

## 菜心新品种Ts—8855

为增加我省蔬菜品种和淡季蔬菜种类,缓解淡季蔬菜供应紧张等问题。我所近年先后从美国、日本、南朝鲜、香港等国家和地区引入了菜心等20多个种类,经在我地多次引种试验表明,菜心生育期为40~50天,产量为2250公斤/亩,具有营养价值高,生育期短、并耐低温、耐贮藏,适宜早春、晚秋栽培,是解决淡季蔬菜供应的新品种,在牡丹江市销后,深受广大市民喜爱,并纷纷要求增加供应量和扩大种植,现将菜心Ts—8855品种特征特性和栽培要点介绍如下:

### 一、品种特征特性:

Ts—8855菜心新品种是1989年从美国引入的新品种,该产品表现高产、抗病、质优、耐低温,在-7℃情况下仍能生存,生长期最适温度为15~20℃,喜肥水,生育期短,从播种到采收仅为40~50天,最早40天即可采收,其营养成分与菜花相似。

### 二、栽培要点:

1. 适时播种,种子可根据当地条件与习惯进行直播或育苗移栽。每亩用种量为180克。在牡丹江地区适宜播种期为早春栽培,在草芽返青时即可播种,秋季栽培可在8月末播种。如果采用育苗移栽播种期还可提前,但在东北一般不采用育苗移栽,必须在有保护地的情况下才能进行育苗移栽。

### 2. 整地栽植:

(1) 作畦撒播或条播,翻平耙细土地后,做成2米宽的长畦,撒播的可先浇足底水,然后撒种,再复1厘米厚的表土。条播的先勾沟,播种后复土1厘米,行距为15~20厘米。每亩用种量为0.4~0.6斤。

### (2) 育苗移栽:

可选用育秧盘,装2~3厘米事先配好的育苗土(1份土+2份腐熟猪粪+1份砂土+1~2%二铵;尿素(1:1)),然后打底水、播种,最后上细土覆盖0.2~0.3厘米,放在15~20℃温度下育苗,为保证良好的出苗条件,最好在播前先用20~25℃温水浸种2~4小时,这样可以缩短出苗时间,又能出齐苗,有条件的可在育秧盘上覆盖地膜3~5天,但必

须在幼苗刚顶土时及时撤除,待幼苗长至3~5片叶时开始起苗移栽。将苗移植在作好的畦中,行距为15~20厘米,株距为1~2厘米,移植后20多天即可收获。

### 3. 肥水管理:

Ts—8855菜心生育期甚短,为争取早日采收,宜勤施肥和灌水,施肥最好施腐熟有机肥或人粪尿,一般前期需酌情控制施肥和灌水,待花基出现后,要勤施肥和灌水。使其产量增加。夏季栽培时,其技术关键是在施足肥的情况下要勤灌水,否则天气炎热,植株未充分成长,就抽苔,此时抽的苔细而弱,使产量下降。

### 三、几点建议:

1. 在全省各区域内均可种植,特别适合早春和晚秋种植,是解决淡季蔬菜的新品种。

2. 在露地可多次生产,一般一年可生产3~4茬,又是分期分批供应市场的蔬菜。

3. 在生产周期内又可错期播种,从而达到了连续不断的供应市场的目的,成为一种常菜。

4. 在保护地栽培,在常年露地生产的基础上,增加1~2茬,所以又是一种生长快,营养价值高,见效快、收获大的蔬菜。

### 四、食用方法:

#### 1. 蚝菜的制作方法:

这是一种名贵菜,选用菜心的花苔300克,用水焯后捞出攥干,取蚝油50克放炒勺内预热,待蚝油开时,将焯好的菜心花苔放入炒勺内,再加蒜泥、味素少许、精盐适量,拌匀即成,有一种独特的清香味。

#### 2. 拌凉菜:

这是一种普通的食用法,取整个菜心500克,洗净,焯后攥干切成4厘米左右的段,加香油25克、精盐、醋适量,味素、蒜泥少许、拌匀即可食用。也可根据自己的嗜好和条件、适当地增加一些肉丝、滋补品和调味品或填充料均可。清香味更浓。

#### 3. 炒食:

也是一种普通食用法,取菜心500克、洗净后切成4厘米的段,进行清炒、也可用肉片炒食。清香味很浓。

#### 4. 制汤:

先用豆油爆锅、填水、然后将洗净的菜心切成段,放入锅内,待水煮沸2~3次,加入调料即好。

以上这是几种极普通的食用法,总之这种煎、炒、熬、炸、拌均可,无论怎样制做、清香味不减,并且有较高的营养价值。(牡丹江农科所 任宝贵)