的处理工作，比如，牛屎、猪窠、灰草、鸡灰要边积边晒边捣松，以防变质；碳铵、菜饼必须在发酵前一星期加入适量的水搅拌均匀，以消除菜饼的杂菌与虫害；稻麦草也必须在发酵前一天浸湿绞断，长度以0.8~1尺为宜。八月中旬左右开始堆料。堆制时

候，将所有的用料一次放入，并且加入适量的水拌匀。料温由低到高逐渐上升，经过4天，当料温升高到74°C的时候，可以进行第一次翻料，加进生石灰40斤；再过3天，当料温升高到75°C的时候，进行第二次翻料，再加生石灰10斤；又过3天，料温又降到74°C的时候，室外发酵就结束了，整个过程需12天时间。

第二，把好培养料的室内发酵关。首先准备蘑菇房。菇房要坐北朝南，墙壁要开窗户，房顶要有排气孔，其次在进料之前，要将菇房、菇床以及用具全部用药严格消毒。每100平方尺用5斤甲醛，1斤敌敌畏，密封熏蒸24小时，隔5小时后进料。进料的时间一般在八月下旬左右，以中午12点到下午两点为比较好。进料以后，要迅速封闭门窗，并且要用尼龙薄膜覆盖料面，随时掌握温度变化情况。1小时之后，室温保持在40°C，料温保持在44°C；10小时之后，室温保持在42°C，料温保持在48°C；20小时之后，室温保持在45°C，料温保持在54°C；40小时以后，室温 and 料温分别保持在46°C和55°C。待60个小时之后，便可揭去尼龙薄膜。这时，如果菇房上下菇床周围都布满白色气生菌丝，而且散发出象面包一样的香味，就证明室内发酵已经成功，便可以开窗降温，保持室温在45°C、料温57°C。最后再用手把发酵后的料翻松，使室温降低到28°C、料温降低到29°C，以利排除废气，增加氧气，促进菌丝健壮生长。

第三，把好播种质量关。首先要选择适龄的菌种。如果在九月一日播种，种一千平方尺蘑菇大约需要菌种40瓶，一般应选择75~80天菌龄的菌种最为适宜。采用双层撒播，可以使菌丝恢复快，扭结快，产量高。其次，播种工作人员的手要用高锰酸钾消毒。播种以后要用手轻轻拍实，使菌种与

料紧粘在一起，以利于菌丝吃料。播种后的头3天，菇房要关紧窗户，室温仍然保持 28°C ，料温仍然保持 29°C ，不得超过 30°C 。3天过后要适当通风，使室内以自然温度为主，促使菌丝迅速向下伸延。为了更好地增加菌丝的通透性，还必须按2寸见方的距离在反面打一次扞，松料一次，适当平整料面，以促使菌丝健康生长。这以后还要做好料面的3次复土喷水工作。第一次采用象葡萄大的干泥块复盖料面，并且在第二天和第三天，每平方尺先喷1,000斤清水，后喷8两2%的石灰澄清水。待料里的菌丝逐渐长到跟泥块一半高时，再覆盖两粒象黄豆般的湿泥土，同时要关紧菇房门窗。当菌丝长出细泥土时，再在料面上覆盖一粒象黄豆大的湿泥土。覆盖结束后，开始大通风，保持室温在 $16\sim 17^{\circ}\text{C}$ ，并且每平方尺喷7两半水，促使菌丝更快形成实体。到了十月中旬，每平方尺菇床再喷6两清水，也称出菇水，再过5天就可以采收第一批鲜菇。

第四，把好出菇阶段管理关。出菇阶段菇房要通风换气，保持自然温度，尽量减少室内外温度差。当室外温度超过室内温度 18°C 时，白天要关紧窗户；晚上开窗通风。当室外温度低于室内温度，下降到 16°C 左右时，中午要适当开窗通风换气。在子实体冒出土层时，要喷一次出菇水，每平方尺大约喷五、六两。如果菌丝生长旺盛，泥土与培养料偏干，可以适当多喷一点水，保持土壤含水量20%左右，菇房空气相对湿度80~90%。如果连续阴雨可以不喷水。平时每天还要向菇房四面墙壁和地下适当洒水，保证蘑菇正常生长。

当蘑菇盖直径长到14厘米时就可以采摘了。采摘可以采取旋转法和直拔法。一般说来，前三潮菇用旋转法采摘为

宜，以免伤害周围菌丝和菇蕾，影响后潮菇的产量。三潮菇采摘以后，就可以采用直拔方法采菇，以利清除老根和枯黄的菌丝，增加土壤的通风透气性能，并且用黄豆粒大的湿润泥土补平菇穴，喷上出菇水，以便再长新菇。

(江苏台)

江国庆小径段木香菇栽培技术

江国庆是浙江省巨州市洋口乡人，今年25岁。他一九八〇年中学毕业以后，开始用小径段木栽培香菇，获得成功。以后又创建了食用菌厂。这个食用菌厂，今年一至四月份产值已经达到12,000元。人称江国庆是“香菇大王”。前不久，江国庆总结了他用小径段木栽培香菇的经验，归纳成以下几个方面。

(一)菇场选择。在室外用小径段木栽培香菇，应当选择通风、透光、湿润的地方作为堆放菇木的场地。菇场还要避免阳光直射，做到“三分阳，七分阴，花花太阳照得进”。另外，菇场附近要有水源，以经常保持菇场湿润。

(二)菇木准备。可以用来栽培香菇的树木在200种以上，除去松树、杉树、樟树、柏树和木荷等以外，凡是壳斗科、桦木科的绝大部分树种都可以用，其中以枫树、杨树、桐树、板栗、麻栎、化香和杜英等树种为最好。在选料的时候，一般选择生长15~20年生、口径在15厘米左右的小径段木最合适，砍伐可以在“立冬”之后到“惊蛰”以前进行。

(三)菇木接种。接种一般放在头年十一月到第二年二月进行。用来接种的菇木要截成一米长的段干燥几天，当含水量降到40%左右的时候，就可以接种。接种前先要作好菌种检查，如有变质、老化现象，要及时更换。每瓶菌种一般可以接种100斤左右菇木。菇场、菇木要做好消毒工作。可以将菇木两头用石灰水刷一遍，然后放在太阳下晒三、四个小

时。如果碰到雨天，可以用硫磺或者高锰酸钾配甲醛进行熏蒸消毒。然后在菇木上进行打孔接种。孔穴之间的株距为16厘米，行距9厘米，深1.5~2厘米，呈梅花形。要做到边打孔边填入菌种，菌种填入以后，要用树皮或者石腊封盖孔穴。

(四)菇场管理。出菇以前，要抓好叠堆、翻堆和淋水三件事。叠堆，可以采取“井”字形堆法，每根菇木之间相隔三、四厘米，堆高以1.5米左右为适宜。翻堆，一般要做到每月翻一次，翻堆的时候要求从下到上，从中间到两边，同时要注意补种，在七、八月高温季节，半个月就要求翻一次。淋水，晴天每隔四、五天早晚各淋一次水。可以用喷雾的方法把水淋透，使菇木的湿度达到60%以上。

出菇以后，要将菇木从原来的“井”字形堆放改为“人”字型堆放。办法是：先在场地上打好木叉，放上横木，然后把菇木一根根分两边靠上。

(五)香菇采摘。出菇以后要及时采摘，最好在菇盖没有完全打开以前就采摘，如果养得太老会减轻重量，影响质量和品位。采摘的时候，要做到晴天多采，雨天少采或者不采。摘的时候还要将菇柄一起拔出来，免得阻碍以后的出菇。

(六)加工贮藏。香菇采收以后，一般用火烤法使之干燥，温度掌握在40°C和60°C之间，并经常翻动，使干燥程度均匀一致。烤菇的时候，不要一次烤干，当烤到八、九成干以后，要把香菇取出来，在干燥的地方存放12小时，然后再入烘房复烤三、四个小时，这样能够保持香菇的色、香、味俱佳。加工好的香菇要特别注意防潮，最好尽快装进塑料袋密封存放。

(浙江台)

马兆滨谈平贝栽培中的几个问题

平贝栽培大王马兆滨是黑龙江省尚志县帽儿山镇新旗村人，今年22岁。在过去的两年中，他种植平贝收入1万多元，摸索出了一整套平贝栽培的经验。下面是马兆滨在黑龙江人民广播电台《农村节目》中答听众来信问的一部分内容。

我栽培平贝的历史不长，可是我们新旗村栽培平贝的历史却有几十年了。我的一些体会主要是综合了大家共同摸索出来的经验得出的。

平贝是一味短缺而又贵重的中草药。它的药理功能与川贝、浙贝等相同，都是清热润肺、止咳祛痰。由于平贝医疗效果较好，一直是市场上的缺货。平贝生产是一次投资、多年受益，经济价值较高，是一项很好的家庭副业。但同时，这项副业技术要求又较高，是不太容易成功的。

首先，平贝与一般农作物不同。它不是以春种到秋收为一个完整的生长周期，而是以今年秋天到明年春末为一个生长周期。这反映了平贝这种植物的特点：它怕热、耐寒，喜湿润和阴凉。春、秋两季是它的生长期，冬夏两季则为休眠期，平贝停止生长。种植平贝首先要认识到平贝的这一特点。其次，平贝的繁育也和一般植物不同，它虽然也可以靠有性繁殖发展，但主要却是靠地下的鳞茎的分化：一个大母贝，经过两个生长周期可以分生成80个左右的子贝，大的黄豆粒大小，小的只有小米粒那样大。而且，随着分生，随着生长，子贝很快又长大成母贝。这样生长、分生，再生

长、再分生，无止境地进行，所以人们管平贝叫做“祖孙庄稼”。

平贝的栽培，对土壤要求很严格。平贝最喜生长在中性、偏酸性(PH值在6~7)的疏松肥沃的山林腐殖土中，一般的偏碱性土壤，沙砾粘土，过洼、过岗的土壤生长不良。在黑龙江省平贝大多产于近山区的铁力、尚志、五常、宁安、阿城、东宁、宝清、林口…等县，而西部平原、盐碱重的地带，尽管经过土壤改良也生长不好。同时，种平贝还要选取背风向阳的地势，创造早能灌，涝能排的地形条件。不具备上述条件，硬要种植平贝，几乎没有不失败的。

平贝是喜肥作物，但它对粪肥的选择又极严格。它最喜经过充分发酵、腐熟的猪粪，其次是牛、马粪(也必须发酵腐熟好施用)。种平贝严禁使用人粪尿和鸡、鸭、鹅粪以及草木灰等碱性肥料。用粪不当，常常造成生长多年的平贝严重腐烂，平贝园毁于一旦。在施肥时，粪肥还必须经过粉碎与土壤充分拌和，并且经过药物处理，一般用可湿性“六六六”粉均匀拌和，粪与药的比为5:1即可，这样可取得较好的防虫效果。

种植平贝一般在六、七月份平贝成熟起收后进行，过早过晚都不好。种植平贝先要整地作畦，留好作业道，然后选良种(没病虫害的)，采挖山上野生的最好。然后，分成大、中、小三级栽种。大的每亩下种400斤左右，中的300斤左右，小的150斤左右。株距按大、中、小可分为2寸见方、1寸见方、半寸见方，过小的可以撒播。覆土在2寸左右为好，种后土要压平压实。

平贝的田间管理很重要。主要是：(1)要及时中耕除草随出随锄。一面松土、一面检查有没有病虫害。锄草时要注意