

## 西宁地区南运蔬菜—西兰花

## 优质丰产栽培技术

孙 民

(青海省西宁市蔬菜科学研究所, 810016)

中图分类号: S635.3 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2006)06-0076-01

西宁地处青藏高原的东部, 夏季气候凉爽, 雨水充足, 光照适宜, 非常适合喜冷凉蔬菜的生长, 西兰花是西宁市夏季南运蔬菜主要品种之一, 现已形成规模化种植, 种植面积超 66 hm<sup>2</sup>, 平均每 667 m<sup>2</sup> 产量达 1 500 kg, 产品远销西安、广东、香港等城市, 经济效益显著, 将其优质丰产栽培技术介绍如下。

## 1 品种选择

绿秀、上海 2 号。

## 2 适时播种与种子处理

2 月中下旬播种。播前种子处理方法如下: 用 55 ℃ 左右温水在洁净的容器中浸泡 15 min, 后降至 30 ℃ 继续浸泡 4~6 h, 捞出后沥出多余水分, 用湿布包好后保持温度 20~25 ℃, 待 80% 的种子露白后将种子置于 5~6 ℃ 的环境下低温处理 3~4 h 后待播。

## 3 苗床准备

选温室中部地块, 每 20 m<sup>2</sup> 施有机肥料 300~350 kg, 过磷酸钙 1.5 kg 或磷酸二铵 0.5 kg, 腐熟鸡粪 4~5 kg, 打碎过筛。床土要求松、细、无杂质, 厚度 8~10 cm 为宜。播前 2~3 d 灌足底水。按 7 cm×7 cm 的间距播 1~2 粒, 上盖过筛土 1~2 cm 并覆地膜。

## 4 苗期管理

白天温度 25~28 ℃, 夜间 15~20 ℃, 播后 2 d 揭去地膜, 防止下胚轴徒长。出苗后, 温度较出苗前低 3~5 ℃, 白天 20~25 ℃, 夜间 10~15 ℃, 晴天注意通风降温, 夜间注意保温, 见干见湿。三叶一心, 加大通风量, 延长通风时间, 进一步降低苗床温度, 白天 12~15 ℃, 夜间 5~8 ℃, 促使幼苗健壮, 叶片肥厚, 叶色浓绿, 茎粗壮, 幼苗 5~6 片叶, 苗龄 45 d。

## 5 定植

## 5.1 整地施肥

定植时每 667 m<sup>2</sup> 施优质腐熟的农家肥 4 000~5 000 kg, 麻渣 100 kg, 尿素 10 kg, 过磷酸钙 50 kg 做基肥, 然后翻耕均匀平整后作畦(垄), 垄宽 70 cm, 沟宽 30 cm, 垄高 20 cm, 垄面覆盖 90 cm 的地膜, 准备定植。

## 5.2 定植

当地温稳定通过 5 ℃ 以上即可定植, 定植前两天浇透水, 切块起苗移栽, 减少根系损伤, 每 667 m<sup>2</sup> 保苗 3 200 株。

## 6 肥水管理

## 6.1 追肥时间

莲座期: 定植缓苗后, 即进入莲座期, 此时应追肥一次, 每 667 m<sup>2</sup> 施尿素 15 kg, 促进莲座叶生长, 形成较大叶面积, 为结球打下基础。结球期: 当植株具有 11~12 片真叶, 生长点初现花球时即进入结球期, 此时应再追肥一次, 每 667 m<sup>2</sup> 施用尿素 20 kg, 促进花球膨大。

## 6.2 水分管理

在浇好定植水的前提下, 第一次浇水, 配合莲座期追肥进行, 莲座期浇水间隔可长些, 每 7~10 d 一次, 进入结球期, 花球迅速膨大, 应适当增加浇水次数, 加大浇水量, 每 3~5 d 一次。

## 7 采收

采摘前 5~7 d 束叶遮荫, 即将花球外围两边老叶主脉向内折断, 在其上搭个遮荫小棚, 遮住强光, 防止太阳强光照射而使花球变紫开花、质地变粗、纤维增多而降低品质和商品率。

## 8 病虫害防治

霜霉病: 70% 乙磷铝锰锌 500 倍或 60% 杀毒矾 600 倍液防治。

黑腐病: 农用链霉素 200 mg 或 77% 可杀得可湿性粉剂 500 倍液防治。

黑斑病: 5% 甲基托布津 500 倍液或 50% 多菌灵 500 倍液防治。

蚜虫及菜青虫: 用 5% 高效氯氰菊酯乳油 1 000 倍液或 2.5% 快杀灵乳油 1 000 倍液防治。

## 9 储藏与保鲜处理

## 9.1 预冷

为防止变色、变老和延长保鲜期, 最关键的措施是经保鲜处理后尽快放置低温条件下, 最好能在 3~6 h 内降至 1~2 ℃。

## 9.2 包装

包装时, 将茎部朝下码在筐中, 最上层产品低于筐沿。为减少蒸腾凝聚的水滴落在花球上引起霉烂, 也可将花球朝下放。严禁使用竹筐或柳条筐装运, 有条件的可直接用聚苯乙烯泡沫箱装载, 装箱后立即加盖入库。为延长保鲜期, 可使用 0.015~0.03 mm 厚的聚乙烯薄膜单花球包装, 必要时在袋上打 2 个小孔, 能起到良好的自发气调作用。

## 9.3 贮藏运输

贮藏温度要求为 0~1 ℃, 湿度为 90%~95%, 因此最好用机械冷藏库贮藏。为了保湿, 在库内对未有内包装的产品, 堆垛四周罩上塑料膜, 薄膜边沿留有自然开缝, 不全封闭。运输要求用冷藏车, 温度不宜高于 4.5 ℃, 否则小花蕾会很快黄化, 对于没有冷藏设备条件贮运的, 可于采收后及时在包装箱内加冰块降温, 加冰量占箱总体积的 1/3~2/5, 并尽快运至目的地。

收稿日期: 2006-06-10