

## 芹菜茺荳保鲜法

李文印

简易贮藏保鲜芹菜、茺荳在山东省庆云县已有多年历史。该贮藏保鲜方法成本低、经济效益高。从历年的情况来看，冬前每亩贮藏8000斤芹菜，可保鲜到2—3月份，每斤按0.6元出售，扣除成本100元，损耗15%，纯收入可达3980元，比芹菜收后直接出售（价格0.1元/斤）可多收入3180元，比1亩大棚芹菜多收入近1000元。茺荳简易贮藏保鲜，经济效益更为可观。每市地按4000斤贮存，到春节前后出售，每斤价格按2.5元计，扣除成本80元，损耗20%，纯收入可达7920元，比采收后直接出售（0.9元/斤）多收入4320元。该简易贮藏保鲜法介绍如下：

一、芹菜、茺荳采收前的管理：准备贮藏的芹菜、茺荳要适当晚定植，并在生长期加强肥水管理，在收菜前15—20天要随水冲施一次贮藏肥，肥量以每亩施碳铵30至40斤为宜。5—7天喷一次，15至20PPm的九二〇加0.5%尿素混合，3—5天停止浇水以利刨和贮藏。

二、窖址的选择：芹菜、茺荳冷冻贮藏的适温范围较小，一般在2~3℃。因此窖址应选在北墙后或风障北侧长期见不到光的地方。在院内房后以东向西为宜，在院外或地边，以南北走向为宜。茺荳贮藏选在墙北或房后即可。

三、冷窖的建造：窖的长度要根据所贮量及遮阴墙的长度而定，一般宽2~2.5m，深以高出菜体20cm为宜。窖应在收菜前3—7天挖好。挖好后，晾晒4—6天便可搭顶。搭顶时先铺檩条然后铺上10cm左右厚的去梢玉米秸。上边再铺一层约3cm厚的细土。在窖内南北两侧距墙15公分处固定一排墙架秸以利通风散热。

四、贮藏前整理：贮藏的芹菜、茺荳要严格掌握适宜的采收期，一般小雪前4—5天至小雪收获。要求带根带土，轻拿轻放，不能挤伤碎叶片。入贮前，要逐棵摘除外层黄叶、黄秸。

五、贮藏方法 ①芹菜贮藏有两种方式：一是散放，二是成捆放置。入窖时菜体要直立排放，每排放2至3排用木板压迫菜的根部，使根部挤得紧密，牢固、以防倒压、发热、变质、造成烂窖。菜放完后，灌水淹至根部，以保湿降温。②茺荳的贮藏方法比芹菜简单，采收后成捆，立放或横放在房后背阴处，上覆盖湿土约厚3—4公分，以后随气温的下降逐覆细土，以确保其不受冻害。

六、贮藏管理：①入窖初期气温和芹菜体温均高，应以降温为主。通风口要夜开日盖，以充分利用夜间的自然低温。②中期以保温为主防止受冻。按一般年份，立冬到小雪后，约二十天左右，气温有回升现象，在此之间要勤观察，上顶有霜为宜。如有水点，即是窖温高的缘故，要及时打开通风口。出现冰冻要注意，加盖草苫，大雪封冻后要堵严通风口。③贮藏末期仍以保温为主，但要注意外界气温的变化，防止菜体由于气温回升过高过快造成热伤害。可选择晴朗天，揭开草帘适当开启通风口调节一下温度和湿度。就是说不管外气温变化怎样，窖内温度必须控制在2~4℃，使芹菜在窖内既不生长，又不受冻，保持休眠状态。④醒菜：准备上市的芹菜、茺荳要提前一天取出，放在比较温暖的地方一昼夜即可鲜嫩如初。出窖量要根据出售量而定，若醒后的菜不能及时出售，极易造成腐烂。

利用这种贮藏方法，管理的好，可贮藏到翌年2月下旬，损耗很少，当窖内温度达到15℃时，应全部起窖，不宜继续贮藏。（山东省德州地区园艺站 邮政编码253016 收稿时间1991年10月20日茺荳俗名香菜——编者）

## 津北白1号白菜

津北白1号白菜是天津北郊区种子分公司培育的杂交种大白菜。主要特征特性是：为中熟种，生长期80天左右。白帮叶色浅绿，核桃纹明显。株高55cm，叶展45cm。直筒型，抗病毒病和霜霉病。味较甜，品质优于白麻叶。其栽培要点是：可于立秋前后播种，注意适时定苗，可适期或延期至立冬前收获，亩栽35000株左右。亩产4000—5000公斤。（河北曲阳农广校 新章）