冬前话贮菜

要想贮好菜,保证蔬菜新鲜度,尽量减少损失,就必须采用科学的贮菜方法。

一、贮藏大白菜。①客藏:外界温度允许条件下晚下客,但不可将已受冻之白菜立即入容,否则易导致烂客。入客前要严格精选(除去病株、虫部株等),大白菜入客以后应采取架式单摆或多层摆放。其间勤倒,通风散热,防止伤热腐烂。②埋藏,选地势高燥、地下水位低处挖沟,沟深可居气候条件而定(可因地而宜:如河北省80—100厘米即可),沟宽为1米左右。埋藏时把选好的白菜根间下,一棵挨一棵排列于沟内(只放一层),然后放上横木杆,上铺一层其它作物秸杆,接着复土。此法之关键是根据气候变化分次覆土。一般最终保持0.—1°C之间为宜。

二、贮藏马玲薯(土豆)。收获之后,由于贮 存不当,常造成烂容。今特向大家介绍一种科学贮 土豆法, ①收获时尽量减少机械损伤, 因为块茎受 损伤为了自身的愈合,使其呼吸加强,这会使块茎 重量损耗,病菌易从伤口侵入机体造成腐烂。②室 外挖客要选择地下水位低,土质坚实的地方容深 2 米左右(东北黑龙江要挖深4米以上), 容要留 门和气孔。容藏薯要离冻土层至少 30 厘米以上; 若用旧客,应 将 容 壁 铲去一层,重新打扫干净, 用 20% 生石灰或 1% 高锰酸钾溶液进行消毒。 ③ 把 准备贮藏的马铃薯先放在凉爽的地方预冷发汗,使 愈伤组织及早形成,下客前对备下容土豆进行严格 挑选,作到带病的不要,带虫眼的不要,损伤的不 要,裂皮的不要,发青的不要,受冻的不要。①种 薯贮存的最佳温度是1—3°C,湿度在80%左右。贮 藏期抓好三期管理。①初期(前期)即 10月—12 月初,应敞开客门通风、散热。②中期,即12月中 句—12月末,应加强保温。闭上客门和通气口,保

保加利亚尖椒科学栽培技术

保加利亚大 尖椒不但 可露地 还可地膜 覆盖及 大、中、小棚、 温室栽培。 露地亩产 3500~4500 公 厅,要想高产必须依靠科学技术。

一、育苗: 3月上旬温室育苗,苗龄为70天,施足底肥,泡籽催芽,在播前7~8天,用55°C~60°C水**烫种**15~20分钟,泡籽48小时后,放在35°C处6~8天可出芽。

二、精细播种: 前用种量150克, 儒播5~7㎡

持審温。③后期,保持審內低温,以延长薯块休賦期。室温过高时可打开气孔夜间通风散热,同时及时倒一次客,挑出烂薯,防止生芽。

三、贮藏萝卜。萝卜贮藏主要是防止糠心和腐烂。方法是、①预贮、将无病、虫害的萝卜堆成小堆,埋在菜田或菜窖附近,每堆 150—250 公斤,根据气温适度覆土。②密内堆藏和层积贮藏、上冻前把预贮的萝卜入窖,比大白菜入窖略早些。散堆贮藏,高度不过 100厘米。层积贮藏,在漏降后,立冬入窖前。先在窖低铺 7—10厘米的潮细砂,然后每铺一层萝卜要散一层沙,先堆积16厘米高,经3—4天散热后,再按上法堆一米高,最后一层萝卜上放潮沙20—30厘米,萝卜堆中每隔 1 米放一个通风筒。贮藏期间,密内温度控制 在2°C,相对湿度控制在 90—95%为宜。

四、贮藏辣椒①埋藏。可在客库内埋藏,首先在箱子底部撒上10厘米厚的砂或稻壳,然后摆好一层青椒,再撒一层砂(稻壳),这样放三层青椒,可贮藏40天,损失率为10%左右。②容内用箱或管贮藏。霜前采收充分成熟的清绿果进行预冷,而后轻轻地放入整好的纸箱或筐中,放容内贮藏。

(河北曲阳农广校农艺师高新章 农技中心 贾献鹏)

贮藏大白菜要讲科学

大白菜收获之后,仍然是个活体,时刻进行着 呼吸作用,消耗着营养。那么如何控制大白菜贮存 期间的呼吸强度呢?

- 1. 控制客内温度、湿度。降低客内温度。一般以0-2°C为宜,同时,保持一定湿度,以防大白菜蒌蔫,相对湿度以80%以上为好。
- 2. 应用抑制剂。大白菜入容之后可喷洒植物生长抑制剂,延长体眠期,防止发育生长,消耗养分,如喷洒 3%的萘乙酸甲酯粉剂,可防止大白菜不坏或大大减少损失。(河北曲阳农广校高新章)

苗床。播后覆筛过的细土1~1.5cm。

三、苗期管理: 前期白天25~30°C,夜间 18~20°C。中期白天 20~24°C,夜 15~18°C。后期白天18~20°C,夜8~12°C。

四、定植:5月下旬,亩施农家肥1~5吨,磷酸二 铵10~15公斤、穴距2 tcm双株,亩栽 4100穴左右。

五、田间管理:定植后3~4天浇水,苗6~7寸 高时随浇水施一次催秧肥,在门椒膨大期和第二层 果采收后各施一次肥,用量是第一次的三分之二。

(建安镇于全村多种经营专业户 焦运禄)

北方园艺