

特种叶菜藤三七栽培技术

于淑玲

(邢台学院生化系, 河北邢台 054001)

中图分类号: S649 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2004)01-0028-01

藤三七, 又称藤子三七、川七、洋落葵、马地拉落葵等, 为中药材之一, 属于落葵科落葵属多年生蔓性植物。我国云南、广东、贵州、湖南均有种植, 台湾省 1976 年引

进。藤三七在南方一些地区因冬季温暖, 在露地即可实现多年生种植, 故而藤三七在南方种植较多, 北方地区因食用叶菜类较少, 目前藤三七只作特菜栽培, 种植面积小。藤三七与我们经常食用的木耳菜为同一科植物, 均是用叶片和茎尖, 食用时都有黏滑感, 但藤三七没有木耳菜的土性味, 吃起来口味更佳。藤三七的维生素 A 和维生素 C 的含量在蔬菜中都处于较高的水平, 并且藤三七很少有病虫害发生, 是天然的绿色食品, 藤三七栽培容易(尤其南方)、营养高、口味好、绿色放心, 又兼有保健作用, 是一种值得大力推广种植与食用的蔬菜。

1 生物学特性

藤三七是多年生缠绕草质藤本, 茎长达 5 m~10 m(米), 根肥大, 于基部生长大量块茎, 块茎大小不等, 一般长 4 cm~5 cm(厘米)。通常在藤茎的腋部, 直到花序基部, 均生长大量瘤状珠芽。叶互生, 卵形或近卵形, 肉质, 全缘。夏季开花, 花期长, 开白色小花。集体开放时有清谈香味, 开花期可持续达 3 个月。

2 栽培特点

藤三七为耐热性蔬菜, 喜欢温暖湿润的气候。与木耳菜相比, 都是耐热性蔬菜, 但藤三七的耐寒性比木耳菜强。生长适温 25℃~30℃, 遇 0℃以下低温或霜冻, 地上部分即死亡, 在南方地区, 地下部分仍能越冬, 北方地区地下部分不能越冬。

藤三七生长旺盛, 蔓性强, 当年即可长至 4 m~5 m(米)高, 可作为棚架栽培植物, 即可食用, 又可观赏。藤三七性喜半阴, 忌强光照, 温室栽培商品质量高, 高温、高湿有利生长。藤三七生命力旺盛, 叶片即使不采摘, 下部叶片也不黄化, 而且叶片越来越大。藤三七对土壤要求不严格, 耐旱、耐涝, 在我国北方均能良好生长。

3 繁殖方法

3.1 株芽繁殖

在老植株上掰取株芽, 将单个饱满株芽栽于穴盘或营养钵, 芽尖向上, 栽时不要过深, 以微露芽尖即可。株芽发育有快有慢, 成苗早者可先定植。

3.2 扦插繁殖

藤三七扦插苗容易成活, 以带叶扦插成活率较快, 插穗须采取成熟中等的双节枝条, 可以得到整齐小苗, 太老、太嫩均不适宜。单节带叶插穗成活率较差。苗龄约 30 d(天)。

4 整地、施肥、做畦

大面积生产性种植, 需选择肥沃之土地。因藤三七生长

期较长, 需要丰富的养分, 每 667 m²(平方米)施用腐熟有机肥 5 000 kg(公斤)左右, 复合肥 50 kg~100 kg(公斤), 充分与土壤混合, 做成 1.5 m(米)宽的高畦(沟对沟)。如果进行

棚架式栽培, 可视棚架情况, 在棚架两侧施肥、种植。

5 定植及田间管理

1.5 m(米)高畦双行定植, 畦面行距 60 cm(厘米)、株距 40 cm(厘米), 每 667 m²(平方米)定植 2 000~2 500 株。除进行中耕、除草、浇水、施肥等一般的田间管理外, 藤三七还应进行以下管理。

5.1 搭架

用竹竿或木条等搭成 2 m(米)左右高的支架, 或利用大棚支架, 以利藤三七缠绕生长。

5.2 夏季遮阴

夏季因光线过强, 不利于植株营养生长, 可采用透光率 50%~60%遮阳网进行遮荫栽培, 以提高商品质量。

5.3 打顶、摘芽、去花

藤三七的顶端优势极强, 为提高分枝数, 于生长初期可用打顶的方式促进侧枝的发生。株芽和花穗均消耗植株的营养, 及时地摘掉株芽和打掉花穗有利于叶片的生长, 提高产量。

6 收获及贮藏

藤三七可收获叶片、嫩梢、株芽和块根。生长初期, 应以植株生长为主, 可作零星收获, 收获过早, 收获量大, 则严重影响植株生长, 最终影响产量。定植后 75 d(天)左右进入生产盛期, 可以大量收获, 但以不影响植株生长为适。如果销售不畅, 植株下部叶片不会很快老化, 仍可销售。掐取嫩梢长度以嫩梢基部不老化为标准, 一般 15 cm(厘米)左右。块根一般秋后换茬或作为药用时收获。株芽可待植株长大后随时收获。收获后将叶片或嫩梢放入塑料袋内, 贮藏温度 5℃保存期 10 d~15 d(天)。

7 病虫害防治

藤三七病虫害很少发生。病害主要是褐斑病即蛇眼病, 主要为害叶片, 被害叶片上病斑近圆形, 边缘近紫红色, 边界清晰, 易穿孔, 严重时病斑密布, 不堪食用。

防止措施: 适当密植, 注意通风, 浇水勿过量。喷施植宝素 7 500 倍液, 促使植株早生快发。发病初期喷洒 75%百菌清可湿性粉剂 1 000 倍液或 50%速可灵 2 000 倍液。

藤三七营养丰富, 含有蛋白质、脂肪、多种维生素、钙、磷、铁等多种营养成分。藤三七的维生素 A 和维生素 C 的含量在蔬菜中名列前茅, 两种维生素含量同时高, 在蔬菜中也是不多见的。

藤三七的叶片、嫩梢可以用作焯后凉拌、清炒、做汤, 也是很好的火锅配料。株芽和块根可与肉类炖食或煲汤。据报道: 藤三七具有滋补、壮腰、消肿散淤及活血等药效。一般当作健胃保肝、骨折跌打损伤等症之偏方使用, 也有人将其当作治疗糖尿病之偏方, 功效显著而广为流传。