

喷洒 700~800ppm 乙烯利促使落叶。

四、假植栽培与管理。香椿通常在 11 月中旬移栽到大棚,然后浇水、提温,椿芽萌发。从栽入大棚到椿芽采收,椿芽的形成所需营养主要来源于枝条和根系中贮存的营养,但也有很小一部分来源于已展开叶片制造的营养和根部吸收的营养。这个过程既不同于假植过程又不同于一般意义的栽培过程,称为假植栽培过程。

香椿入棚后应给予较高的温度(不超过 28℃)和较高的湿度(60~70%),促使顶芽早发早收,并使侧芽早收,实现椿芽总产量的提高。假植栽培中还要有充足的光照。实践证明,使用透光率高的薄膜,棚温高、光照足,椿芽不但产量高而且质量好。在光照不足条件下生产的椿芽往往产量低,品质差。

五、采芽方式与侧芽萌发的关系。在传统生产中,菜农采摘椿芽的方式有,采摘全部嫩芽、采嫩芽但留几片叶、只采收嫩叶等几种方式。采芽方式的不同影响侧芽的萌发,从而影响总产量的提高。研究证明,凡是采收的较不采收的都能促进侧芽的萌发;采收整个嫩芽和采嫩芽留 1~4 片叶者,侧芽萌发数随留叶数的增加而减少,侧芽开始萌动所需的天数随留叶数增加而增加。全部采摘的侧芽萌发需 9~10 天,留 1~2 片叶的需 16~18 天。这主要是因为摘除芽而留叶者,萌发的侧芽多由新叶叶腋处发生,而芽的分化要比上年枝条上的穗芽晚,它的分化抑制了侧芽的萌发。所以发芽推迟。因此,香椿采芽宜全部采摘,这种采摘方式,侧芽采收早、产量高,又采芽方便,应在生产中推广。(邮编:250100)

新兴的芽菜

一、由于芽类蔬菜属于新兴蔬菜,有些种类及其产品还未被广大人民所熟悉,加之芽类蔬菜大多属优质高档蔬菜,一般价格较昂贵,故消费量较小,有些种类主要供给饭店宾馆使用。因此,在发展芽菜生产时首先要考虑销路,打通销售渠道,切忌贸然进行大批量生产,以免遭受不应有的损失。

二、由于芽类蔬菜种类品种繁多,其中大多数生长期和产品形成周期较短,因此,尽管市场销售量暂时还有限,但可采取“小批量、多品种、多茬次”以及“排开播种、分期收获、均衡上市”等措施加以弥补。

三、由于芽类蔬菜产品均为柔嫩、容易失水萎蔫的芽苗、芽球、嫩芽、幼茎的幼梢,故不耐长途运输。因此,芽类蔬菜的生产以城市近郊、工矿区为宜。

四、由于芽类蔬菜的产品均属于组织柔嫩,营养丰富的优质、高档蔬菜,因此应小包装、精装潢,千方百计

提高产品产量,以确保芽菜产品的高档次。

五、由于芽菜以清洁、无污染而备受消费者欢迎,因此,在栽培过程中必须严格按照绿色产品的生产要求管理;注意采用物理或生物措施,科学地运用综合农业技术,以确保产品不受农药和化肥等污染。

六、由于芽类蔬菜无论从种类或生产技术方面均处在发展阶段,因此必须发挥开拓和创新精神,以便不断开发芽菜新种类,并逐渐完善其栽培技术及产后处理技术。(中国农科院蔬菜花卉研究所)

蔬菜种子新陈辨

茄子、辣椒种 新种子有乳黄色光泽;陈种子土黄发红无光泽。辣椒新种子还具有较浓的辣味,而陈种子辣味淡。黄瓜种 新种子表面有光泽,呈乳白色或白色,富有油分,有香味,口咬有涩感;陈种子表皮无光泽,灰暗色,有时表皮有黄斑,子叶深黄色,有哈喇味。大葱、韭菜种 大葱新种子表面富有光泽,深黑色,且具腥味。韭菜新种子表皮褶皱亦富有光泽,种皮有白点,色泽鲜红,有韭菜味。陈种子无光泽,外附“白霜”。(周金洲)

儿 菜

“儿菜”是茎用芥菜的一个变种,属芽用芥菜。由短缩茎上每个腋芽发育膨大而成为主要食用器官,其重迭呈塔状。短缩茎、腋芽、外叶乃至幼苗均可食用。

该品种具有芥菜的清香甘甜而不带苦味。外叶碧绿,内心洁白,绿白相间,十分诱人。品质细嫩,味道鲜美,吃法多样,可煮汤、炒食、凉拌、泡渍、加工腌制等,是宴席上的美味菜肴。单株重 2~3 公斤,亩产 4000 公斤左右,亩产值可达 3~4 千元。

提供产品、栽培技术、咨询服务。上海农学院植物科学系,电话:4780320-95,地址:上海市七莘路 3001 号,联系人:彭文山 麦中增

供果树苗预售抗寒新品种苹果苗:出售宁酥系列苹果 GM256 矮化中间砧高接芽苗;大南果梨、红南果梨苗;血寒一号抗寒大果桃芽苗;名优山野芽刺龙牙苗。预售 95 年秋新苹一号苹果苗。该品种由华中农业大学育成,果实全红色,平均果重 160 克。优质丰产、晚熟耐贮,能耐 -36.5℃ 低温。在吉林前郭县及黑龙江密山市中试点 4 年观察,表现树体生长量大、越冬不抽条,开花结果正常。来我圃请在铁岭火车站前乘 1 路市内车到七里屯下车南走 200 米。通信地址:辽宁省铁岭市龙山乡七里屯铁岭县双星苗圃,邮编:112001

北方园艺 (总 100) 27