

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。