

国内瓜菜在非洲赤道

宋春雨

由于工作关系,笔者将我国的,主要为北方地区的一些瓜菜品种带到位于赤道附近的属于热带雨林气候区的非洲赤道几内亚共和国试种。其结果是,一些品种比占领大部分非洲市场的法国品种要好得多。这里,将表现突出的几种作一简单介绍。

1 赤道几内亚的气候特点

赤几位于北纬 $1^{\circ}30'$ ~ $2^{\circ}30'$ 之间,常年湿热,属热带雨林气候。年降雨量在2000~3000毫米。一年分为两个雨季、两个旱季。2~5月间为大雨季,降雨量占全年的50%左右;9~11月间为小雨季,降雨量占全年的40%左右;两个旱季的降雨量约占10%。全年的湿度都较大,在80%以上。年平均气温在24~26℃,但由于海洋的调节,多年来,最高气温没有超过32℃的记录。全年活动积温在8000度。生育期间的光合有效辐射量为60~70千卡/cm²。

2 栽培及生长情况

2.1 龙杂黄7号旱黄瓜 10月5日温汤浸种6小时后催芽,10月6日出芽,播种于露地防雨苗床。10月8日基本出苗。10月10日移入育苗钵。10月24日定植。10月31日搭架。11月8日开始收获。从播种到收获仅35天左右。到12月20日时,看似已接近尾声的这批瓜秧又从节间长出一些新枝,开花结瓜。采收直至次年2月下旬,共采收近4个月的时间。在84m²面积上,共收获940kg黄瓜,合亩产达7500kg。特点是:结瓜率高,瓜增重快且瓜型大,大者可达长30cm,粗8cm,重1kg以上,色泽与味道与在哈市栽培时相近。

这一品种是在该国境内表现最好的一个蔬菜品种,同时也创下了这个国家的黄瓜高产记录。

田间发生的主要病害有:①生育中前期的枯萎病。造成一些缺苗,但因分枝能力强,而未影响产量。②白粉病及霜霉病。中后期亦有发生,但及时打药可以防除。而另一黄瓜品种夏丰1号则因感病严重而早衰。③美洲斑潜蝇,是这里几乎为害所有蔬菜叶片的害虫,其发病率是随着种植茬数的增加而加重。药剂防治有一定困难。

2.2 湘研一号辣椒 12月12日温汤浸种,催芽。12月15日播种到露地苗床。12月24日基本出苗。次年1月2日,将小苗移入育苗钵。1月14日定植于露地。2月1日开始采收。采收直至8月末。到8月末时,田间壮秧已不足

20%。在20m²面积上共采收60kg,合亩产2000kg。主要病害为沤根。因田间土壤欠佳,雨水大引致沤根。另外,辣椒不耐强光,在间作的条件下生长良好。

2.3 龙杂茄2号茄子 9月27日浸种,10月1日播种于木箱。10月5日出苗。10月19日移苗于钵内。11月7日定植于田间。12月6日初采收。至次年4月1日,在120m²面积上已采收530kg,合亩产达3000kg。以后,一部分整枝另一部分不整枝,仍可陆续采收,但产量已很低,茄果变得很小,未整枝者,茄秧可长成1m高的“茄树”。变为长年生。主要病害为茄子黄萎病。主要虫害为茄螟等多种蛾类的幼虫,潜入果实内为害。

2.4 豇豆(东北农家品种) 11月3日直播,12月9日出苗。1月2日始收。3月12日拉秧。50m²共采收200kg,合亩产2500kg,和这里的其它豆类蔬菜相比,产量高,采收期长。但因美洲斑潜蝇为害较重而拉秧。除了籽粒饱满之后,易发生鸟害外,病害几乎没有。

2.5 特大新红宝西瓜 12月19日浸种,12月2日出芽,直播。12月2日出苗,2月18日初收获。2月2日大量采收。以后又从侧枝上结一些小瓜,直到3月2日因结瓜数已少而拉秧。在120m²上共收获300kg,合亩产2500kg,最大的瓜达8kg,创西瓜该国的单产、单瓜重记录。同时品质也是该国最好的,折光含糖度在12~14度。主要虫害为棉铃虫等蛾子的幼虫潜入幼果内为害,较易防治。

(中国科学院黑龙江农业现代化研究所 150040)

影响芦笋品质原因及防止措施

李 晖

芦笋为百合科天门冬属多年生草本植物。其风味鲜美,纤维柔嫩爽口,且具有很高的营养药用价值,因此很受人们的喜爱。但是芦笋在栽培过程中,由于栽培或管理技术不当,常出现如空心、嫩茎老化、苦味重、锈斑等一系列生理障碍,大大降低了芦笋的产量和品质,现把影响芦笋品质的原因及防止措施介绍如下:

1 空心

空心是嫩茎中心髓部薄壁细胞间隙崩裂拉开所形成。粗大的嫩茎易空心。北方空心情况严重。北方地区采收前期,空心率达20~30%,严重影响产量和品质。形成原因及防止措施。

1.1 空心率与品种有关。有的品种如 MW500W、MW500 UC7等空心率高,而 UC15等空心率低。

1.2 低温是引起空心的重要因素。采收期间,地温越低,空心越多。这也是北方地区空心率比南方高的主要原因。一般采收前期温度低,空心多,中后期温度高,空

心很少。当地温在19℃以上时,空心率较低。所以早春可采用薄膜覆盖等增加地温的措施。

1.3 偏施 N 肥、缺少磷钾肥或其它元素易引起空心。应多施复合肥,配合施入复合微肥。

1.4 土壤粘度过大,或土壤过干过湿,易引起空心。所以,选地不应选粘土地,水分供应要均匀。

2 嫩茎老化

嫩茎老化是指嫩茎发硬,嫩茎含纤维素较多,食用后留有渣滓。这是由于表皮细胞和肉质部的维管束细胞木质化所造成的。形成的原因及防止措施

2.1 进入衰老期的芦笋和衰弱的植株嫩茎易变硬,纤维增多。所以对超过经济寿命的植株应及时更新。栽培中要加强肥水管理,保持植株生长旺盛。

2.2 高温和干旱时易变硬。采收中保证水分供应,高温时要灌水降温。

2.3 氮肥缺乏时易出现老化。所以,采收期间,可根据嫩茎情况适量增施氮肥。

2.4 一般春季前期采收的嫩茎肥嫩,以后逐渐变硬。过度采收时更硬,应正确地控制好采收时间。

2.5 培土过厚或未及时采收,嫩茎生长时间过长,造成老化,特别是基部老化严重。应按标准培土,及时采收。

2.6 贮藏运输时间过长或见光、风吹失水等造成老化。应在采后一天内进行加工处理,或在低温条件下短时贮藏。

3 苦味重

苦味是由一种呋甾烷皂角苷引起的。带苦味是芦笋应有的正常现象,但苦味过重影响品质。

3.1 苦味与植株年龄有关。幼龄芦笋或处于衰退期的芦笋苦味比壮年期重。栽培中促使植株健壮生长,增加养分积累,可降低苦味。

3.2 土壤粘度过大、板结、偏酸或偏碱,均可引起苦味加重。所以,选地时不应选偏酸或偏碱的土地,或对偏酸的土壤施石灰,偏碱的土壤施石膏矫正。

3.3 偏施 N 肥和缺少磷钾肥易引起苦味。

3.4 田间积水及土壤过干,易引起苦味加重,栽培中应做好灌水和排水工作。

3.5 对苦味较重的嫩茎,在加工制罐过程中基本能去掉苦味,而鲜食时,可用清水浸泡已切段的芦笋,也可去除部分苦味。

3.6 采收后在贮藏和运输中,苦味会变重。温度越高,湿度越小,变化速度越快。应尽量缩短贮运时间,并保持低温环境。

4 锈斑

4.1 培土中含有残茬等杂物或前茬茎未除干净,易引起锈斑。所以清园要彻底,培土时注意清除杂物。

4.2 采收时嫩茎基部留桩太高,而污染邻近发生的嫩茎,产生锈斑。所以培土时采收高度都应正确,避免留

桩太高。

5 嫩茎弯曲

5.1 培土过紧,或嫩茎生长时遇石砾、瓦块等杂物,易形成弯曲笋。所以,种植芦笋宜选用石砾、瓦块等杂物少的土质疏松的砂性壤土,培土时尽量清除杂物。

5.2 培土或采笋填土后紧实度不一致,易造成弯曲。

6 其他

次笋笋还有嫩茎炸裂、畸形、扁形笋、嫩茎变色、鳞片松散及弯头等。

造成的原因常与品种、水分供应不匀、氮肥过多、磷钾肥过少、培土质量差、土中杂物多、土壤粘度过大或受地下害虫危害等因素有关。(山东省泰安市菜篮子科技园 邮编:271000)

薤菜及其淡季栽培

崔立君

1 概说

薤菜又称空心菜、通菜、竹叶菜和藤菜等,属旋花科一年生或多年生蔓性草本植物。我国华南、西南地区栽培最多,华中、华东和台湾等地栽培也较为普遍。由于薤菜具有耐高温多湿、病虫害少、生产管理简单、生长快、采收供应期长、产量高等特点,所以近几年来我国北方的栽培面积也在逐年扩大。目前薤菜已成为我国各大城市调剂蔬菜市场的花色品种之一,为缓解8、9月份淡季市场的供应起到重要作用。

薤菜以嫩梢嫩叶供食用,风味鲜美,营养丰富。据分析,每100g鲜嫩茎叶中胡萝卜素的含量为大白菜的19倍,核黄素含量是大白菜的4倍,维生素B₁的含量是大白菜的3倍,无机盐、粗纤维的含量是大白菜的2倍。另外,薤菜还具有清热、凉血、解毒去暑和利尿之功效,可以称得上是蔬菜苑中的一只“奇葩。”

2 适宜生长的条件及栽培季节

薤菜喜高温和潮湿气候,不耐霜冻。种子发芽最低温度为15℃,30℃以上的高温才能使插条快而整齐出芽。蔓叶生长适温为25~30℃,且能耐35℃~40℃高温,15℃以下蔓叶生长缓慢,10℃以下便停止生长;较强的光照有利于茎叶生长,短日照有利于开花结果。薤菜喜较高的空气湿度和土壤湿度,对土壤肥力要求不严,但以肥力强较粘重的土壤为好。

薤菜以幼梢嫩叶为食,一般适于春夏或夏秋栽培,可用旱地,也可水生栽培。

3 品种及淡季栽培

3.1 品种 薤菜按其结实与否,可分为子薤和藤薤两大类型。子薤用种子繁殖,耐旱力较强,适于旱田栽培,

北方园艺 (总119) 63