

洋葱小鳞茎繁殖技术

陈振泰, 潘美红, 薛 萍, 缪美华

(连云港市农业科学院, 222006)

洋葱是雌雄同花的异花授粉植物, 传统的大鳞茎留种法需经3年才能收获种子, 耗时长。洋葱小鳞茎繁殖技术能缩短繁殖年限, 节省工时, 降低成本, 适宜于生产用种的良种繁育。

1 播种

1.1 种子选择

为保证种性的纯度, 最好选择用大鳞茎留种法繁殖的原种作为播种材料。

1.2 苗床准备

选择pH 6~8范围内的土层深厚、肥沃、通透性好、2~3年未种过葱蒜类的砂壤土。每667 m²苗床地施入腐熟厩肥2 000~3 000 kg, 磷钾复合肥30~40 kg, 均匀撒施, 翻入土内, 然后做成1.2~1.5 m宽的高畦, 畦面要求平整。用50%多菌灵可湿性粉剂与50%福美双可湿粉剂按1:1比例混合对育苗床土进行消毒。同时, 用50%辛硫磷乳油加水混入底水防治地下害虫。

1.3 播种

播种一般在3月底至4月初为宜。播种前先浇足底水, 然后按每平方米2.5~3 g种子撒播, 要求落籽均匀。播后覆盖细土0.5~1 cm, 再覆盖1层地膜或稻草保温保湿。

1.4 播后管理

播后注意检查出苗情况, 出苗前保证土壤湿润, 有50%出苗时, 于傍晚及时除去覆盖物。幼苗长至2~3片叶时进行间苗, 间去过密、过弱的苗, 保持株行距4~5 cm。并视幼苗长势进行1~2次追肥, 最好于傍晚浇稀粪水, 或结合灌水每667 m²施尿素5~7.5 kg, 以保证促进秧苗生长与鳞茎膨大。

注意防治葱蓟马和真菌性病害。可用10%吡虫啉1 000倍液喷雾防治蓟马; 用70%甲基托布津800倍液、50%多菌灵500倍液喷雾防治真菌性病

害。

2 小鳞茎的采收与贮藏

6月上中旬, 形成直径2~3 cm、质量8~10 g的小鳞茎。假茎变软倒苗前, 选晴天拔起, 然后放于畦面晾晒1~2 d, 留假茎2~3 cm剪去葱叶, 装于周转箱内, 放于阴凉通风处贮藏。贮藏期间要每隔10~15 d进行1次翻箱整理, 剔除病球、烂球。

3 小鳞茎定植及管理

3.1 定植

定植适宜期为9月中下旬。前作(非葱蒜类)收获后, 及时清除秸秆, 翻挖晒垡, 细碎土壤, 施足底肥, 每667 m²施入腐熟农家肥4 000~5 000 kg, 磷钾复合肥30~40 kg, 全面撒施后翻入土壤耕作层。然后做1.2~1.5 m宽的高畦, 耙平畦面。为保证种子纯度, 四周1 000 m内无其他葱蒜类留种。

将小鳞茎按大、中、小分级, 分畦单株定植, 在定植穴内施用农药辛硫磷, 以防止种蝇发生。定植密度为每667 m²栽8 000株左右, 每穴栽2~3株小鳞茎。

3.2 田间管理

定植后, 及时浇水中耕。越冬前, 土壤封冻时及时浇封冻水, 保证安全过冬。入春返青后, 及时浇返青水并追施适量氮肥, 每667 m²施尿素10 kg左右。抽薹开花后, 结合浇水可酌情再次追肥。花前以氮肥为主, 花后增施磷钾肥。开花盛期, 为提高授粉结实率, 根据情况可进行辅助授粉。为防止倒伏, 抽薹前应适当控制肥水, 防止徒长, 并及时搭架扶薹。为防止雨水对开花灌浆的影响, 在开花前按畦设高1.5~2 m的遮雨棚, 棚顶用薄膜覆盖。

绿色保健蔬菜苦苣高产栽培技术

王洛彩

(山东省枣庄市农业技术推广中心, 277800)

苦苣, 别名天精菜、花叶生菜、花苣、菊苣等, 原产于欧洲南部及东印度, 为菊科菊苣属中以嫩叶为蔬菜的栽培种, 二年生草本植物。由于苦苣的适应性、耐热性、耐寒性均较强, 且极抗多种病虫害, 属于真正的绿色保健蔬菜, 加上其品质脆嫩, 清香爽口, 略带苦味, 具有清热解毒、清肺止咳、益肝利尿、消食健胃、降血脂、降血压、预防心脑血管疾病等医学保健功效, 可蘸酱生食、凉拌、炒食、做汤或涮食, 深受广大消费者青睐。近年来, 在枣庄市市中区种植面积逐年扩大, 平均每 500 g 售价在 1.5 元左右, 最高售价 5 元以上, 一般 667 m² 产 2 500~3 000 kg, 经济效益在 5 000 元以上。

1 对环境条件的要求

苦苣喜冷凉湿润气候, 种子在 4 ℃ 时开始缓慢发芽, 发芽适温为 15~20 ℃, 约 3~4 d 出芽, 30 ℃ 以上高温时发芽受抑制, 红光能促进种子发芽。幼苗生长适宜温度 10~25 ℃, 叶簇生长最适温度 15~18 ℃。苦苣属长日照作物, 在长日照下发育速度随温度的升高而加快, 喜日照充足环境。对土壤要求不严格, 但在有机质含量丰富、土层透气性良好、保水保肥力强的黏壤土或壤土栽培能获得优质高产。较耐干旱, 但叶部生长盛期如缺水则叶小且苦味重。

2 高产栽培技术

2.1 栽培季节和栽培设施

苦苣生长期间对环境条件的要求与生菜相似,

注意防治病虫害。

4 种子采收

7 月, 花球顶部有少量蒴果变黑开裂, 为采收适期。此时应及时剪取花球, 迟则种子开裂脱落。剪

但苦苣的适应性、抗热和耐寒能力均比生菜强, 因此, 基本可周年栽培。在枣庄市 5~11 月均能进行苦苣的露地生产, 在 7~8 月高温多雨季节如采用拱棚适当遮阳避雨栽培则能显著提高商品品质。在 12 月至翌年 4 月可利用日光温室进行保护地栽培。

2.2 品种选择

根据当地气候条件和市场需求选择抗逆性强、适应性广、产量高、品质优、株型好的苦苣品种, 枣庄市选用的是北京市特种蔬菜种苗公司的细叶苦苣和沈阳市晓春蔬菜种苗商行的菊花苦苣等。

2.3 育苗移栽

在秋季也可进行直播(用种量 200 g 左右), 但育苗移栽(用种量 100 g 左右)既节省种子, 又利于集中管理和培育壮苗。凡是育苗全过程的旬平均温度高于 10 ℃, 可在露地育苗; 低于 10 ℃ 要采取适当的保护设施育苗。

2.3.1 播前准备

在选择好的地块上, 每 10 m² 施充分腐熟、筛细的有机肥 60~80 kg, 撒匀后与土壤充分搅拌, 做成 1.2 m 宽的畦, 整平。播前要将种子进行杀菌消毒处理, 以利于苗齐、苗壮。

2.3.2 播种育苗

播种前先将苗床浇足底水, 水渗下后撒种, 每平方米用种量 5 g。播后盖 0.5 cm 厚的细土, 视环境温湿度情况确定是否需要覆盖地膜或加盖小(中)拱棚保温保湿。苗床温度应保持在 15~20 ℃, 一般 3~5 d 即可出齐苗。当 70% 幼苗出土后, 揭去地

种球时留花茎长约 30 cm, 放在通风处, 晾晒后熟。当种球充分干燥后, 反复揉搓脱粒, 脱粒后的种子继续晾晒。选择晴天, 用清水漂去果梗、果皮、瘪籽等杂物, 注意种子在水中的时间不宜过长, 捞出后摊在纱网上晾晒直至充分干燥。 