

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

种球时留花薹长约 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。



晋北高寒冷凉区马铃薯标准化栽培技术

王梦飞, 马涛, 王超

(山西省农业科学院高寒区作物研究所, 037008)

晋北高寒冷凉区为内陆高原山区, 是典型的季风大陆性气候, 境内沟壑纵横, 山坡丘陵多, 昼夜温差大, 具有栽培马铃薯得天独厚的优势。该区马铃薯种植面积达 10 万 hm^2 , 是山西省最大的马铃薯主产区, 但品种单一, 耕作粗放, 科技投入不足等问题, 一直制约着该地区马铃薯产业的发展。近年来, 笔者围绕马铃薯高产优质栽培目标, 摸索出一

整套标准化栽培技术, 经多年大面积推广示范, 取得了显著成效。

1 因地制宜, 选用优良品种

根据产量目标和用途选用产销对路的品种, 是实现马铃薯品种标准化的基础和前提。采用脱毒种薯, 小整薯播种, 是防止病毒病重新感染, 实现马

膜 (气温较低时, 在第 1 片真叶露心时揭膜), 并适当通风, 防止徒长。

2.3.3 分苗

小苗生长到 2~3 片真叶时分苗, 分苗用的苗畦也要精细整地、施肥、整平, 有条件的可移栽到营养钵内以减少根系损伤, 缩短定植后的缓苗时间。分苗要在下午 4 点后进行, 密度 6~8 cm 见方。分苗后随即浇水并遮阴, 以利缓苗。以后每隔 1 d 浇 1 次水, 一般 2~3 次后苗即缓好, 撤去遮阴。以后进行 1 次松土, 适时浇水, 待秧苗长到 5~7 片真叶时 (苗龄 35~40 d), 即可定植。

2.4 定植

2.4.1 选择茬口

选择土质肥沃, 前茬施肥多, 保水保肥能力强的地块, 避免重茬。最好的前茬为豆科作物。

2.4.2 整地施肥

结合施底肥, 及时翻地, 耙平, 667 m^2 施优质有机肥 4 000 kg, 复合肥 20~30 kg。

2.4.3 栽植密度

一般按株距 20~25 cm、行距 25~30 cm 定植, 定植深度以刚刚埋没土坨为宜。适当密植可软化下部叶片, 提高商品质量。

2.5 定植后管理

2.5.1 浇水

缓苗期视情况一般浇 2 次缓苗水, 每次水量随

秧苗长大逐渐增多, 生长盛期要保持土壤潮湿, 收获期要适当控水, 以利收获后的贮藏、运输。

2.5.2 追肥

苦苣施肥以底肥为主, 若底肥充足, 可以不追肥, 但为了提高蔬菜品质, 可定期进行根外追肥, 即 7~10 d 喷 1 次腐植酸类叶肥。如底肥不足, 可在发棵后随水追施 1 次氮肥或生物肥, 每 667 m^2 施硫酸铵 20 kg 左右。

2.5.3 病虫害防治

苦苣生长健壮, 很少发生病虫害。一般虫害为白粉虱、蚜虫等, 可用 10 % 吡虫啉可湿性粉剂 2 000 倍液或 25 % 阿克泰水分散剂 5 000 倍液喷雾防治。病害有霜霉病、软腐病等, 霜霉病发病初期选用 72 % 克露可湿性粉剂 700 倍液或 72.2 % 普力克水剂 800 倍液或 25 % 瑞毒霉可湿性粉剂 600 倍液喷雾防治, 软腐病使用 15 % 农用链霉素可湿性粉剂 4 000 倍液或 3 % 克菌康可湿性粉剂 500 倍液喷雾防治。应注意选用允许在绿色食品生产中使用的农药品种, 并根据各种药物的有效间隔期进行防治。

2.6 适时采收

播后 60~75 d 叶簇旺长时应适时采收, 过早采收品质好, 但产量低; 过晚采收, 产量虽高, 但品质差。如能将苦苣的大量上市期安排在市场供应的高价期, 则能实现苦苣生产的高产高效。 图