

怎样防止果菜类蔬菜早衰

露地栽培的茄子、辣椒、黄瓜和西红柿等果菜类蔬菜在果实成熟之前很少发生病害，可是在开始采收果实后，病害就接连不断地发生，最常见的就是植株萎缩、叶片变黄、果实小又成熟晚，严重时可能造成植株过早地死掉。早衰的主要原因是高温多雨引起的。其防治方法是：适时摘心。在“立秋”前后，待第一茬辣椒摘下来后，辣椒秧已处于歇枝阶段，此时要将靠近基部生长的四大枝以上长出的8个枝条剪掉，与此同时要加强水肥的管理，这样不仅能减少养分的消耗，而且使靠近基部生长的四大枝，通风透光良好，减少落花落果，提高辣椒产量；黄瓜要在25片叶左右进行摘心，以促进回头瓜的形成，西红柿摘心要在第4层果坐住后，至少不要在第4花序刚一开花就摘心，并在果序上留2片叶子。2、摘除老叶。各种果菜类蔬菜都要及时地摘除植株下部的老叶、枯叶和病叶，防止株间郁闭遮阴。3、早采果实。果菜类蔬菜提倡早采收果实，西红柿采收适期是果实顶部刚一变色，辣椒是青果未红前，茄子是果内种子转褐色之前，外观呈油亮的本品种色，黄瓜刚见种子痕迹就可采收，以减少养分消耗，防止植株过早衰老。4、及时追肥。适时给果菜类蔬菜追肥，能为植株生长发育提供充足的养分，这是防止植株衰老的关键性措施。追肥的最佳期是在果实采收后进行1~2次，最好是随着灌水结合追施腐熟的人粪尿，也可追施氮肥和磷肥。黄瓜和西红柿，每亩追施磷酸二铵10公斤，茄子追施尿素10公斤，辣椒追肥要适当多些，可追施磷酸二铵12公斤左右，但必须要溶于水追施，不宜刨坑追施，主要因为辣椒怕伤根。5、灌水降温。要采取用小水勤灌，以降低土壤温度，防止大水漫灌。大雨后，及时地排涝。6、防病治虫。黄瓜蚜虫，一般可用40%氧化乐果1000~1500倍液或20%杀灭菊酯乳剂800~1000倍液喷洒叶片；黄瓜白粉病可用50%托布津800~1000倍液喷洒叶片；黄瓜霜霉病可用40%乙磷铝300~400倍液喷洒，西红柿灰霉病可用75%百菌清可湿性粉剂600~800倍液或喷雾。茄子绵疫病，在发病初期，可用75%百菌清700倍液或喷雾，每隔7~10天喷一次，共喷3~4次，这样能有效地控制病情的发展。

(吉林省长岭县农业局 程云波)

于缺铁较轻的，早春埋瓶一次就能复绿。缺铁严重的，在花前，秋后各埋一次。秋后埋瓶的目的是使越冬果树贮存一年所需要的铁，可在较长时间内控制失绿状的发生。

葡萄缺铁枝梢叶片黄白，叶脉浅留绿色，新叶生长缓慢，老叶仍保持绿色。缺铁的果实色浅粒小，基部果实发育不良。

九、营养元素相互作用：土壤中各种营养元素之间存在相互拮抗或促进作用。如钾和钙、镁，钙和镁存在相互拮抗作用，氮对钾、硼，磷对锌、铜、钾以及铜对锰，铁和钼、镁之间存在相互促进作用。了解这些情况有利于营养失调症状的诊断和合理施肥。

蔬菜床温管理

一、播种床的温度管理。1.播种至出苗。此期应加强保温，促进种子萌发和幼苗出土，防止低温“蹲芽”。阳畦盖玻璃易低矮，严密。塑料薄膜覆盖苗畦，要扣严不漏缝，蒲席或草席应晚拉早盖。2.出苗至分苗。当80~90%出苗时，开始放风，并逐渐加大通风量，防止幼苗徒长。放风时玻璃拉缝由小到大，先拉活缝，后拉死缝，直到撤去玻璃。薄膜先揭小缝，后揭大片，蒲席、草席逐渐由晚拉早盖到早拉晚盖。

二、分苗床的温度管理。1.分苗至缓苗。此期应加强保温，促进缓苗，防止沤根、倒苗。要盖严玻璃、薄膜，蒲席、草席应晚拉早盖。2.缓苗至大锻炼。此期要逐渐加大放风量，为大锻炼打好基础。玻璃、薄膜的放风口应由小到大，由少到多，直到全部撤去玻璃、薄膜。蒲席、草席由晚拉早盖到早拉晚盖。阳畦刚撤去玻璃时，蒲席应由早拉晚盖，短期内改为晚拉早盖，以后再早拉晚盖，直到全部撤去席盖。3.定植前半月至定植。使幼苗逐渐适应露地的生长条件。阳畦的蒲席，由晚上支窝棚到盖半席，直到备席而不盖；塑料薄膜覆盖的，备好薄膜而不盖，准备在遇到降温天气时再盖。

(山东省高密县农业局 李玉伟)

