

## 浅谈蔬菜免投洗催芽法

任宝山

一、浸种前种子处理。在浸种前2—3天将需要催芽的种子放在阳光下晾晒一下,能促进种子发芽。其中,还要将柿籽表面的绒毛用手搓掉清除,以免在催芽过程中发霉产生有害物质影响种子出芽。

二、浸种。可用干净的盆装水,水温为55℃,水量为种子的5—6倍。要求水中不能混有酸、碱、盐、油脂等物质,以免影响种子出芽。将处理好的种子分别倒入水中,用棍不断搅拌,使种子均匀受热,直至水温降到25℃时停止搅拌,开始浸种。茄子浸种36小时,辣椒浸种24小时,柿子浸种7小时。浸种时间不宜过长或太短,时间过长,种子内部营养外渗,发出的芽较弱;时间太短,种子浸不透,种子内部没有浸透的物质不能进行转化,直到种子完全浸透后才能开始萌发,这样出芽时间将向后推迟。在浸种过程中用25℃清水投洗种子4—5次,以清除混在种子的秕粒、果肉等杂质,避免在催芽过程中发霉产生有害物质影响种子正常出芽。浸到时间后可催芽。

三、催芽前种子处理。将浸好的种子分别装入布袋,控干呈散落状,其中茄籽种皮较厚,并且表面有粘膜,需用筛细砂搓一搓,使种皮变薄,有利于气体交换。砂子可用开水消毒,搓后将种子投洗干净(砂子不必清除,可以和种子混合在一起催芽,有利于气体交换),控干呈散落状。种子表面水膜不能长时间存在,否则将影响种子正常呼吸,出芽时间向后推迟。

四、催芽。选两条干净的麻袋,用30℃的水将麻袋淋湿,但不要过湿,做种子的上盖下垫用。由于麻袋上的编织缝隙较大,有利于种子的气体交换。把布袋均匀放在一条麻袋上,并放一支温度计以便观察温度变化,另一条麻袋放在布袋上面盖好。将麻袋放在炕上保持28℃的恒温。辣椒3天见芽,4天出芽71%,茄子5天见芽,6.5天出芽达69%,柿子3天见芽,4天出芽65%,均达到播种状态。

五、注意事项:1.在浸种后催芽前种子一定清洗干净,除掉秕粒和果肉等杂质。2.催芽过程中种子表面不能有较多水分。如果种子表面水膜存在时间较长,将影响种子出芽。应将种子晾成散落状为好。3.每天翻动种子4—5次,不但使种子受热均匀,而且能及时排除一些有害气体,补充氧气促进种子出芽。4.在催芽后期如果布袋、麻袋干燥,应将布袋、麻袋适当喷些水,以防干芽。5.随时观察温度变化,及时调节,保持28℃。温度过高出芽太快,芽势不好;温度过低出芽较慢,延长催芽时间。(黑龙江省龙江县山泉镇中学,邮编:161107)

22 (总99) Northern Horticulture

## 萝卜贮藏怎样防糠防烂

萝卜在贮藏中的主要问题是糠心和腐烂。糠心是由于温度过高,呼吸作用强,消耗养分、水分多,造成发芽失水。腐烂是由于萝卜本身带病或窖内感染而引起。

怎样在贮藏中防糠防烂呢?主要应掌握以下几点:

1.选择好品种,搞好预贮。贮藏的萝卜以皮厚、质脆,含糖和水分多的晚熟品种为主。地上部比地下部长品种以及选育的杂种一代耐贮性较高。如北京的心里美、吉林的磨盘、沈阳的翘头青等。此外,青皮种比红皮种及白皮种耐贮藏。同时还要选无病虫害、不冻、不破、不抽薹的萝卜。在寒露前后把萝卜拔出来,拧掉缨子。最好不用刀削顶,避免造成伤疤。如果窖温和气温尚高,可把选好的萝卜在田间或窖旁边埋起来,上覆盖6—15厘米的薄土,暂贮一段时间,窖凉时再入窖。2.室外窖贮。萝卜须要在外界气温降到-5℃以下,窖温达3—4℃时,霜降前入窖。入窖的萝卜要选无病虫害、无机械碰伤、个头大而整齐的。选好后抠净萝卜项或用刀把顶削掉。但削顶一定要适度,槽顶芽易萌发,引起腐烂。窖贮一般不用埋土,防止生根。窖内要立支柱,挡成格,把萝卜一个挨一个地堆成约1米左右高的垛,上覆一薄层细沙,以保持萝卜内的水分。不要堆得太高,否则易伤热。入窖时一定要轻拿轻放,决不能摔裂或碰破皮,引起水分蒸发和感染病菌。窖内温度要控制在1—3℃间,相对湿度85—90%为宜。在低温条件下,萝卜处于生理休眠状态,可以减少生根与糠心。入窖后一个月左右倒一遍堆,剔除烂、病萝卜,并除掉顶部芽子。把上边萝卜倒到下边。一般整个贮藏期倒两遍就可以。立春前后,由于温度急剧下降,要防止冻害。要根据天气和窖温情况,注意窖门的启闭。天气寒冷时,用草帘或谷草将窖门堵严,防止寒风侵入窖内。立春后,气温逐渐回升,白天把门关严,防止暖风进入窖内,以免引起发芽和腐烂。此时窖内易干燥,湿度小,应往堆上喷水,防止糠心,保证萝卜品质。3.塑料袋贮。把萝卜放在聚乙烯塑料袋内,扎紧袋口,放在温度为1—5℃的阴凉处。贮藏期不用通风,这样可以存放较长时间。此外适于家庭少量贮存。4.室内埋贮。室内如果土地面,可在墙角处挖一贮藏坑,坑大小根据存贮量多少而定,一层萝卜覆一层土,共4—5层,最上边覆盖15—20厘米厚的湿土。5.泥浆贮藏。把萝卜削好顶,然后放到黄土泥浆中滚一圈,使萝卜外面结一层泥浆,阴干后形成一层密闭的泥壳。再堆放在阴凉地方。如堆外层培层湿土,效果会更好。6.室内缸贮。在室内放一水缸,里面装满水,把萝卜堆放在缸的周围,再培15厘米厚的湿土。据外地经验介绍,此法可贮到翌年4月末不糠心。(吕云生)