





(培养介质), 将其装入培养木箱中或培养坑内。培养坑要建在房内, 一面靠墙, 另三面用砖砌成, 长宽均 1 米, 高 1.8 米左右。在坑内 40 厘米处设一块活动板, 并在中墙下面开烧火门, 门高 30 厘米, 宽 20 厘米, 将培养土装在活动板之上, 先浇水, 待水渗下去后, 再埋入姜块, 覆盖 12~15 厘米厚的砻糠。早晚温度较低时, 可生火各加 1 次温。培养木箱要放入塑料大棚内, 栽种方法同坑床法, 然后盖上塑料薄膜或草席催芽。目前, 农村中多用姜坑自然加温催芽法。具体做法是: 整厢挖坑, 其内填入稻草、牛马粪、羊粪等混合物作酿热料, 踏实, 并加适量水, 使含水量达 70% 左右, 上面覆盖培养介质 10~15 厘米, 然后埋入姜种, 并盖上稻草, 其上盖玻璃或塑料薄膜。温床除白天接受日光外, 还能借助发酵酿物中放出的生物热能催芽。但芽出土前要注意遮光。

不论用什么办法, 温度都应控制在 11~15℃, 湿度控制在 70% 左右, 其后逐渐提高温度和湿度。开始 3~5 天温度保持在 20~30℃, 然后维持在 25~27℃ 10~15 天, 湿度保持在 75%~80%, 以利姜芽的萌发和迅速生长。为培育壮苗, 白天温度最好保持在 20~25℃, 夜间保持在 18℃。期间, 培养土干燥时要及时浇水, 待水稍干后进行松土, 以利生根。需要特别注意的是, 待姜芽出

土后要遮光, 使其在黑暗中或弱光下黄化生长。待地上假茎长到 13~15 厘米, 第一片叶展开时即可采收。

姜笋生长全靠吸取母姜根状茎贮藏的营养, 因不见阳光, 不能形成叶绿素, 不能自养。为了夺取高产, 还可进行根外追肥, 以弥补根吸收养分的不足, 满足姜苗旺盛生长的需要。可用 0.1% 磷酸二氢钾或复合肥水溶液喷洒叶及茎。

4. 采收、加工与包装。待姜苗长到 15~20 厘米时, 轻轻拨开培养土, 从与母姜连接处剥下, 洗净泥沙, 按粗细分级, 分别剪成 10~12 厘米的茎段, 也可稍短一些, 扎捆后, 放入姜笋重 0.05%~0.1% 的氯化钙或碳酸钙等钙盐水溶液中, 以保脆, 捞出用水冲洗, 稍晾, 裹上一层细盐腌渍, 当姜笋咸味适度时取出, 装入包装袋中, 封口, 真空低温消毒杀菌后即可出售。

若是不同品种的姜笋, 可依颜色不同互相搭配分装或用可食性色素染成不同的颜色。姜笋还可制成酱姜笋、酸姜笋等, 也别具风味。

