

冬贮芹菜保鲜法

1. 建窖：窖为东西向。挖宽一点三至二米，深零点三至零点五米，长十米的窖坑，四周打零点五米高、零点二米厚的土墙。窖底中央东西向挖深和宽各零点三米的通风沟，两头通到墙外，通风沟上架小木棍和铺稻草。窖底平铺十厘米厚的湿土。窖内南北墙每隔一点三米挖一个通风孔。

2. 入窖：大雪至冬至芹菜开始收获，防止嫩茎折劈。收后预冷一至三天，去掉黄叶，捆成三公斤左右入窖，南北向横排，捆与捆挨紧挤实，窖顶棚架木棍并覆盖苇席。

3. 管理：入后窖即在通风沟浇水，水深十三厘米，窖底浇一小层水，照此每隔十天浇水一次，共浇四次。必须注意入窖前期如果窖温在二到四摄氏度以上，便要打开气孔降温，中后期当窖温下降到零下一摄氏度时，要堵塞气孔，窖顶加盖苇席等物，中期把窖温控制在零点五至一摄氏度。(张勇)

带木质部芽接法

我国寒地苹果栽培，常采用抗寒小苹果作中间砧以提高其枝、干抗寒性，并有提高产量，延长盛果期年限和树体寿命等作用。以往苹果幼树换头，一般都采用春季枝接(劈接)，此法成活率较低，费接穗。1990、1991两年春季我们在2~3年生苹果幼树上试用带木质部芽接法来改换品种，取得了较好的效果。接芽成活率高，接口愈合良好，抽枝生长旺盛，成熟度好，高接幼树当年就能形成基本骨架，与劈接相比，可节省3~5倍接穗。

1990年4月末~5月初，我们在2年生的小苹果苹果树上使用，换头8个品种(系)，每个品种3~5株，共30株，当年树体骨架基本完成，抽生新梢成熟完好，生长量70~120cm以上，粗0.80~1.90cm(直径)，并且个别品种能发出1~7个分枝，发现有一品种当年形成花芽14个，第二年(1991年)结果5个，接芽成活率达91.4%。在此基础上，1991年春我们又用此法换头19个品种(系)，中间砧采用3年生小苹果幼树三个品种即玲瓏果、四楞子、小酸果，每一穗砧/组合2株树，共计113株。得到了同样效果，平均接芽成活率为

97.5%。

技术操作：1 接位选择：一般应在中间砧幼树原有的主侧枝和中心领导枝上进行。主枝接芽应距中心领导干20~30cm，侧枝接芽距主枝10cm以上，原树主枝上无侧枝者，可在主枝上接双芽，但下芽应距上芽10cm以上，且不可在同一侧。主枝开张角度过大或过小者，可采用背上接或背下接，以适中角度，正常情况下背侧接为好。中心领导枝上的接芽，在有条件下应距第一层主枝40cm以上，接芽选在当地迎风方向。2 嫁接方法：①先在中间砧幼树上选好位置，用利刀横切一刀，切向下斜45°，深及木质部，再在此刀口上方2cm左右处斜切至第一刀口，取下，露出盾形切面。②冬剪采来的品种接穗，在芽下方约0.3至0.5cm处斜腹切一刀，然后按照砧木切面形状、大小切下带木质部的芽片。嵌贴在砧木切面上，形成层对齐，下端接口贴合。若砧木过粗，可将形成层一边对齐。③用1cm宽的塑料布包扎严密，只露芽眼，然后，一次性剪砧，接芽萌发后即可解除包扎物。

注意事项：1. 嫁接时期：春季树液流动后进行即可。在吉林省以4月末~5月上旬为最佳，可延迟到5月中旬。但过晚，原树新梢抽生较长，营养消耗大，新接芽成活率低，生长势弱。过早，树液未流动，芽片易抽干，也影响成活率。2. 及时抹芽：由于新接芽愈合到萌发需要一段时间，此时中间砧本身的芽萌生长较快，除对位置较好的新梢保留用来补接外，其余的一律抹除。整个生长前期一般需抹芽3~5次，以利接芽生长。3. 病虫害防治：近年来我省苹果园金龟子类害虫发生较重，它不仅危害花，而且危害嫩芽，应注意防治。在接芽萌生前或萌发期间喷1000~1500倍1605乳剂。抽梢后注意顶梢卷叶蛾、蚜虫和其他病虫害防治。(张连喜等)

酸辣茼蒿

用料：净茼蒿(去外皮、叶)750克，红辣椒、干辣椒、生姜各少许，精盐适量，白糖100克，醋50克，麻油100克。制法：将茼蒿切成一寸二分长、三分宽的条，用精盐拌匀，约腌半小时，挤去水分，再将姜丝、红辣椒丝，撒在茼蒿上，炒锅上火，放水、白糖、醋微火烧沸，均匀地浇在茼蒿上，炒锅再上火，放入麻油，烧至六成熟，将干辣椒放入，椒色微黄时，连油浇在茼蒿上，盖严，约浸泡4小时，即可食。