

肇州县肇州镇十多年来, 推广大棚秋延后黄瓜栽培, 每 667 m²(平方米) 均产 3 900 kg(公斤), 取得了较好的经济效益, 现将栽培技术总结如下。

1 选用良种

大棚秋延后黄瓜栽培期间, 前期高温多雨, 易感染病害, 宜选用耐热性强、抗病、丰产性好的品种。

如: 津研 4 号、津研 7 号、津杂 2 号品种。

2 适时播种

大棚秋延后黄瓜适宜播期为 8 月上、中旬, 播种的前一天进行清水浸泡后直播。播种时先在垄的两腰开沟, 沟距 50 cm(厘米), 沟深 3 cm(厘米), 然后用水壶浇小水, 水渗后按 10 cm(厘米) 的距离点种, 随即覆 2 cm(厘米) 厚的细土。

3 温湿度管理

9 月下旬以后注意棚内保温, 白天温度控制在 25 ℃~28 ℃, 夜间在 13 ℃~17 ℃为宜, 进入 10 月份, 白天棚内温度保持 26 ℃~30 ℃, 夜间保持 13 ℃~15 ℃, 逐渐减少通风量和通风时间。

4 加强肥水管理

每 667 m²(平方米) 施有机肥 3 000 kg~4 000 kg(公斤), 磷酸二铵 20 kg(公斤), 开沟深施。黄瓜出苗后, 要适当控制肥、水, 防止其徒长。进入开花结果期, 重施果肥, 每采收 1~

大棚秋延后黄瓜栽培技术

王淑娟

2 次, 追一次速效肥, 每次每 667 m²(平方米) 施用尿素或磷酸二铵 15 kg~20 kg(公斤), 最好两者交替施用, 一般 3 d~5 d(天) 浇一次水。11 月后减少浇水, 将畸形瓜及早摘除, 结瓜后期摘除老叶、病叶、黄叶, 当主蔓爬至架顶时打顶, 促进多结回头瓜, 及时采收, 盛瓜期每天采一次, 至多 2 d(天) 一次, 利于上部结回头瓜。

5 及时防治病虫害

夏秋季节, 延秋后黄瓜病虫害发生频繁, 早发现早防治。蚜虫用 40% 乐果乳油 1 000~2 000 倍液或 20% 速灭虫净乳油 2 000 倍液防治。美洲斑潜蝇用 40% 乐斯本 1 000 倍防治, 霜霉病用 50% 雷多米尔 500~800 倍液、25% 甲霜灵 600 倍液交替喷施。

(黑龙江省肇州县肇州镇农业技术推广站, 151200)

后期光合作用, 也有利于通风。不可用打顶摘心的办法控制株高, 若打掉顶芽会产生分枝, 难以再高密度移栽。

优质矮化香椿苗的标准: 株高 70 cm~80 cm(厘米); 株径 1.2 cm~1.5 cm(厘米); 顶芽饱满, 顶芽苞最大直径 1.9 cm~2.3 cm(厘米); 木质化程度高; 根系发达; 无残缺; 无虫害。

3.3 后期苗处理

晚秋日平均气温降至 5 ℃时, 苗木进入休眠状态; 霜降后香椿苗自然落叶, 此时叶部的养分回流到根茎部。休眠期一般在 5 ℃以下经过 17 d~20 d(天), 即可将香椿苗移栽入冬暖大棚内。

4 入棚密植、精细管理

4.1 移栽前准备

将完成休眠的香椿苗移入大棚, 挖苗时尽可能少伤根系。对挖苗伤了根系的苗木, 最好浸在生石灰水中消毒 10 min(分钟); 对土壤疏松的地块只要浇透水, 不需挖苗, 能直接拔出苗来; 将挖出的苗或者拔出的苗, 可直接栽于冬暖大棚内。对大棚栽植前的地块施肥要求同育苗田一样, 深翻 25 cm~30 cm(厘米), 整平耙细, 南北向做好宽 2.5 m(米)、长 8 m(米) 的畦, 畦内可栽植 16 行香椿苗。

4.2 高密度定植

在备栽畦内开沟 30 cm(厘米) 深, 将香椿苗顺沟摆放整齐, 略向北倾斜与地面成 75°~85°角。为适应棚架坡度, 让苗木南低北高定植更合适。行距 15 cm(厘米), 株距 3.5 cm(厘米), 根部可在土中上下错开紧排, 每 667 m²(平方米) 能定植 12.5 万株。栽后及时覆土, 用小水渗灌, 等水灌透渗完, 再覆土 2 cm~3 cm(厘米), 防止苗木露根与土壤龟裂。栽苗后至首次采芽间不再浇水, 避免降低地温; 采芽后再酌情浇水并冲施 1 次腐熟有机肥料。

4.3 移栽后管理

栽苗后的冬暖大棚要按常规管理。如夜间盖草帘保温,

不低于 10 ℃; 白天揭草帘, 保证温度在 18 ℃以上, 促使苗木尽快复苏。若为打破休眠状态, 促早发芽提前上市, 除了提高棚温外, 还可用赤霉素 150 mg(毫克)/kg(公斤) 稀释液(用 10 ml(毫升) 酒精溶解 1 g(克) 赤霉素原药, 兑入 70 kg(公斤) 清水中即成) 给苗木喷雾促使复苏。每天对棚内空间与苗木用清水全面喷雾 1 次, 让相对湿度保持 70%~80%, 可防止矮化树苗脱水干枯。

5 正确采芽, 保鲜增值

5.1 正确采芽

香椿苗栽入保温条件良好的棚内, 经过 40 d~45 d(天) 精细管理, 嫩芽生长达 15 cm~20 cm(厘米) 时即可采收上市。为最大限度地提高香椿芽产值效益, 第一次采收时, 不可用手掰下顶芽, 要用锋利剪刀剪下较大的芽叶, 留下心芽继续生长, 形成商品芽叶后再二次采收; 清明节前可采摘顶芽。正确采芽是一项高产增收最有效的技术措施。

5.2 保鲜贮藏

5.2.1 短期鲜贮 每 0.25 kg(公斤) 扎成一把, 捆好后基部齐平竖立在 3 cm~4 cm(厘米) 深的清水盘中, 浸存 24 h(小时) 后装入透气的竹筐或者食品周转箱内, 再覆盖一层保鲜膜, 在 1 ℃~10 ℃的偏低温条件下, 可贮存 7 d(天) 以上。

5.2.2 冷库长期鲜贮 每 0.5 kg(公斤) 扎成一把, 用无公害保鲜剂处理后沥干多余水分, 直立或者平放在透气的竹筐以及食品周转箱内, 置入能保持 0 ℃~1 ℃温度的气调冷库中, 可保鲜数月, 根据市场调节需求出库。

5.2.3 保鲜袋低温贮存 每 0.25 kg(公斤) 或者 0.50 kg(公斤) 装入一食品保鲜袋内密封。在 -2 ℃左右的低温下可作长期保存; 在 25 ℃的温度条件下也能保鲜 10 d~20 d(天)。

5.2.4 植株遮光降温保鲜 根据市场需求, 如暂不采收销售的香椿芽, 可对冬暖大棚采用间隔遮光、通风降温至 5 ℃~10 ℃的方法, 能避免嫩芽纤维化及叶柄木质化。此法延迟 15 d~20 d(天) 后再采收, 仍能保持其商品价值不变。