

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B<sub>1</sub>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

也可水生。其代表品种有杭州白花子藤、广州大骨青、大鸡白、白壳、剑叶、泰国青梗等,其中大骨青、泰国青梗为早熟品种,大鸡白为高产品种。藤蕹只能采用茎叶扦插进行无性繁殖,一般很少开花,很难结籽,其质地柔嫩,品质较好,生长期长,产量比子蕹更高,一般用水田或沼泽地栽培,也可旱地栽培,品种有湖南藤蕹、广州细通菜、四川藤蕹等。

3.2 播种及育苗 种子繁殖多行露地播种,长江中下游一般在4月播种,北方一般在5月中、下旬播种。早春播种多用撒播法,撒播后用细齿耙浅耙,使泥土盖严种子,并泼浇人畜粪尿,然后盖草保湿,以利发芽。播后30~50天后,苗子高达17cm时拔采收或作定植苗,播种面积与定植面积之比为1:10~15。蕹菜种皮厚而硬,为防止低温出芽慢、烂种等情况的发生,可在播种前进行浸种催芽。无性繁殖可用藤蔓育苗或直接栽培,各地育苗方法不尽相同,但均需用种藤的节部生根和侧枝,然后剪取侧枝作种苗扦插定植。

3.3 栽植管理 旱地栽培可直播或定植。直播每亩用种量5~10kg,行穴距为33×17~26cm,每穴3~4粒种子。若采用定植时密度可适当稀些,每穴栽1~2株苗。水田栽培可按26cm距离把种藤插入土2~3节,叶露出水面。秧苗定植成活后,因气温仍低,要注意晒田增温或中耕提温。外界气温升高后,要保持土壤湿润或灌水7~10cm深度,以满足蕹芽对水分的需要。施肥可在每次采收后施化肥10kg左右,并随即浇水。生长期要及时防治小菜蛾、红蜘蛛、蚜虫等虫害,也要注意防治白锈病等病害。白锈病可用65%代森锌可湿性粉剂500倍液,每10天喷防一次。

3.4 采收 适时和恰当地进行多次性采收是高产优质的关键。广东等地4~1月份可不断采收;华北等地夏秋栽培一般在6~8月份采收。当主蔓或侧蔓达到30cm时采收最为适宜,第一、二次采收时留基部2~3节外采摘以促萌发较多的侧蔓而提高产量;以后采收仅留1~2个芽即可,防止因留芽过多、侧枝过多而消耗养分,以致影响产量和品质。

(山东省泰安市菜篮子科技园 271000)

## 种植白瓜丰产增收

高玉环 孙丽华 郭守春  
李荣红 熊广军

黑龙江省龙江县山泉镇为了让农民尽快富裕起来,针对当前的种植业结构,在决不放松粮食生产的同时,狠抓了经济作物的生产,1996年山泉镇356户种植

白瓜3500亩,平均亩产白瓜籽78kg,亩收入655.20元,总产273000kg,总收入2,093,200.00元,达到了丰产增收的目的,获得了可观的经济效益。

其主要栽培技术措施如下:

### 1 选用良种 科学种植

1.1 种子的选择:播种前要精选种子,清除病粒、秕粒及杂质等。必须保证白瓜种子纯度在95%以上、净度在97%以上、芽率在90%以上。

1.2 种子处理 ①晒种:选择晴朗天气,将种子充分晾晒1~2天,促进酶的活性,提高种子的吸水能力,提高种子发芽率。晒种时每天翻动二次,使催芽时种子出芽一致。②催芽:用40℃温水浸种8~10小时,使种子充分吸水,然后用透气性能较好的编织物如麻袋包好置于温度保持在25~30℃的地方(农家炕头即可,如温度低应及时烧炕)经过24~36小时种子就可发芽,芽不要太长,拧嘴就可以(如果一天播不完放于阴凉处以防芽太长)。

1.3 选地整地:选用二洼地,前茬最好是豆茬。于春季顶浆破垡夹肥,每亩施优质农肥2m<sup>3</sup>。由于白瓜根系发达,整地深度要在30cm左右,然后压好碾子,使土壤细碎无坷垃,达到播种状态。

1.4 播种与密度:当日平均气温稳定通过13℃时即可开始播种,时间集中在5月18日至22日,坐水淹种,每垅播芽种2~3粒,复好土。行距为68cm,株距为100cm。

### 2 田间管理

2.1 投放毒饵 提高保苗率 为了防止地下害虫危害种子,用50%的锌硫磷加适量水与豆饼或谷糠混拌制成毒饵,在播种时放于种子旁,使保苗率达90%以上。

2.2 适时施肥、铲趟 ①施肥:于播种时一次施入种肥二铵15公斤/亩;于6月1日左右第一次追尿素10公斤/亩;6月15日左右第二次追尿素10公斤/亩。②铲趟:要早铲早趟,铲趟二遍,拿一次大草。

2.3 掐尖压蔓:为了更好地提高白瓜的单瓜重量,要及时进行掐尖压蔓,这是白瓜高产的一项重要技术措施。①时间:掐尖打叉的时间应在6月15日左右进行,目的是有助于提高座果率。②方法:当主蔓长150~200cm时,掐尖并将其压入土中,除去所有侧蔓,每株留瓜2个,在结瓜处用土压上,防止化瓜。

2.4 人工授粉:为了提高白瓜的座瓜率,要进行人工辅助授粉。时间在6月下旬至7月上旬。授粉方法:把即将开放的雌花,前一天用瓜叶盖上,以防雨水浸入。次日上午九时取雄花,将雄花的花粉落于雌花的柱头上即可。

### 3 适时晚收

为了保证白瓜的充分成熟,提高白瓜籽的产量,要适当晚收,对减少白瓜籽的秕粒起到了一定的作用。白瓜收回后,要放置约10~15天,然后再挤籽,可增加白