

3 蔬菜绿色食品生产综合措施

蔬菜污染既受环境质量影响,也受人为农技措施影响。因此,要搞好蔬菜的绿色食品生产,必须在基地区划的基础上,采取综合性技术措施。

3.1 农艺措施 一是选用抗病品种 各种蔬菜都有对各种重要病害的抗病品种,但兼抗多种病害的品种不多。因此,应因地制宜地选用适合当地栽培条件的抗性强蔬菜品种,这是蔬菜绿色食品生产的基础。二是调整播期可以有效地避开病虫害的发生盛期。如大白菜适期播种可显著减轻多种病害;番茄早熟栽培,提早进入成龄阶段,明显减轻病毒病为害,还避开早疫病的为害盛期。三是合理轮作、间作、套种,改善蔬菜的生态条件,减轻病虫害。北京、吉林等地采用 4 行白菜、蕃茄间种 1 行玉米,明显减轻病毒病发生,病株率降低 40%。四是无土栽培,用惰性基质作为蔬菜根系发育基地,由培养液向植株输送营养元素的栽培方式,这一方式可通过电脑程序自动控制水、肥的供应,杜绝病虫害的发生,从而避免施用农药和重金属污染,并有效地控制蔬菜产品的硝酸盐含量。因此是蔬菜绿色食品生产的理想途径。但由于规模小、投资大,在国内尚未形成主流。

3.2 采用生物、物理防治,合理使用化学农药 蔬菜绿色食品生产,如何防治病虫害是很重要的一环。当前,利用生物制剂防治病虫害是蔬菜绿色食品生产的重要防治手段。我国近年来已研制出一些较好的生物制剂,如 BT 生物农药、青虫菌 6 号、HD-1 7216 等都能防治菜青虫及一些鳞翅目害虫,抗菌素 B0-10 可防治番茄叶霉病,120 能防治白粉病、炭疽病,新植霉素防治细菌性病害。为了尽可能少用或不用化学农药防治蔬菜病虫害,达到蔬菜绿色食品生产的目的,也可采用物理和人工防治。如利用灯火诱杀害虫、利用银膜忌避蚜虫迁飞传毒、摘取害虫卵块和捕幼虫的方法。生产蔬菜绿色食品并非不用化学农药,关键要合理用药,既防治病虫害,又控制蔬菜上的农药残留在许可范围之内。严格禁止在蔬菜上使用剧毒、高毒农药,尽量选择高效低毒低残留且对天敌杀伤力小的农药。

吉林省抚松县兴参 东北中药材开发中心

优惠提供中药材种子:黄芪种每公斤 100 元、党参种每公斤 80 元、蒲公英种每公斤 100 元、寄种附技术资料,款到寄种。(邮编:134523)

联系人:栾禧红 电话:(0439)6862302

地址:吉林省抚松县兴参东北中药材开发中心

刺老芽温室大棚培育

王长河 王 生 徐敬山

刺老芽(Aralia Man dshurica maxim),又名龙芽▲木、刺嫩芽、老虎刺等。五加科多年生落叶灌木。其嫩芽具有食用和药用价值,食用芳香味美,鲜嫩适口,炒食和腌制均可。含有多种维生素和氨基酸,有清热、解毒、祛风通络之功效。经常食用对人体健康十分有益,受到人们青睐的绿色食品。

刺老芽适应性强,耐低温、抗病虫害,喜湿润肥沃土壤,易人工栽培。且投资少,见效快,销路畅,收益大。近两年,我县现需乡农技站与农民合作,在温室大棚中试栽成功。每平方米可产嫩芽 6 公斤左右,按当时市场平均价每公斤 30 元计算,平方米收入 180 元。经济效益十分可观,是致富的新途径,不妨一试。

1. 选择采集枝条:于每年 11 月 20-25 日,可到山里采集刺老芽枝条。选择外皮完好无损,无病虫害,有芽并较饱满的枝条中部或梢节部分,每 25-30 厘米剪为一段,并将茎刺剪掉一部分,20 根左右捆绑成一小捆待用。

2. 水培枝条萌芽:将采回的枝条,在 11 月 25 日前后开始水培促芽萌动。在室内火炕或温室中均可,用砖或木板围成一个较牢固的四框,高 20 厘米,大小视枝条多少酌定。用较厚塑料农膜铺好不漏水为宜的容器,保持 15 厘米深的水层,然后将枝条倾斜密摆放在水池中。保持室温 25℃ 左右,约 10-15 天,待枝芽吸水变紫色,芽将萌动时挪入温室大棚中管理。

3. 砂培枝条促长:在温室大棚里建离地保水砂床,保水砂床距地面高 40 厘米,宽 1 米,长度不限。用木枝等搭成板铺,四周用木板牢固围框,框高 25 厘米,再用厚塑料农膜铺好不漏水渗水为宜。其内铺 8-10 厘米厚细砂,砂面上盛满配制好的水溶液。水溶液的配制,是每百斤水中放入二铵二两和磷酸二氢钾 1 两,待溶化后倒入砂床中,即可将经水培萌动的枝条插入砂水中培育,株行距为 5×5 厘米。温室温度保持,白天 25-28℃,夜间 10-20℃ 为宜。

4. 适时采收嫩芽:在管理适宜环境下,一般经过砂培后 15-20 天,可开始采收顶芽,之后则陆续采收侧芽。采收时用手掐芽或刀片割芽均可,但不要损伤副芽,以免影响芽势生长。一般可采收 2-3 次,持续时间能达 3 个月左右。此期,时逢良辰佳节甚多,故销路通畅,价格甚高,收益颇丰。(黑龙江省汤原县农技推广中心 邮编:154700 宅电话:7622010 单位:7622829)