

芽球菊苣是从欧州引进的特种蔬菜,属植物学上的菊科菊属二年生草本植物,食用部分为肉质根软化栽培后萌发的嫩黄椭圆形的芽球。其营养丰富,可生食、凉拌或做色拉,也可做火锅配料或炒食。口感脆嫩,微甜、稍带苦味。因它含有马栗树皮素、马栗树皮甙、野葛苣甙、山葛苣素和山葛苣苦素,有清肝利胆的功效。由于野葛苣甙对害虫有驱避作用,菊苣生长期极少有病虫害发生。是一种比较有前途的绿色食品蔬菜种类。在在铁岭地区开发推广芽球菊苣的栽培,2002年在铁岭农业职业技术学院蔬菜实习基地进行了芽球菊苣的栽培试验,收到较好的效果,现将栽培技术总结如下。

1 选择优良品种

本试验选择适合软化的北京地区试验推广的荷兰品种ZOOm。该品种抗逆性强、耐低温,软化前需低温处理。

2 适时播种培养健壮根株

2.1 播种育苗

参照北京经验,于6月下旬适时播种。播种过早,先期抽苔率高;播种过晚,根株小影响软化芽球的产量和质量。

考虑到进口种子价格昂贵及育苗移栽根系不受到伤害,采取了塑料钵一次播种育成苗的办法。具体操作是:育苗床土的配制:50%田土,30%陈马粪,20%充分腐熟的猪圈粪,充分混匀过筛装入小塑料钵中。播种:用喷壶浇透钵中的营养土,水渗下后,于每钵中播3粒种子,播后覆盖过筛的床土1cm(厘米)厚,上边盖上草帘保墒。苗期管理:主要是水分管理,以见干见湿为原则,干旱时及时浇水。

2.2 及时定植,合理密植

当秧苗长到3~4片叶时应及时定植,定植过晚秧苗过大,主根生长受到抑制或定植时伤根。易形成歧根或弯根,须根增多,软化栽培时占地面积大,且产量低。

根株栽培应选在耕层深厚的壤土或砂壤土地块,每667m²(平方米)施入充分腐熟的优质农家肥4000kg~5000kg(公斤),长效复合肥50kg(公斤),翻耕平整后按南北延长作成宽80cm(厘米)、高15cm(厘米)左右的龟背畦。

定植前在畦上开沟稳苗坨,每畦两行,小行距30cm(厘米),株距20cm(厘米),每667m²(平方米)保苗8300株左右。稳坨后浇透底水,水渗后及时覆土,定植深度以苗坨面略低于畦面为宜。

2.3 田间管理

定植后3d~5d(天)及时浇一次缓苗水,然后进行中耕除草,7d~10d(天)一次。干旱时及时浇水,在叶片封垄前于畦上行间开沟追一次壮秧发根肥,667m²(平方米)追施三元复合肥30kg(公斤),追后浇一次大水。

当肉质根已形成后,要控制浇水,并及时进行叶面施肥,喷施0.3%的磷酸二氢钾1~2次,促进养分向根部运转,增加根部的干物质以提高芽球菊苣的产量和品质。

铁岭地区芽球菊苣的栽培技术

梁忠斌,桂松龄

(辽宁省铁岭农业职业技术学院,112000)

中图分类号:S636.9(31) 文献标识码:B

文章编号:1001-0009(2005)03-0026-01

2.4 根株的收获与贮藏

菊苣的根株进入10月中旬已形成充实的肉质根,为避免遭受冻害,于霜降前应及时收获。收获要选在晴天进行,将植株连根挖出,抖净泥土,去掉抽苔植株,于地面摆放晾晒3d(天),然后进行根株整理,切除叶丛进行冷藏。切叶丛留茬不宜过长,以6cm(厘米)左右为宜,过长贮藏时易腐烂,但也不要过短,过短时易伤害生长点而不能形成合格的芽球。

ZOOm品种软化菊苣,其品种特性是必须经过一个低温休眠期后才能开始发芽形成叶球,因此根株收获后必须进行冷藏处理,冷藏温度0℃~5℃,以7d~10d(天)为宜。

3 软化栽培技术

于12月上旬在温室内采用电热温床进行软化栽培。具体做法是:在温室内南北延长挖150cm(厘米)宽、35cm(厘米)深、500cm(厘米)长的地槽,床底铺电热线,电热线上盖土4cm(厘米),踩实刮平后于上边围栽软化菊苣根株。栽前用小刀将根株顶部主芽以外的侧芽全部掐掉;栽时边栽边用细砂充填根株间的缝隙,根株间距离为2cm~3cm(厘米),并使上部生长点在一个平面上,栽完后再覆盖细砂,厚度为生长点上1cm(厘米)。然后再浇透底水,插好拱架,覆盖双层黑膜遮光,上面再覆盖纸被保温。

采用控温仪控制温度,软化期间温度控制在18℃~20℃为宜,水分管理由于已浇透底水,不应再浇水。20d(天)左右,当芽球长到20cm(厘米)左右高,单株重达到200g~250g(克)时即可起出芽球,起球时用小刀,在根头部与芽球的交接处轻轻割开,注意不要散球。合乎商品规格的芽球呈乳黄白色,芽叶厚且抱合紧实。芽球收获后即整理干净,遮光保藏于0℃,相对湿度95%以上的冷库或冰箱中1~2周,也可修整后用塑料袋或保鲜膜小包装即可上市。注意上市时应遮光,否则芽球会逐渐变绿而降低品质。

芽球菊苣每平方米可采收20kg~25kg(公斤),按每公斤8~10元计,收入160~250元。芽球菊苣栽培是高投入高产出的典型的集约化栽培方式,为尽快增加农民的收入,提高经济效益,可以推广芽球菊苣的栽培技术,扩大这种有前途特菜的栽培面积。

收稿日期:2005-02-17