

几种蔬菜的贮藏

大葱，把收到的大葱，带叶捆成捆，排列在室内，温度保持 $-4\sim-5^{\circ}\text{C}$ 之间，最适宜的温度是 $0\sim-4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $80\sim85\%$ ，并保持良好的通风条件。还可以在室外露天假植贮藏。在院内挖一个浅平的地坑，葱头朝下一捆一捆地排列在坑内，周围用土埋住葱根和葱白。放好后通常不要搬动。食用时先将葱移至冷凉处，使其慢慢缓冻，切不可化冻过急，以免使大葱变软脱水影响品质。

大蒜，将大蒜编辫，装筐或装入麻袋中，挂放在阴凉通风处。冬季又挂在室内墙壁固定的地方，尽量不要挪动。刚收获的蒜头，装入厚度为 0.08 毫米的塑料袋中，在零度以下能贮藏半年以上不失鲜蒜风味。

莲藕，挑选品质好，粗壮、根茎完整的藕，先在埋藏堆的底部铺一层湿土，然后铺一层藕。如此法依次铺藕 $5\sim6$ 层，上面盖湿土 $10\sim12$ 厘米，每隔 $3\sim4$ 周倒动一次。（河北曲阳农广校 新章、立早）

青葱温室生产法

温室青葱是利用秋大葱晒干后的葱白，栽于温室长出嫩叶供食用的。从十二月起到来年四月皆可生产，每茬生育期为 $23\sim27$ 天左右。由于青葱对日照要求不高，多在温室内生产。

栽葱前，先把冻大葱放在冷凉处缓冻，葱白缓好后，剪掉过长须根，留根 1 厘米左右，再剪去烂叶子，把葱白捆成小把，紧紧排在栽培床上，每平方米栽 $70\sim75$ 公斤干葱。

栽葱后 $7\sim8$ 天，见葱剪口干燥、伤口愈合就开始浇水，以后每隔一周浇一次水，每次每平方米浇 $7.5\sim10$ 公斤水，共浇三次，如果看到嫩叶内汁液见少，就是表明缺水了，如果看到葱叶汁液稀薄而多，就表明水多了。

实践证明，温室生产青葱还要注意控制温度，白天控制在 $18\sim24^{\circ}\text{C}$ ，夜间控制在 $14\sim16^{\circ}\text{C}$ 。（河北曲阳农广校 新章、立早）

ABT生根粉处理葡萄嫩枝扦插技术

葡萄嫩枝扦插，枝条代 ABA 作用强，插条基部切面细胞的分生能力强，枝条能自身合成内源生长素，并能进行光合作用，源源不断地制造插条生根所必需的碳水化

合物，这为插条生根创造了有利条件。但是，由于嫩枝扦插枝条是处于旺盛生长期，当时嫩枝作为插条脱离母体后，在一般条件下很难维持插条正常的生命活动，往往因蒸腾过度而萎蔫死亡，扦插时对插条的准备，扦插的环境条件要求较高。所以，我们用ABT生根粉处理插条加速下切口愈合，缩短生根时间，促进不定根原基分生组织细胞分化成多个根尖。尽快提高插条的吸收能力，迅速补充水分，以提高成活率。扦插技术如下：

一、插条的选择：

选取当年生新梢半木质化的枝条，在其基部用细铁丝用力捆扎拧紧，使其贮存养分，约经 $10\sim15$ 天后，可在扎紧处从母树上剪下使用。

二、扦插时间及采条：

扦插一般在 $7、8$ 月份进行。采条应在清晨随采随喷水处理（即浸泡在ABT生根粉液内）。

三、插条规格：

将采来的插条一般剪成三节一条，上剪口平剪，距最上边的侧芽 3cm ，下剪口一般在第三节上斜剪。保留插条最上边的叶片，去掉最下边的叶片，中部的叶片剪掉一半。

四、插条处理：

将 1g ABT1号生根粉，加入 $0.5\text{kg}95\%$ 工业酒精，再加入 9.5kg 清水，即配成浓度为 100ppm 原液，然后再稀释成 50ppm ，将插条基部浸入药液 45 分钟，浸泡深度 $3\sim4\text{cm}$ 。

五、扦插床的准备：

在事先建好的床上，铺 20cm 河沙，浇透水，使含水量在 $10\sim20\%$ 。床的大小视扦插数量而定，宽度一般为 1m 。

六、扦插方法：

将处理后的插条，按 $7\times20\text{cm}$ 株行距扦插在沙床上，扦插深度 $3\sim4\text{cm}$ 。插完后用喷壶再细喷一次水，架好塑料拱棚并遮好荫。

八、插后管理：

插后 7 天左右，严格做好遮荫工作，每天喷 3 次水，保持叶片新鲜。插后 $8\sim18$ 天插穗开始愈合，这时期小苗需要养分多，应慢慢让幼苗接受阳光，受光时间逐渐延长，产生光合作用，并喷 0.3% 尿素进行根外追肥，以利生根和生长。

这种方法扦插后 12 天左右，幼根已经形成， 18 天左右大部分插条都生了根，有的已产生了二次根，生根率达 90% 以上。（河北阳原县职业技术学校 冯廷瑞）