

虫,立即用敌杀死3,000—3,500倍液叶喷。或用速灭杀丁每30—32斤水,兑20%乳油10毫升叶喷,或用氧化乐果1000—1200倍液叶喷防效均显著。

(二)蒜苗:要选择无病虫害、无腐烂、干透的大蒜头做蒜种。

把选好的当地蒜种,放在30℃左右的温水中浸泡10—15分钟,捞出放于穴子中闷2天,室内温度保持在12—15℃,充分吸水膨胀。要经常检查,防止伤热。造成蒜种腐烂,影响扎根和蒜苗的长势。将泡好的蒜头,用小刀挖蒜基盘(老蒜根)。要尽量保持蒜头的完整,对于关内蒜种,可以不做浸泡处理。

每平方米用蒜种约15—16公斤。将处理好的蒜头紧密地摆于整平的栽培床上,蒜头与蒜头之间的空隙用蒜瓣插严,蒜头要放平摆正,栽完一个床面,立即复3厘米厚的细土,浇一次透水。栽后3—5天内,要增加温度,促进出苗。室温保持在25—26℃土温保持在22—23℃,出苗后,温度逐渐降低,土温保持在12—15℃室温保持在17—22℃严寒的季节,最低温度也要保持在13℃以上。

收第一刀蒜苗大约需要25—30天,需浇水3—4次,每次要根据情况适量掌握。靠近火炉的地方温度高,水份蒸发量大,可以适当增加水量或增加浇水次数,离火炉远的地方则相反。以便调节温湿度,促进均衡生长,尽量达到高矮一致。当蒜苗长到30—40厘米高时,即可收获。

(三)香菜:根据育苗量,备足育苗箱。规格一般为60×40×10厘米装入过筛肥沃田土8厘米厚,摊平拍实。把香菜籽用布鞋底搓开,成瓣状,除去杂物。在定植前70—80天育苗(12月上中旬)。首先将育苗箱内的土用细眼喷壶浇透底水,将种子撒入苗箱(要撒密一些)。复过筛细土1.5—2厘米厚,上面覆盖一层塑料薄膜放在烟道上或炉筒附近温度较好的地方。缩短出苗时间。小苗出土后,揭去薄膜,使其充分见光,小苗若干旱,要适量浇水但不能浇水过多,防止徒长。

定植前把栽培床上的蒜苗或残留根茬。全部清除出室外,把配制好的营养土装入栽培床,厚13厘米左右(营养土的配制:用70%的肥沃田土,30%的发好倒细的猪圈套子粪,搅拌均匀即可使用)用

棚室立体生产蔬菜 效益高

韩德义

(肇源县科委)

汪成富是肇源县肇源镇解放村蔬菜科技示范户,高中毕业回乡从事蔬菜棚室生产,由于他刻苦钻研,自学有关蔬菜生产的书籍,虚心向菜农学习,技术水平高人一等,实践中,他逐渐摸索了温室生产周期,掌握蔬菜生产规律,通过对温室结构改造,改变栽培方式,向空间要效益,向棚室要产量,由平面生产变为立体化生产,由季节生产变为四季常青,创造出在98平方米的棚室内,一年纯收7,800元。

汪成富的土温室建于八〇年,棚室面积118平方米,当时因缺乏建棚经验,棚室结构极不合理,三侧墙壁单层,中柱只有两米高,跨度7米半,拱杆只有12度,这种棚室虽然冬季也能进行生产,但由于光线不好,保温条件差,对蔬菜生长十分不利

木板刮平拍实待定植。在黄瓜定植的前后进行香菜的定植。定植前1—2天,给小苗浇一次透水,以防止起苗伤根,在栽培床上用手开穴,株行距为5—6×5—6厘米,每簇栽苗15—17株。定植后用细眼喷壶浇一遍透水,5—6天后浇一次缓苗水。在温度上不用特殊照顾。在适合黄瓜生育的温度条件下,香菜就可以很好地生长。在管理上只需注意两点:一是拔除杂草。二是根据各部位的需水情况,适时适量浇水。

当黄瓜采收时,香菜就应同时配合黄瓜一同上市,为拌黄瓜菜做调味品。采收前2—3天要浇一次透水,以提高品质,收割时要带0.5厘米的根茬,防止深刀散棵造成损失。

一、立体栽培黄瓜和黑木耳的

技术关键

(一) 整畦技术：作畦底宽 90cm，顶宽 80cm，南北垅，畦长 5m，高 15cm 的栽培床，在其床中间作成 5m，宽 50cm，高 10cm 的食用菌床，畦两侧有宽 20cm，深 15cm 的作业道在菌床两侧覆地膜定植黄瓜。

(二) 黄瓜栽培：品种长春密刺，一月五日育苗，三月二十日定植，株距 17.5cm，当黄瓜长到 10—12 片叶时，采取隔株摘心，不摘心的正常上架，待摘心株瓜采收完后将全株拔掉，使株距加大到 35cm，这样即增加了黄瓜的前期产量，又为黑木耳子实体创造了良好的遮荫条件。

(三) 黑木耳栽培：品种 AV86，采用发酵料栽培法，生物率 80% 以上。配方比例一锯末粉 56.5%、豆粕粉 30%、郝秀军麦麸 10%、尿素 0.5%、过磷酸钙 1.5%，石灰 1.5%；一月十五日建堆发酵，使料堆没有氨臭味，变成水质香味即可；二月十五日铺料接种一先向菌床喷洒 10% 石灰水消毒，然后当料温降到 30℃ 宜将其铺在事先准备好的菌床小框里，三层料二层菌种(需菌种 15 瓶/m²，混合料 40 斤/m²)，然后用浸过 0.05% 高锰酸钾报纸覆盖料面，向报纸上每隔 10cm 摆一条用 1% 石灰水浸过的草绳，再抹一层黄泥膏(黄土 70 份、砂子 30 份，用 0.05% 高锰酸钾水合成)，厚 0.7cm 左右，温度保持在 20℃ 以下养菌。菌丝育成后手按有弹性，手掰不掉渣，于三月二十五日向菌床铺草炭土 1—1.5cm，这时要注意满足黑木耳分化要求条件—温度 15—32℃，培养料含水量 80% 以上，空气相对湿度 80—90%，光强可辅助遮荫；四月二日大量木耳成堆破土而出，分化结束，根据两天出耳的道理始终保持草炭土含水量饱和，以使木耳片肥厚；四月十二日可采收第一茬木耳。以后采用干湿交替管理，每隔 17 天左右采收一茬，共收四茬，每年方米平均采收干木耳 2.1 斤以上。

二、立体栽培黄瓜和黑木耳的经济效益

以黄瓜、黑木耳立体栽培和黄瓜与芹菜套栽对

用烧柴或煤用量大，升温慢，成本高，效益低。黄瓜没等到生产旺盛期就顶棚了，花费气力很大，效益不到二千元，仅能维持最低的生产水平。

怎样向棚室要效益呢？汪成富为了尽快改造不适应生产发展的棚室结构，向规范化、立体化方向发展。他查阅了很多修建棚室的生产资料，并自费到生产水平高的城市、科研单位，参加学习、培训，而且请教省园艺所大棚专家李德玉做指导，终于找到了自己棚室生产水平低的症结，是棚室结构不合理，故经济效益不佳。

一九八三年秋，汪成富首先将原来的土温室柱由过去的 2.0 米提高到 2.5 米，墙壁由过去的单层改为双层，跨度由过去 7.5 米改为 6.5 米，烟道由过去的靠后墙改为靠南墙。经过改进的温室受光斜面角由原来的 12 度提到 22 度，室内受光好，温度升得快，墙壁和烟道改进后，使增温和保温效果得到很大提高，缩小了跨度，增加了厚度，同时还增加了蓄水池和滴灌设施，这样虽然平面面积减少了，但空间面积扩大了，有效利用面积增加 30%，有利高棵蔬菜生长发育，达到立体生产蔬菜的需要。

立体棚室的改进，平面面积虽然减少 11.9%，但由于充分利用有效空间，增加了绿色面积，改进的当年 98 平方米棚室生产纯收入达 3,000 元，85 年达到 5,000 元 86 年收了三茬蔬菜，立架黄瓜收入 4,500 元，架下面栽培蒜苗、大葱等收入 3,000 元，墙壁栽培白菜，收入 300 元，总共收入 7,800 元。

立体栽培在棚室生产上是一个创举，是高产、高效益，充分利用空间的最好办法。这样汪成富每年向市场提供鲜菜 7,000 多斤，一个大棚内生产黄瓜、白菜、蒜苗、大葱和西红柿等五种蔬菜。茬次和产量，相应增多，经济效益也随之成倍提高。

今年，汪成富为了创出高产量、高效益，又盖两栋 312 平方米的钢结构园支柱立体化温室，进行四季蔬菜生产，满足市场对蔬菜需求。在他的影响之下，现在全县已有 11 户立体棚室生产。情景十分喜人。

