

青花菜在黑龙江省试种成功

关 钟 燕

(黑龙江省农科院园艺研究所·哈尔滨)

青花菜是甘蓝的一个变种,又名绿花菜,茎椰菜,学名为Brassica oleracea V a ritalicaplanchn英文文Broccoli

我所于1979年开始从日本、美国引种试种,经多年种植,表现适合我省生产。花球美观、风味鲜香,并且逐渐被群众欢迎食用。青花菜栽培方法简便、稳产、适应性强,在我省可周年生产,从6月上旬及10月1日前后上市可解决淡季供应。此种菜营养价值高,其维生素、蛋白质和矿物质含量在甘兰类蔬菜中均居首位。

植物学性状

青花菜叶似甘蓝叶,较小,叶宽6—8cm,长20—25cm,长园形,下边生成十多个叶片后,主茎先端开始分化花芽,长大后即为青花菜球,花球绿色,是肉质花茎花蕾聚合组成,是真正的花器官。在花球成熟时,应及时采收,否则花蕾很快松散开放。收获后不能贮藏过久,贮藏时间长花球易变黄降低品质。主茎上生成的花球最大,直径为6—10cm,高15cm左右,重5—8两,主花球采收后,自下面叶腋生出小花球,其直径为5—10cm,长6—10cm,因此可以多次采收,单株量为1.5—2斤。

生物学特性及栽培方法

青花菜适应性强,生长适宜温度为16—22℃,但耐寒耐热力强,早、中熟品种在我省哈尔滨地区从四月下旬至九月下旬整个生育期间均可在露地种植,分期上市。但以6月份及10月1日前后花球生长茁壮饱满,经济价值高。对土壤要求虽不严格,但以较肥沃土壤及靠近水源地段栽培为好,可获得较高产量。

青花菜早熟,品种从播种到收获为70—75天,中熟品种为90天左右,春季育苗可于3月上旬在温室或温床播种,第一片真叶展开后移植,可在温床

及塑料小棚中移植,其密度及苗期管理与早甘蓝相同。秋季可在冷床育苗,7月份播种为宜。青花菜耐寒性较强,春季4月下旬到5月上旬即可定植露地,可畦栽或垅栽,行株距60×40cm,生育期间进行灌水追肥,追肥以氮肥为好,促进叶及花苔生长。生育期间要注意防治蚜虫及小菜蛾等虫害,可喷洒氧化乐果800倍液滴滴畏800~1,000倍液进行防治。在花球收获时连花茎切成15—18cm一齐上市,如单一花球小,可将两个花球套在一起成一个大花束球。主茎收获后,从叶腋处长出的侧花球,可再次收获。

适宜品种及食用方法

从美国引进的早熟及中熟品种均适合我省栽培,这些品种如绿引—12为早熟种,从播种到收获为80天左右,绿引—11,熟期晚于“绿引12”7天左右,这两个品种植株外叶少,花球形成的快,抗病性强,生长健壮。

青花菜营养丰富,每100克可食部分含维生素C达110毫克,比结球甘蓝或花椰菜的维生素含量高一倍,为番茄果实含量的四倍多,维生素A的含量为3,800个国际单位(IV),比一般结球甘蓝高10多倍,比花椰菜白色花球种高将近100倍,其他维生素及矿物质含量也较高。见表一,表二。

表一 几种蔬菜主要营养成分含量比较
(毫克/100克可食部分)

种 类	热能	蛋白质	脂肪	钙	铁	磷
结球甘蓝	21	1.2	0.1	38	0.4	34
花椰菜	22	2.2	2.2	30	0.5	45
青花菜	23	3.6	3.6	78	1.0	74
抱子甘蓝	26	3.5	3.5	39	0.9	69
番茄	12	0.61	0	16	3.8	30

盆栽蒜苗

北方冬季城乡居室内盆栽蒜苗,既能当菜,又能观青,还能保持室内空气新鲜。盆栽蒜苗,方法简便,不用施肥,不用防治病虫害,就能获得良好的经济效益。因为大蒜属于耐寒性蔬菜,在3—5℃的低温下能发芽,在9—23℃的温度下能顺利生长,超过26℃时休眠。大蒜瓣内贮存着大量营养物质,供幼苗生长发育之用。因此,盆栽蒜苗,只要有适当的温度、水分和空气,就能满足其生长需要。城市的楼房居室内外,乡村屋内窗台等均可满足这些条件,除在炎热的夏天外,室内自然温(包括冬季),经常在15—25℃之间,这些温度对大蒜生长极为有利,至于水分和空气人工容易调节。所

以利用室内向阳窗台栽培蒜苗的时间,可以从8月到翌年5月,长达10个月之久。盆栽蒜苗的方法有三种:一是水培法:多用大磁盘、大茶盘和瓦盆等,将剥皮的蒜瓣用细铁丝串起来,使蒜的大头(根盘)朝下,在盘内一圈一圈地围起来,码平。然后在盘内浇上清水,使根盘都能被水淹没为度,放在窗台上培养。在培养期间保持水层勿使干涸。在蒜生长长苗过程中,若阳光直射,所生长的蒜苗为青绿色,若用散射弱光(在蒜苗盘上加套一纸筒),所生的蒜苗为黄白色,也叫蒜黄。二是泥栽法:用花盆、木箱等装土浇足水成泥状。将蒜瓣接入泥中,露尖或全埋。管理方法同水培。但要保持土壤湿润,防止浇水过多烂根。泥栽用土,可以用蜂窝煤子土、砂土、园田土以及市场出售的营养花土均可。大蒜喜欢在疏松的土质中生长。三是土栽法:所用器具土壤与泥栽法相同。盆栽前,箱内装土不要漫过,距盆沿6cm,把装好的土压实、压平。可栽剥皮蒜瓣,也可栽整头不剥皮蒜头。蒜头,先用清水浸泡24小时,扒去老根盘,平摆在装好的盆内,蒜头之间越靠紧越好,有空隙之处用蒜瓣插严,然后覆土5cm浇透水。放在阳台窗台培养。

水培最好选用大瓣白皮蒜品种,泥栽和土栽可选用小瓣的白皮狗牙蒜品种,千万不要用紫皮蒜品种,因紫皮蒜辛辣味大,生长出的蒜苗辛辣味也大,食用时品质不佳。要注意,割第一刀时,留茬高一些,一般不低于2cm,有利于蒜苗继续生长。一般栽一市斤蒜种,可收1.2—1.5斤蒜苗。如果以观赏为主,可用水仙盆和盆景盆等。摆在适当地点,真似水仙花一样,讨人喜欢。在蒜苗长到15cm时,用3—5cm宽的红纸条,在蒜苗中腰束一腰带,红绿相映,更为美观。

(黑龙江农学院园艺系王奇生)

表二 几种蔬菜的维生素含量比较
(毫克/100克可食部分)

种 类	(AIU)	B ₁	B ₂	尼克酸	C
结球甘兰	200	0.05	0.03	0.3	60
花 椰 菜	40	0.00	0.02	0.6	71
青 花 菜	3800	0.11	0.10	0.6	110
孢子甘兰	950	0.13	0.04	0.6	85
番 茄	292	0.044	0.018	0.56	20.4

青花菜为茎椰菜,花茎与花球均可食用。花茎嫩时可横切成薄片花状,如果稍老,可将花茎外皮剥掉,然后切片,花球可按小花苔截短再纵向切开。炒菜时,炒的时间不要过长,过长会把各种维生素破坏掉呈脆绿色。青花菜也可以作炆菜或凉拌菜,作凉拌菜要先在沸水中煮2—3分钟,凉后可放入少量胡萝卜丝及粉丝调成美丽的颜色。这样更有鲜美的风味,并且可以保持较高的维生素含量。青花菜也可以作配菜食用,因青花菜颜色鲜绿,用沸水煮1—2分钟后取出,放在盘内,再切以番茄,放在盘的周围,宛如一朵绿花在中央。

