

## 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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	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。

