

保护地生菜无公害栽培技术及销售模式创新

杨 旭

(辽宁省阜新市细河区四合镇农业办公室, 123000)

生菜原产于地中海, 喜凉爽湿润气候。生菜营养丰富, 含有蛋白质、碳水化合物及多种矿物质、维生素和微量元素, 是近年来深受消费者认可和喜爱的绿色保健蔬菜。生菜叶片大如手掌、状若凤尾、颜色翠绿, 入口鲜食菜质细腻、口感软嫩柔滑。中餐常蘸酱生食或作铺盘配色之用, 在韩餐中多用来包裹烤肉, 是韩式料理的重要辅料。因为直接用于鲜食, 所以大力推广生菜无公害栽培技术具有十分重要的意义。

1 生物学特性

生菜属于半耐寒性蔬菜, 生长适宜的温度为 15~20℃, 不耐炎热。在气温高于 28℃ 时会提早拔节抽薹, 造成植株叶片变小、粗纤维增多、味苦涩、品质差, 严重影响产量和经济效益。生菜叶片面积大, 茎短缩, 根系浅, 须根发达, 喜肥水不耐旱, 适宜栽种在疏松肥沃的壤土地块。

2 无公害栽培技术

2.1 品种选择

生菜深绿色品种较浅绿色品种抗病性强, 阜新市细河区生菜主栽品种多选用散叶型的美国大速生, 该品种丰产、抗病, 且品质优、商品性好。其他品种如油麦菜、紫叶生菜也有少量种植。

2.2 播期

越冬主茬的播期为: 9月末—10月初育苗, 11

月上旬定植, 12月末收获上市, 翌年2月上旬果菜定植前及时拔除。套种在果菜行间的播期为: 1月上旬育苗, 2月中旬果菜定植后及时定植, 3月初收获, 5月初拔除。也可视具体情况随时直播套种。

2.3 育苗

生菜种子细小, 发芽出苗顶土能力弱, 对苗床环境条件要求高, 但是生菜须根发达, 根系再生能力强, 因此生产上多采用育苗移栽的方式栽培。

2.3.1 苗床准备

苗床要求床土平整、细碎、疏松, 富含有机质且通透性好。播种前浇足底水, 待水渗完后在畦面撒一层过筛的细药土, 随即撒播种子。10g 种子需要的苗床面积以 8~10 m² 为宜, 每 667 m² 的用种量为 25 g。

2.3.2 播种

播种时将种子与过筛细沙土均匀混合后撒播在苗床上, 覆土厚度约 0.5 cm, 然后轻拍镇压, 确保苗齐、苗壮。

2.3.3 苗期管理

白天温度保持在 16~20℃, 夜间 10℃ 左右。苗床底水要浇足浇透, 苗期不早不浇水。每隔 10 d 喷 1 次 0.5% 磷酸二氢钾溶液, 共喷 2~3 次。培育出优质壮苗是丰产增收的基础, 因此苗期管理必须精心细致。

2.4 定植

种子播完 20~30 d, 小苗达到 4~5 片真叶后及

6 产量及产值

辣椒于 2010 年 11 月 6 日开始采收, 2011 年 7 月底拉秧, 采收盛期为 2010 年 11 月底至 2011 年 5 月底, 采收期长达 266 d。截止 7 月 15 日, 辣椒植株

高 2.6 m, 主径 37 节, 单株结果 39 个, 667 m² 产量 11 090 kg, 产值 58 085 元。产品大部分销往沃尔玛超市, 价格稳定, 剩余部分农户自行零售, 春节期间零售价可达 12 元/kg。

时定植。定植前要做好准备工作,定植地块每667 m²施入充分腐熟的优质农家肥3 m³,同时均匀撒施地虫杀星5 kg,预防根部线虫,然后深翻土地,耙松、搂平待用。定植前2~3 d地面喷洒吡虫啉1 000倍液,杀灭蚜虫卵。定植时,按株行距25 cm×25 cm挖穴栽苗,栽苗后立刻浇定植水。1周后浇缓苗水,同时查田、补苗。生菜根系再生能力极强,移栽成活率高达98%。

2.5 田间管理

2.5.1 温度管理

定植后3 d内,半放卷帘被且不通风,人为遮阴、降温、保持湿度,以促进缓苗。缓苗后,白天棚内温度保持在15~20℃,夜温10℃以上。温度高于20℃时要及时通风降温,防止温度超过25℃。

2.5.2 水肥管理

浇水量根据气候条件灵活掌握,温暖季节浇大水,寒冷季节浇小水。定植1周后及时浇缓苗水,每667 m²随水冲施尿素5 kg。定植前期,应少浇水、多中耕,以提高地温促进植株生长,同时适当控水蹲苗。进入发棵期,结合浇水每667 m²随水追施尿素10 kg,保持土壤见干见湿,促进根系扩展及莲座叶生长。生长中后期,为使植株不衰老,持续生长,每667 m²随水冲施美国钾宝10 kg,此期浇水要均匀,采收前1周停止浇水。这样管理既可以防止因高湿捂黄、捂烂外围菜叶,造成减产和诱发病害,又能保证菜质优良柔韧、鲜嫩甜润。

2.6 病虫害防治

生产中以预防为主,主要通过对温度、湿度、光照等因素进行综合调控,加强栽培管理来预防和减少病虫害的发生。化学防治要选用高效、低毒、低残留的生物药剂。主要虫害有蚜虫、斑潜蝇、白粉虱。春季随着外界气温的逐渐升高,要加强通风管理,将棚内温度控制在20℃以下。同时,在室内悬挂黄板进行生物防虫,每棚悬挂15~20块黄板,悬挂于大棚龙骨上,距菜体约10 cm处即可。当虫体布满黄板时,再涂抹一层黏油(10号机油加少量黄油)。此法既可减少农药投入,又能使植株叶面干净无农药残留,提高了生菜的商品性,也保证了产品的安全、优质。

2.7 采收

生菜采收日期因栽培季节不同而灵活确定,一

般在定植后30~60 d之间采收,采收过早影响产量,过晚则影响品质。实践证明,当外部叶片略高于心叶,约有成人手掌大小时采收最好。

3 生产与销售方面更新理念、大胆尝试

3.1 生产与销售理念的更新

随着城市居民生活水平的不断提高,人们的消费理念和消费需求也在发生新的变化,大家越来越重视食品的质量和安 全,于是绿色无公害优质农产品开始受到人们的认可和欢迎,市场前景非常广阔。因此,在实际生产中,广大农户要坚决改变传统落后的“重量轻质”的种植理念,要在如何提高农产品品质上下足功夫。只有遵循市场规则,不断满足市场消费需求的发展和变化,才能取得良好的经济效益。笔者建议城市近郊的菜农,要充分利用地理优势,逐步树立市场意识、科技意识和信息意识,在创新种植理念和销售方式上多做思考,在减少销售流通环节方面多做尝试,善于“巧”赚钱,才能在激烈的市场竞争中立于不败之地。

3.2 净菜配送销售模式

长期从事蔬菜生产的专业菜农,他们的种植技术娴熟高超,能够保证所种蔬菜的优质丰产,但是他们的销售形式只能局限于批发和零售,费时费力又卖不上好价钱。近几年,笔者通过对市场的调查和研究,探索出一种新型销售模式——直接为大中型饭店配送净菜。该销售模式的优点有:(1) 配送的蔬菜质量高于市场销售标准:蔬菜在收获后12 h内及时配送到位,菜质新鲜脆嫩、叶色翠绿有光泽;(2) 叶片大小适宜且基本接近标准化:经目测,叶片面积以60 cm²为宜;(3) 净菜整理标准严格:老叶、病残叶、黄叶一律清除掉,菜叶不带泥土和病斑,达到饭店后厨免挑选、免整理,可直接清洗、装盘。通过走访、联系,与大中型饭店商谈合作,在坚持优质优价、公平诚信、互利双赢的合作原则下,建立一批稳定的配送客户,开展预定配送业务,使生产和销售在有计划的状态下良性循环,可有效降低生产的盲目性。净菜配送因做到产销对接,有效减少了中间流通环节,与同样地块、同样产量的常规生菜销售模式相比,经济效益可提高40%左右,效果显著。图