

一、栽培畦的配置。在大棚内采用每条主畦 80 厘米,副畦 120 厘米。主畦栽培黄瓜,黄瓜要定植在畦埂上。畦埂上可覆盖 30 厘米宽的地膜,株距 18 厘米,亩保苗 320 株。副畦定植早甘兰株距 25 厘米,早甘兰与黄瓜的行距 30 厘米,早甘兰与早甘兰的行距 60 厘米。亩保苗 2400 株。早甘兰收获后,套种畦内定植两行秋蕃茄,秋蕃茄距黄瓜垅行距 20 厘米,两行秋蕃茄行距 80 厘米,株距 18 厘米,亩保苗 3200 株。

二、选用良种,适时播种。及时定植,及时收获缩短蔬菜的共生期,甘兰选用早熟,抗病品种中甘兰 11 号,2 月初在温室播种,苗龄 60—65 天,4 月初定植,5 月末 6 月初上市。黄瓜选用长春密刺 3 月初温室播种,苗龄 55 天,4 月末定植 5 月下旬上市,7 月 20 日结束。

秋蕃茄,选用秋季大棚蕃茄栽培品种:秋丰。于 6 月 1 日—10 日在露地播种,苗龄 25—30 天。育苗播种时可用,福尔马林 100 倍液浸种 20 分钟,种子捞出后用清水洗干净然后浸种催芽。为了避免分苗时伤根种传播病毒病要将催芽的种子直接播在营养钵或营养纸袋内,晴天中午要用草帘子遮阴,防止烈日暴晒幼苗,雨天要搭阴棚,防止大雨落入苗床内,引起幼苗徒长和猝倒病,同时注意通风,光照和排涝,幼苗从 3 片真叶展开时就开始喷 1000 倍液的矮壮素每隔 7 天一次共喷 3 次防止徒长,当幼苗 4—7 片叶时于 7 月 10 日—15 日定植,蕃茄可在 9 月 15—20 日上市。

三、关键栽培技术。采用此模式后的突出矛盾是,黄瓜—甘兰—秋蕃茄之间争肥争水,因此要施足底肥,巧施追肥,适时灌水。甘兰、黄瓜,整地前要施腐熟的优质农家肥 6000—8000 公斤,二铵 50 公斤,甘兰缓苗后,要在中午气温高时灌小水,保持土壤湿润,追施尿素 15—20 公斤,提高棚温注意通风,避免棚温过高烤苗,促其生长,经常保持土壤湿润,促其叶球膨大,提高产量。当个别叶球已经紧实时,挑选采收,及时上市,赶行情抓收入,增加产值。甘兰收获后,集中管理黄瓜,顺水追施粪稀,每次 250 公斤,尿素 10 公斤,从定植到收获结合灌水追施尿素 80 公斤,粪稀 250 公斤,黄瓜的主要病害有霜霉病,可用克霉灵 300—400 倍液防治,角斑病可 DT 杀菌剂 400—500 倍液防止枯萎病,可用甲基托布津 800—1000 倍液灌根防治,黄瓜拔秧后应集中管秋蕃茄。

四、秋蕃茄关键管理技术。1. 温度管理,前期以降湿

保秧,促果为中心,秧苗定植后,正处于高温多雨,不利于开花授粉,易落花落果,应做好放风管理,当气温超过 36℃ 时,要把四周薄膜全部打开,通风下雨时要盖好风口,防止雨水侵入,随着外温下降,夜间气温下降到 15℃ 时,停止放风,把四周的薄膜放下,白天控制 25—28℃,不超过 30℃,夜间保持 15—17℃,外温进一步下降时要缩短通风时间和通风量,最后密闭保温。2. 水肥管理。前期可适当灌水降温,但水分不宜过大,防止茎叶生长过盛,第一花序开花时可浇一次小水,促进开花结果整齐。当第一穗果长至核桃至鸡蛋大时,及时追肥灌水,每亩追肥,美国二铵 25 公斤或蔬菜专用 25 公斤(有效成份氮 20% 磷 6 钾 12)。促进果实迅速膨大,这是秋蕃茄生产上极为关键的一次肥水,中后期水分管理要求比较严格,要根据土壤水份,植株长势进行。3. 中耕管理。中耕:松土能够改善土壤物理条件有利于根系呼吸,对促进根向下伸展和控制地上部的徒长有显著作用。定植后植株长出新的侧根时,进行中耕培土,中耕次数越多,越有利于蕃茄的健壮生长。4. 应用生长调解剂。定植缓苗后到第一个花序开花前每周喷一次矮壮素,浓度 1000 倍,以便调整植株的生育状态,保持秧果平衡,为了提高蕃茄的座果率和促进果实膨大,用 40PPm 的蕃茄灵喷花 2—3 次。5. 插架摘心整枝。在植株高度超过 30 厘米时,应用绳吊蔓或插矮架,使花序朝向架外侧,每穗花序边绑一道,必须及时掐除各叶腋的侧枝、主干留两穗果,上边留 2 片叶摘心,每穗留 3—4 个果,多余的果及早疏掉。6. 加强对病毒病的综合防治。病毒病对大棚秋蕃茄生育危害严重,有烟草花叶病毒、黄瓜花叶病毒,也有复合侵染的条斑病毒病,在生产中突然的异常高温,雨水直接敲击植株,根系的机械损伤、蚜虫的危害等都是病毒病的发生条件。在病毒病的防治上应选择适于秋季生产的抗病品种外,大棚秋蕃茄生产还应注意薄膜防雨覆盖,中耕培土,保护根系消灭蚜虫传播媒介,消灭蚜虫传播病害,如果有病毒发生可用 1000 倍液的高锰酸钾,叶面喷洒进行防治。7. 大棚秋蕃茄的贮藏。当大棚连续出现 5℃ 以下低温时就应把已经生长充实的蕃茄摘下来,放进贮藏室,摘时去掉果蒂,减少机械损失,对尚无生长充实的果实,还可留在植株上继续生长,当棚内最低温度降至 2℃ 时,则全部采收贮藏,贮藏期间的适宜温度是 10—12℃,最好不低于 8℃,如贮藏期间,温度过低,也容易出现生理障碍影响贮藏效果,贮藏时的空气湿度要保持 70—80%,贮藏过程中要及时通风,每 5—7 天翻到一次,红熟果挑选上市,病烂果及时除掉,上市时绿果还不变红,可用乙稀利处理。(黑龙江省双鸭山市蔬菜研究所,邮编:155100)

北方园艺 (总 99) 23