

肥1—2次,结合灌水。10月上中旬割除苔、叶、深翻培土盖苗10cm厚,次年春化冻后出苗前撤土。开花前及时采摘花蕾,精细蒸制晾晒。三、四年生时肥水条件好,亩产干花分别是50.5公斤、81公斤。五年生因春涝缺苗减产,亩产干花77.6公斤。六年生时,在未施基肥和追肥,粗放管理条件下,亩产干花95.4公斤(表2);追肥一次以氮为主,氮磷结合,可增产22.6%(表3);合理密植,亩保苗6000株以上,可增产24.3%(表4)。采用传统的垄作耕作栽培技术,加宽垄距、缩小穴距,低部位栽植,能适应黄花菜地下茎与根系逐年上移的特点,有利于覆土盖苗防寒保苗,有利于合理密植。进行多次铲趟除草,有利于疏松土壤,消灭杂草,防旱防涝,提高地温。农村有现成农具与丰富经验,便于中耕管理,省工省力,促进早熟丰产稳产,结合增肥密植可获高产。

## 小结与讨论

一、引进的黄花菜荆州花品种,已在佳木斯市郊区连续生长7年,试栽成功。于4月中旬出苗,7月上旬抽苔,8月上旬开花,10月上中旬进入休眠期。抗寒性强,在 $-35.9^{\circ}\text{C}$ 条件下,能安全越冬。叶丛耐低温霜冻,开花期有一定的耐低温能力,抽苔期遇低温,抽苔延迟。抗旱性较强,抽苔与开花期需水多。不抗涝,抗水土流失能力强。定植4—5年进入盛产期。由于气温低,生长势不如南方原产地繁茂,各生育时期延后30—50天,只有春苗,不发生秋苗。分蘖6—10个,苔高113—117cm,结花蕾19—21个,蕾长10—11cm,结蕾较少,部分花蕾不能充分成熟。荆州花是中熟品种,适合在佳木斯市郊区以南地带种植。

二、初步总结出以黑龙江省传统垄作栽培技术为主的增产综合技术,以深翻为基础,以合理密植为中心,以选用早熟高产优质抗性强的良种及其优质种苗为前提,以增施优质农肥,适时一次追肥,及时铲趟除草,促进早熟,防治病虫害,合理采收、蒸制与晾晒为主要措施。

三、荆州花适应性广,抗逆性强,栽培管理简便,省工,成本低、高产稳产,经济效益高。一次种植可连续收15—20年,年亩纯收入400—800元。利用北方高寒地带的自然资源优势,适当集中地有

## 黄花菜制干法

黄花菜制干是黄花菜生产中的主要环节。最近,缙云县“星火计划”黄花菜课题实施小组研究出一种黄花菜制干的新方法,即太阳能制干法。这种方法,既节约能源,又无污染,加工质量较好,深受广大菜农欢迎。但这种方法只局限于日照强度较大的晴天。现介绍如下。

黄花菜摘采后,马上进行分检,将杂质及破碎花检出后,作上床(蒸晒床)准备。蒸晒床必须头择向阳、开阔、光照强的地方,铺床时先在底部尾均匀地垫一层麦秸之类的疏松干燥物,垫层厚10cm以上。垫好后再在上面放置一张竹帘。蒸晒床铺好后,须预晒一小时,以提高基础床温。

“上床”时,要将分检好的黄花菜均匀地摊在床上,层厚一般不宜超过5cm。放好后,用干净无毒暗色尼龙薄膜轻轻盖在上面,如果是白色透明薄膜,最好能用两层。盖好后,四周用木杆竹杆之类压紧,这样可使薄膜不断地吸收太阳充照能量,使床内温度逐步升高,黄花菜渐趋成熟。在网蒸阶段要注意观察,当床内的温度达到 $76^{\circ}\text{C}$ ,黄花菜颜色由黄转青时,即可开膜。揭开薄膜后,由于风吹与蒸腾作用,黄花菜不断挥发水份,达到干燥要求。干燥时间一般需要三天。为提高蒸晒床的利用率,黄花菜晒到七成干时可进行缩床。如果条件允许,不缩床直接晒干更好,能保持干花挺直,质量更佳。

晒好后,进行分级包装。包装时,可先用大型料袋装好,稍为压实,扎紧袋口,再在外面套布袋或麻袋,以防塑料袋受压而裂口,并选择干燥地点存放。包装前要先检查塑料袋,要无毒、无味、无破损,以防污染,虫蛀和返潮。

缙云县科委吕益华

计划地发展黄花菜生产,开辟农村多种经营生产致新途径有广阔前景。