

大白菜采后假植贮藏增产增收技术

贾卫国

(河北省固安县牛驼镇林城驻军, 065501)

大白菜是我国黄河流域及北方广大地区的重要蔬菜之一, 秋播面积较大, 在蔬菜生产和供应中占有重要地位。目前, 许多菜农在大白菜生产中经常会遇到2个问题: 一是由于气候不稳定, 加上某些管理环节不到位, 收获期时, 常有部分大白菜的成熟度和紧实度不够, 影响产量和收益。二是上市时间过于集中, 价格落差大, 而采取贮藏措施延后上市时, 常规的贮藏方法条件高、成本高、效果差, 且长期贮藏后, 出现失水萎缩, 黄叶脱帮, 重量减轻, 品质下降等现象, 影响经济收入。笔者针对这些问题, 经过2年多的试验摸索, 归纳总结了一套大白菜采后假植增产技术, 并在实际应用中取得了良好效果。

1 假植地的准备

为节省用工和减少运输损伤, 假植地可选择在原来种植的地块上。一般可以选取交通和管理相对便利的地边或地角作为假植用地。在选定的假植地上, 做1.5~1.8 m宽的平畦, 然后浅翻畦面表层土10~15 cm深, 并将土块打碎整平后即可进行假植。平畦的方向和布局可依地形而定, 没有特别要求。假植时, 如土层过干, 应少量喷水, 以保持土层处于湿润状态。

2 大白菜的采收与分类处理

大白菜的收获期应视当地气候情况而定, 当气温降到 $-3\sim-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时就应及时采收, 以防止突然降温造成冻害。在准备假植的白菜时, 要特别注意剔除带病的菜棵, 以免病害的扩散传播。

假植前, 需要根据包心紧实度的好坏把大白菜分成两类, 分别采取不同的方式进行采收和采后处理。

2.1 包心不实大白菜的处理

对包心不实的大白菜, 收获时要尽量整棵连根

从土壤中挖出, 根上最好带一些土, 尽量保留完整的外叶。选择无病虫害的植株, 在清除黄帮烂叶后即可进行假植。假植可以采取沟栽或穴栽的方法。栽植密度以外叶拢起后相邻菜棵间达到5~8 cm间隙为宜, 不要挤得过紧, 以免烂菜。栽植深度要比原栽培深度浅2 cm左右。用细土覆根后, 浇少许水压根, 切记水量不要过大, 以免过湿导致白菜的腐烂。

栽植后, 将大白菜的四周和上面用作物秸秆覆盖。覆盖厚度视天气温度变化而适当增减。一般情况下, 15~30 cm厚即可, 总的原则是保持大白菜处于 $0\sim3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的温度环境。

通过这样的处理, 1个半月至2个月后, 多数包心不实的大白菜可以逐渐变实, 到春节前大多数都可以长成实心的大白菜了。据统计, 大白菜的商品产量可以增加30%左右, 而且商品性明显提高, 效益增长十分显著。

2.2 包心正常紧实大白菜的处理

将大白菜刨出后, 切掉50%的主根, 同时清理黄帮烂叶, 然后进行假植。假植的方法和要求与前面介绍的相同。要保证假植时畦面的土层处于湿润状态, 但假植后不要浇水, 也先不覆盖, 等外叶萎缩后再进行覆盖。大约经过1个月后, 如果气候特别干燥, 可在上面喷灌1次, 使覆盖物湿润即可。覆盖厚度要根据当地气温变化情况而定, 保证白菜所处温度在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 左右, 不要低于 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。这样大白菜保存到春节前后时, 可以依然保持新鲜, 失水很少, 重量损失也很小。在整个贮藏期间, 都可以随时根据市场情况取出上市, 以获取最佳收益。

3 假植贮藏的优点

综上所述及笔者2年多实践可以得出, 相对于

马铃薯窖藏技术

丁 乡

(黑龙江省哈尔滨市阿城区和平街龙涤集团, 150316)

在农村, 最好利用“窖藏法”贮藏马铃薯, 简便易行, 成本较低, 效果明显。现介绍如下方法, 供农民朋友们参考。

1 贮藏前处理

马铃薯收获之后, 摊放在阴凉通风的棚下, 堆高 50 cm, 使其迅速散发田间热和水分。待马铃薯皮干燥后, 剔除破损、病变、腐烂的薯块, 留下好的备藏。

2 抑芽处理

为了抑制马铃薯的发芽, 可以用化学药物处理。一种方法是在收获前 2 周, 用浓度 0.2 % 的青鲜素喷洒田间植株; 另一种方法是贮藏时每 5 000 kg 马铃薯用萘乙酸甲酸钠 200~250 g, 加 0.5~1.5 kg 细土制成粉剂, 撒在马铃薯上。

3 贮窖准备与薯块入窖

选土质坚硬、地势高且干燥、排水良好的地方挖窖。最好是伏天挖, 秋天使用, 使窖壁充分干燥。南方地区挖窖 1~2 m 深, 北方 3 m 深, 长度依需要而定, 窖顶设通风孔。一般窖储量 2 000~3 000 kg。然后将选好的薯块堆于窖内, 堆藏时应把握好堆

高, 过高易发热和压伤薯块。食用薯块一般可堆高 1.5~1.8 m, 早熟种薯 1.10~1.25 m, 中、晚熟种薯 1.3~1.5 m。

4 窖藏管理措施

初期: 薯块初入窖时, 进入愈伤期, 应维持 10~15 ℃ 的较高温度及 80 %~90 % 的相对湿度。初期由于薯块呼吸作用旺盛, 释放出大量水汽, 易促使薯块腐烂, 必须注意通风, 防止薯块发热。早霜以后, 应注意防止冻窖, 需立即封窖贮藏。封窖后, 应每半个月下窖检查 1 次, 发现发热或冻薯情况, 及时采取补救措施, 并剔除坏薯。

冬季: 气温显著下降时, 要注意防冻。窖温要维持在 1~2 ℃。0 ℃ 以下容易受冻, 5 ℃ 以上容易发芽。若窖温超过 2 ℃, 应适当通风。尽量避免入窖取薯。若取薯时应防止冷空气大量进入, 冻坏薯块。

春季: 转暖后, 薯块放热加强, 外界热量也逐渐进入, 为防止发芽, 应合理通风。加紧倒窖以控制窖温上升。当窖外温度高于窖温时, 白天要封闭窖口及通风口, 夜晚则应开启通风。在马铃薯出窖之前, 应每周下窖 1 次检查薯块是否发热霉烂。

传统贮藏方法而言, 大白菜的假植贮藏, 具有十分显著的优点:

(1) 此法可就地储存, 不需要专门的储存设施(如地窖等), 可以就地取材, 利用废弃的农作物秸秆保温, 节省开支, 降低储存成本。

(2) 管理简便, 不需要经常翻倒, 节省劳力。

(3) 储存环境透气好, 空气新, 储存期间不易发生病害和烂叶、黄叶现象, 减少损失, 提高品

质。

(4) 减少储藏前的晾晒时间, 减少水分散失, 减少储存损失, 提高储存效益。

(5) 使紧实度不够的大白菜在储存的过程中完成后生长过程, 提高白菜的商品性和商品菜率, 增加销售收益。

(6) 延长供应期, 增加市场供应的灵活性, 实现生产者和消费者双受益。