

蔬菜先期抽薹也称未熟抽薹或早期抽薹,它是一种蔬菜营养体还未充分长成之前,在不该抽薹的时候而提前抽薹的现象。抽薹后蔬菜失去使用价值,大大降低了经济效益。如找到蔬菜先期抽薹的原因,就可以防止先期抽薹的发生,从而减少菜农的损失。通过几年的观察发现,造成蔬菜先期抽薹的原因有以下几种。

1 蔬菜播种过于提前

种子感应型蔬菜包括萝卜、菠菜、小白菜类等,具有从开始发芽到以后的任何阶段,如遇低温都能通过春化阶段,形成花芽,造成先期抽薹的特点。如春萝卜处在 $1\sim 10^{\circ}\text{C}$ 温度下,经过 $10\sim 20\text{ d}$ 就可以造成先期抽薹。植株感应型蔬菜包括甘蓝、芹菜、胡萝卜、葱类等,它们需长成一定大小的幼苗后,经过一定时间的低温也可通过春化阶段。如甘蓝的幼苗茎粗达到 0.6 cm ,具有 $7\sim 8$ 片真叶,叶宽达到 $4\sim 5\text{ cm}$,经过 $2\sim 6^{\circ}\text{C}$ 低温, $15\sim 30\text{ d}$ 就可能发生先期抽薹;胡萝卜肉质根直径 2 cm 以上,有 7 片叶子,经遇 $4\sim 10^{\circ}\text{C}$ 的低温 $25\sim 30\text{ d}$,则可通过春化阶段;洋葱越冬前伪茎粗超过 0.9 cm ,小葱越冬前株高超过 10 cm ,叶片超过 3 片,伪茎粗超过 0.4 cm ,都可以发生先期抽薹。所以,不论是植株感应型蔬菜还是种子感应型蔬菜,如果播种过早,使蔬菜的幼苗长期处于越冬期或早春较低的温度条件下,就容易通过春化阶段而先期抽薹。

2 对品种了解不够

冬性强的品种比冬性弱的品种不易抽薹,早熟的品种比晚熟的品种不易抽薹;同为早熟品种,在先期抽薹上的表现也有差异。有些菜农将夏播的品种用做春季早熟栽培,意在早种抢先上市获取高效益,结果事与愿违。如 1997 年西宁市郊的菜农将夏阳白菜与春秋皇后一样在春季播种,结果导致大面积抽薹开花,反而使农民遭受损失。

作者简介:刘秀艳(1962-),女,农艺师,从事农技推广工作。

收稿日期:2007-07-02

蔬菜先期抽薹的原因与防治

刘秀艳

(西宁市农业技术推广站 青海 西宁 810008)

中图分类号:S 63 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2007)10-0117-01

3 栽培管理不当

近年来,随着种植业结构调整,一些粮农改为菜农,由于缺乏必要的技术和经验,育苗时间把握不准,往往造成苗子过大或过小。另外,地力贫瘠、浇水施肥不按要求,也易先期抽薹。如甘蓝在苗期要控制水肥,不使幼苗生长过大,定植时要剔出过大的苗子。定植后要结合中耕,大水大肥,促进营养生长,控制生殖生长,避免先期抽薹。

4 反常气候条件影响

在采用适宜的品种,适宜的播种期,并进行正常的育苗管理后,仍可出现先期抽薹,这就是反常气候的影响。 2002 年 4 月初,西宁市西区正值地膜笋子定植,由于雨水多,气温较往年偏低,定植后的笋子均出现根部膨大,节间密缩,皮色深绿现象,随着气温转入正常,这些笋子的上部生长良好,但是前期的低温使它们长成头大尾小头绿尾白的次商品,并在 6 月初提前抽薹开花,严重影响了笋子的品质、产量和产值。

5 预防措施

5.1 控制播期

严格掌握适宜播种期,不能过早也不能过迟,过早播种容易造成先期抽薹,过迟播种又会影响品质和产量。

5.2 选择良种

选择不易抽薹品种,如中甘 11 号、 8398 甘蓝、文图拉西芹、白玉春萝卜、新黑田五寸胡萝卜等。在选择新品种时,应详细咨询该品种的特性及栽培技术。

5.3 加强管理

重点加强水肥管理,根据不同蔬菜品种苗期对水肥的要求进行灵活掌握。同时做好保温工作,减少反常气候带来的不良影响。

为主,病害以白粉病为主。印度谷斑螟成虫具有趋光性,可在 5 月末通过黑光灯诱杀成虫来防治,害虫的蛹在果内越冬,也可通过捡出有虫果实销毁的办法防治。白粉病多发生在 $7\sim 8$ 月份降雨量较大的季节,可以叶面喷施波尔多液、粉锈宁或多菌灵进行防治,每 10 d 喷施 1 次, $2\sim 3$ 次可彻底防治。

4 收获与贮藏

4.1 花的采收

根据刺玫果花的不同用途合理确定采收时间和方法。以食用为目的时,应在花蕾已充分膨大、花肉厚、香味浓、花苞红艳,但还未开放时采摘,采摘后及时加工成各种酱类食品,也可以晾干作为茶类出售。以提取芳香

油为目的时,应在花冠呈杯形,花蕊鲜黄、香气浓郁时采收,采收时间应选择在上半,采摘后封闭放置在阴凉处,及时送到加工厂提取香精油。以药用为目的时,应在开放后采摘,采摘后立即松散地放入筐内,进行干燥处理,防止受热发酵而变质,贮藏时将色泽艳丽、芳香浓郁的干花,用纸袋封装好,贮入装有石灰容器中密封。

4.2 果实的采收

果实于 9 月上旬开始成熟,颜色橙红色,经冬不落,可在落叶后手工采摘,并及时晾晒,使含水率降至 15% 以下,防止霉烂,果实干燥后应去除果顶花萼和果柄,在阴凉干燥处储存。