

# 蔬菜种子保存

蔬菜种子含水量高，皮薄质软，易吸潮、发热，如果保管不好，就会发生虫蛀、霉变现象，降低种子生活力。保存蔬菜种子要注意以下几点：

1. 经常晾晒。晾晒不仅能降低种子含水量，还能杀死病菌和虫卵。贮藏前，选择晴天连晒2—3天，以后每隔一个月晾晒一次。

2. 密闭贮藏。贮藏蔬菜种子，必须严格控制温度、湿度等，其中最主要的是湿度。种子在湿润的环境中易吸收水份，发生霉变。贮藏时，选择封闭性能较好的陶制坛罐，洗净擦干，内垫少量生石灰，石灰上铺一层纸，然后把种子倒在里边，并在罐口盖个石灰包。这样既可降低坛内温湿度，又能供应种子氧气。

3. 沸水烫种。菜豆类种子因生长期受豆象虫危害，种子贮藏期间，豆象虫产的卵会孵出幼虫危害豆粒。所以，存放前要用沸水快速烫种2—8秒钟，烫后晒干。

4. 防止烟熏。烟中含有大量有害气体，如二氧化碳、二氧化硫等。这些气体和种子接触后，会破坏种子胚的活力，播种后出苗慢、出苗率低。所以，贮藏种子的坛罐要放在离灶火较远的地方，避免和烟气、煤气接触。

5. 药剂处理。如果种子在贮藏期间发生虫害，可用800—1000倍的90%敌百虫溶液喷洒，喷后晾干。（明白）

香菜播种通常有两种方法，一种是直播干种，一种是催芽播种，这两种方法都存在许多缺点和不便。现介绍一种一次催芽、多次播种法，供大家试验。

浸种。把新收获的种子，晒干扬净，放器皿中用清水浸泡48小时。

淘种。浸种后用清水反复淘洗，至水清。

## 香菜催芽 有新法

晾种。把淘洗干净的种子放在席上进行晾晒，边晾晒边翻动，直至用手抓起不粘手为度。然后用能盛5公斤的化肥蛇皮袋装好。

下井。把装好的种子放在干井中，井深一般2—3米。袋子要平铺在井底下，使之均匀吸收井下湿润空气。并每天翻动二次。

晒种。种子下井5—7天后，拿出再用清水淘洗，然后再次晾晒。边晒、边翻、边观察，至用手抓起时听到有轻微的“刷刷”声为止。装入袋中仍放井下。由于井上温度高，这次晒种使萌芽迅速生长，芽根顶破芽胚，但因阳光直射的制约，芽根蕴藏于芽胚内始终不能外露伸长。

喷水催芽。经过这样处理的种子，喷水后4至8小时内芽根迅速伸长。根据播种需要随时可以喷水播种。

这样处理过的种子，一般三个月内不坏，随时播种，随时喷水催芽，最迟催一次芽，播种多次。（冯树坤）

# 冬贮种子检查

冬季，各种作物种子入库贮藏后，不能算完事大吉，应经常进行检查。其具体检查项目：

## 一、种温检查

要用检温工具检查种子温度变化情况。温度过低时，要把仓库的通风口关闭好，进行保温，温度高时，要打开通风口，进行通风。

## 二、水分检查

要用测水仪器经常测定种子含水量，以便采取有效措施，防止冻坏种子。

## 三、虫害检查

种子量少时，可直接观察是否发生虫害。种子量大时，可用筛选法进行检查。首先取一定数量的种子，放在筛子里，把虫子筛出来，然后分析虫子头数、种类、再决定防治办法。如果没有筛子，可把检查样品平摊在白纸上或桌子上面，找出虫子。发现种子库内鼠类危害，可采取投药和器械防治办法，将其消灭。

## 四、芽率检查

种子贮藏后，要根据气温的变化，进行芽率检查。在高温和低温以及药剂熏蒸后，做发芽试验。在种子出库前10—15天，需做最后一次发芽试验，保证全苗。

