

茺荳又名香菜,其鲜嫩茎叶有特殊香味,是人们日常生活主要的调味蔬菜之一,种子不仅用于商品菜生产,又是重要的调料,田间、地头均可栽培种植,面积广、用种量大,现将采种技术介绍如下。

1 播期确定

茺荳采种在晋北高寒区一般春季4月下旬至5月上旬播种,8月下旬到9月初收获种子。

2 选地施肥

茺荳是虫媒异花授粉植物,品种间容易天然杂交,因此,制种田应选土壤肥沃疏松、保水性强、有机质含量高、周边2 000 m(米)以上没种植其它茺荳的地块。整地前要翻耕晒白、耙细后起畦下基肥,每667 m²(平方米)施腐熟有机肥3 000 kg~4 000 kg(公斤),并与表土混匀一般做1 m~1.5 m(米)宽平畦,既好操作又用地经济。

3 播种

3.1 催芽 茺荳出芽慢,幼苗初期生长缓慢,为此有条件的可实施浸种催芽,既加快茺荳发育速度,又利于出苗整齐。即将种子搓开后用清水浸泡12 h~24 h(小时),然后用纱布包好或装入盒内保湿,置于20℃~22℃温度下催芽,每隔24 h(小时)翻动一次,同时用清水淘洗稍晾干后继续催芽,4 d~6 d(天)即可发芽。

3.2 播种 精细整地耨平畦面后,浇足底水,待水渗下后在畦面上撒一层薄土,然后按行距15 cm~20 cm(厘米)均匀条播,667 m²(平方米)用搓开的原种0.5 kg~0.75 kg(公斤),覆土1 cm~2 cm(厘米)稍加镇压,播种后要注意保持土壤湿润,有利于出苗整齐,坚决杜绝土壤板结现象发生。

4 田间管理

播种出苗5 cm(厘米)左右按株距3 cm~5 cm(厘米)实施第1次间苗,间苗结束后,结合浇水每667 m²(平方米)追

高寒地区大叶茺荳制种技术

郭 尚¹,王秀英¹,田志刚²

施尿素5 kg(公斤),苗高10 cm(厘米)左右第2次间苗。定苗剔除病、杂、弱苗,留下符合本品种特征壮苗,每667 m²(平方米)留苗8 000株左右,以后结合浇水追施尿素、硫酸钾各7 kg(公斤)左右。以后根据苗长势适当控制肥水,防止枝叶徒长,促进花苔形成。初花期前应拔净早抽苔植株,防止种性下降,茺荳盛花期加强肥水管理,每667 m²(平方米)追施二铵15 kg(公斤),花期结束为防止茎叶早衰,促进种子饱满,可每隔7 d(天)喷施0.5%磷酸二氢钾2次。

5 病虫害防治

影响茺荳采种的主要病虫害有叶枯病、根腐病、蚜虫、潜叶蝇等,因此茺荳茎叶生长期应喷施溴氯菊酯300倍液1~2次,并结合喷施百菌清500倍液防止叶枯病的发生。抽苔初始期喷抗枯灵、敌克松等杀菌剂2~3次,为防止潜叶蝇危害茺荳种果,开花盛期、开花末期各喷1次敌杀死,10%吡虫啉等杀虫剂。

6 种子收获

一般当茺荳植株上部30~40籽粒变黄色即可收割,收获时选择无风雨天气,清晨将刈割种株捆成15 cm~20 cm(厘米)直径的小捆“人”字型于小码晾晒,有75%以上种株干熟即可脱粒。脱粒后,弃除干枯茎杆,加工干净充分晒干,当水分低于8%以下时入库,一般667 m²(平方米)可产100 kg(公斤)左右。

(1. 山西省农科院蔬菜研究所, 030031; 2. 山西古交市蔬菜管理局)

根据培养料和土层的干湿、出菇的密度和子实体的不同生长发育期灵活喷水。空气湿度保持在85%~95%,并注意通风换气 and 利用散射光诱导原基的形成。一般在覆土后15 d(天)左右出现菇蕾,20 d(天)左右开始采收头潮菇(附图显示巴西蘑菇的丰收场面)。

5.5 采收

当子实体内菌膜尚未伸展时,要及时采摘。采菇后要清除菇脚、死菇和老根,并及时补土、补水,保持床面平整、清洁。

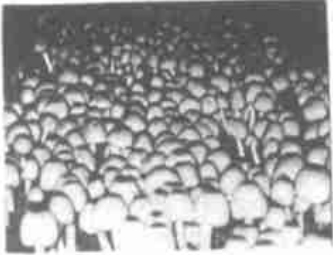
5.6 头潮菇后管理要点

在最适栽培条件下,巴西蘑菇的菇潮间期一般为10 d~12 d(天)。在温度较低或菇床水分不足等不利于巴西蘑菇生长的环境条件下,菇潮间期延长。因此,调节好温度、水分、通风、保湿、光线等环境因子,适时诱导子实体形成,对缩短栽培周期,减少呼吸消耗,提高产量意义重大。在头潮菇后,床面喷水应以轻喷与重喷相结合的原则,坚持每潮菇喷一次重水。在10月中旬以后,随着气温的降低,在多种影响巴西蘑菇生长的环境因子中,低温是主要矛盾。在这一时期,要把遮荫网放在温室内部,充分利用太阳的热能,通过卷起草帘的数量,调节室内温度。白天室内最高温度可保持在31℃~33℃,在这一温度下,料温一般为26℃~28℃,仍属于菌丝生长的适宜温度,也不影响原基的分化、生长和发育。

6 栽培周期和产量

按本模式栽培巴西蘑菇,只要抓住关键技术,精心管理,栽培周期一般为100 d(天)左右,11月上、中旬结束,整个栽

培过程可在一个栽培季节完成。一般可出5~6潮菇,平均产量为9.4 kg/m²(公斤/平方米)左右,生物学效率40%左右。



温室层架栽培巴西蘑菇的丰收场面图

参考文献:

[1] 林富师, 龚叔辉, 龚丽霞. 姬松茸用泥炭覆土产量高[J]. 中国食用菌, 2001, 20(2): 42~43.
[2] 倪新江, 梁丽琨, 丁立孝等. 巴西蘑菇对木质纤维素的降解与转化[J]. 菌物系统, 2001, 20(4): 526~530.
[3] 倪新江, 梁丽琨, 初洋等. 七个巴西蘑菇菌株品比试验[J]. 中国食用菌, 2003, 22(4): 19~20.
[4] 倪新江, 梁丽琨, 初洋. 巴西蘑菇母种培养基的初步筛选[J]. 食用菌, 2002, (3): 23.
[5] 倪新江, 丁立孝, 梁丽琨等. 巴西蘑菇原种培养基的筛选[J]. 微生物学杂志, 2002, 22(4): 12~13.
[6] 倪新江, 杨丽红, 梁丽琨等. 巴西蘑菇培养料筛选研究[J]. 中国蔬菜, 2003, 23(4): 12~13.