

龙园“绿春”旱黄瓜栽培关键技术

张作标

(黑龙江省农科院园艺分院, 哈尔滨 150069)

中图分类号: S642.2 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2006)02-0068-02

龙园“绿春”旱黄瓜是黑龙江省农业科学院园艺分院黄瓜研究室培育的适合春大棚及露地栽培的旱黄瓜杂优一代新品种, 是哈尔滨市近郊早春主栽品种, 也是黑龙江省主栽品种, 并在吉林、辽宁有较大面积栽培, 内蒙、广东、山东等省栽培效果反映良好。“绿春”为鲜食品种, 也可以作加工用, 商品瓜淡绿色, 有光泽, 刺瘤稀少, 果肉脆嫩, 清香味浓, 深受北方人喜爱。因其产量高, 品质佳, 销路旺, 效益好, 深受生产者、消费者欢迎, 栽培面积也迅速扩大, 经济效益及社会效益日益显著。

1 品种特征、特性

极早熟, 以主蔓结瓜为主, 第一雌花着生在 3~5 节, 直播, 从播种到采收 37d。植株长势中等, 株幅小。瓜色鲜绿, 有光泽, 瓜条顺直, 长 20cm 左右。白刺稀少、皮色耐老, 果肉绿白色, 风味清香, 肉质脆嫩, Vc 含量 15.44mg/100g, 商品性好。高抗枯萎病、兼抗霜霉病及灰霉病等三种以上病害。适宜进行春季抢早栽培, 尤其适合作为秋菜等两茬作物的前茬品种。早熟性好, 前期产量高。单产 3 000kg~5 000kg 左右。

2 栽培技术

2.1 育苗技术

围绕培育适龄壮苗而进行栽培管理。苗龄在 25d~30d, 4~5 片真叶, 茎较粗、节间短, 叶片大而厚, 叶柄短, 叶色深绿, 根系新鲜而繁多, 植株开始出现雌花, 底部茎较粗, 稳定性好为壮苗。

2.1.1 营养土准备 播前准备好透气性好, 营养齐全, 酸碱适宜不含病原菌的床土, 具体比例是: 大田土(最好是葱蒜茬土)7 份, 腐熟有机肥(最好是鸡粪)3 份, 施磷酸二铵 0.5kg/m³~1kg/m³, 50% 多菌灵 100g。将配好的营养土装于营养钵中, 离钵口 1cm, 放于温暖处等待播种。

2.1.2 浸种、催芽 以定植日期为基数往前推 25d~30d, 天气越冷, 育苗温度越低则需苗龄越长。哈尔滨地区春大棚在 3 月中旬, 露地 4 月中旬播种。温汤浸种: 将精选的种子放在 55℃ 的温水中, 向一个方向不断搅动, 待水温降至 20℃ 时保持此温度浸泡 8h 左右, 将浸透的种子捞出用纱布包好放在盆内, 在 28℃~30℃ 的地方催芽, 在催芽过程中经常翻动种子, 使受热均匀, 避免无氧呼吸, 种子腐烂。

2.1.3 播种方法及时期 一般情况下, 浸种催芽需要一天一夜的时间, 然后第二天就可以播种了。而抓住播种的有利气候是出齐苗的一个重要条件。一般要在寒流末的最后一

天浸种, 则播种是在气温回升的第一天, 接下来的 3d~4d 则正好有利于出苗(出苗正常情况下需 3d 左右。)出苗后不需高温, 怕小苗徒长, 而此时又有一股寒流出现, 达到了降温的目的。当芽长至 0.3cm 时播种最适宜。先将营养钵中的基质浇足底水, 每个营养钵中放一粒种芽, 将芽朝下放入钵中, 覆土 1cm, 然后在钵上覆地膜, 保水防止蒸发, 播种后温度保持 26℃~30℃, 当种子破土时即可揭去覆盖物。

2.1.4 苗期管理 本品种早熟, 一定要注意苗龄不要过长, 25d~30d 即可, 否则易出现花打顶小老苗现象, 出苗后保持白天温度 22℃~25℃, 夜间 16℃~18℃, 一叶一心期开始植株进行花芽分化, 低夜温, 短日照有利于雌花形成, 因此白天只需要 8h 光照, 夜间温度控制在 16℃ 以下, 则瓜出现节位低且多, 苗期可喷 1 000 倍液高锰酸钾消毒, 防止病害发生, 定植前几天, 加大通风适当练苗。

2.2 定植

大棚黄瓜定植条件应当保证土壤温度稳定在 10℃ 以上, 不低于 5℃, 这主要决定于棚内的防寒设施。传统的春大棚定植时间, 长春为 4 月上旬, 哈尔滨为 4 月下旬, 而近年来由于多层覆盖的发展在塑料大棚内覆盖一层保温幕(塑料布或不织布)、下部扣小拱棚的三层保护情况下, 可提前 20 多天定植。春露地定植一般在晚霜过后, 哈尔滨地区在 5 月中下旬可以定植, 如果增加保护措施, 如小地龙(用竹劈支成拱状, 上面扣地膜及农膜)等, 则可提前半个月定植。

2.2.1 整地 最好选用葱蒜茬及玉米茬口, 或轮作 5 年以上的地块为宜, 避免与瓜类作物重迎茬和使用残留杀双子叶(阔叶)除草剂的地块。这样可以减少病虫害的发生及除草剂药害造成的黄瓜不断萎蔫死亡。在寒冷的北部地区, 为了早春提高地温, 所以一般做成宽 60cm 左右的高垄, 或 1.2m 宽的高畦。要避开压线滴水线, 防止黄瓜沤根, 栽单行或双行, 株距 28cm~30cm, 近年来也有做成平畦栽培的, 畦宽 80cm~100cm, 株距 20cm~17cm, 行间可套种生菜、油菜及其它叶菜类蔬菜。高畦有利于提高地温, 利于缓苗及减轻病害; 平畦虽然温度低、病害较重, 但灌水容易。

2.2.2 施肥 黄瓜是喜肥水蔬菜, 为保证产量, 必须充分施肥。翻地前全面增施有机肥, 施 5 000kg/667m² 腐熟的有机肥, 不仅能改善土壤条件, 提高土温, 还能促进二氧化碳的产生, 有利于光合作用。由于黄瓜根系发达, 并且根系都在土壤表层, 所以在普遍施肥的基础上集中施肥、浅施、多次追肥为好。在粪肥腐熟过程中撒杀虫剂, 防止截虫咬苗, 在定植秧苗前每 667m² 施磷酸二铵 15kg, 钾肥 10kg, 作厩肥以促进结瓜。

2.2.3 地膜覆盖 进行地膜覆盖栽培,以便达到抗旱,减涝防草,提早成熟,提高产量的作用,抓紧墒情好的时机,及时扣上地膜。

2.2.4 定植 定植必须选在晴天上午进行,定植后能赶上3~5个晴天为好。定植前不要给小苗打水,以免苗过脆易折,定植穴内先灌满水,后栽苗,则小苗一沾水叶片就不萎蔫了。本品种早熟,株型小,为了赢得早期的产量,适于密植,保苗4000株/667m²左右,为减少根的损伤,定植前不要打水,以免苗过脆易折,栽苗时一定要打好孔,浇足底水,栽苗后选用干细土,填好孔穴,并做好防寒保温工作。

3 田间管理

3.1 水肥管理

缓苗后浇一次缓苗水,到根瓜膨大之前不用浇水,中间可喷一次叶面肥,在根瓜长到一定程度时要及时打掉,否则小苗带大瓜则容易坠秧,造成植株长势早衰,影响中后期产量。采收后,才可以浇水追肥,否则易造成营养生长过旺,造成“疯秧”现象。盛瓜期及时灌水、追肥,一般采收后随水追腐殖酸肥料,每采收3次,施一次肥效果佳,瓜条顺直,而且瓜条膨大速度快,结瓜多。

3.2 温度管理

春大棚黄瓜早熟栽培,一方面,要注意夜间低温危害,另一方面防止白天温度过高烤苗。地温过低影响早熟,产量下降。当棚温达25℃就要小面积放风,否则达到35℃再放风,就会由于继续升温造成烤苗。白天温度要保持在24℃~

28℃,夜间尽量保持在15℃左右,早春放风在白天进行,利用天窗通风,即需要拉开缝通风,如放底风(从底部掀开通风),则底部挡上塑料布防止扫地风伤苗,下午及时收风。随着气温的升高,夜间大棚周围的防寒物可逐渐撤去。当夜间外界温度高于15℃时,加大夜间通风量,保持昼夜温差,有助于壮秧增产,也有利于防病。

3.3 插架及绑蔓

当植株长到6~7片真叶,卷须出现时,就可以开始插架或吊蔓,绑蔓时可按s型迂回绑法,防止植株过早达到顶棚,去除部分雄花和卷须,但不要伤及子叶。使叶子摆布均匀防止遮光。侧蔓留一个瓜后摘心,整个生长季节及时绑蔓,后期适当打掉底叶、病叶。要及时采摘难以防治的病瓜、病秧并及时处理,深埋或烧掉,防止病害蔓延。

4 病虫害防治

采用预防为主,综合防治的方法。生育过程严格控制温度和肥水,使植株健壮生长。苗期喷一遍800倍高锰酸钾消毒。并结合悬挂黄板对蚜虫、白粉虱进行诱杀,适当时机喷施链霉素和甲霜灵等药剂预防细菌性角斑病和霜霉病,发病后角斑病可以用可杀得、角斑净;霜霉病用普力克、杜邦克露等药剂交替使用,并要求喷施二遍以上。并使用氧化乐果、万灵等杀灭蚜虫等。

5 采收

根瓜及早采收,免得瓜坠秧,商品瓜及时采收,盛瓜期每隔1d采收瓜一次。

袋栽香菇防污染五要诀

邹俊杰

(内蒙古赤峰市林西县农业局, 025250)

1 精选优质原料,拌料均匀迅速 培养料要求选择无腐烂、无发霉、无变质的原料。菌袋要选择薄厚均匀、无针孔,抗张力强的塑料袋。拌料时要做到“三均匀”,即原料与辅料混合均匀,干湿搅拌均匀,酸碱度均匀。干料加水分进行搅拌至装袋开始,时间要求最好不超过2h;拌好料后进入装袋至结束,时间不超过4小时,以避免基质发生酸变。

2 装料松紧适中,争取日料日清 装袋时菌袋标准的松紧度是:以成年人手抓料袋,五指用中等力捏住,袋面呈凹指印,有木棒状感觉为妥,如手抓料袋中间而两头略垂,料有断裂痕,表明太松。培养料的配装量要与灭菌设备的吞吐量相衔接,做到当日配料,当日装完,当日灭菌。

3 料袋扎牢轻放,合理叠袋灭菌 装料时要细心捆扎袋口,要求做到捆扎牢固,不漏气,防止灭菌时料袋受热后膨胀,气压冲开扎头。装袋和搬运过程中均要轻拿轻放,不可硬拉乱

摔,以免破裂。料袋进锅灭菌装入量以八分满为度,四周要留出空隙,以利空气流畅,避免出现死角。

4 科学消毒接种,及时通风清残 先用优质、纯正、无污染、菌丝生长健壮的适龄菌种进行接种,接种时接菌室墙壁要涂白(用石灰刷一次),菌种要事先拔掉瓶口棉塞,再用塑料薄膜包裹瓶口,然后搬入接菌箱内,再用接菌铲深入接菌瓶内,把表层老化的菌膜挖出,并用棉球蘸75%酒精,擦净瓶身及四周木屑等,然后包好瓶口,再搬进接菌室内,这时所有用具都要用3%来苏水浸泡。工作人员穿消毒白大褂,戴帽子(掩住头发)、口罩,先洗净双手,操作前再用75%酒精棉球擦手,接种时不允许其他人员出入,更不宜吸烟、吐痰和交谈。当一批料袋接种完毕,必须打开接种室门窗,通风换气30min~40min,同时进行一次打扫,清除残留杂物,保持场地清洁,减少杂菌污染源。然后关闭门窗重新进袋,消毒,继续接种。

5 重视翻堆检查,适时脱袋排筒 菌袋在室内培养期间要翻堆4~5次,第一次在接种后6d~7d进行,以后每隔7d~10d翻堆一次,每次都要认真检查菌袋,发现有杂菌污染的菌袋要及时拣出处理,并找出原因加以防治。当菌袋内突起瘤状物占80%左右,接种口已变成树皮样褐色,菌龄在55d~60d时选择晴天进行脱袋排筒。