

棚室蔬菜生产的两件宝

李 凤 光

(辽宁职业学院, 辽宁 铁岭 112099)

中图分类号:S 626 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2014)11-0202-01

棚室蔬菜生产病害发生是在所难免的,棚室蔬菜生产病害防治是个关键。而病害防治最关键,除了调控好不利于病害发生发展的生态环境,再一个就是抓住病害发生初期的关键时间。因为病害发生初期,病害不重,病叶病果不多,只要及时处理,完全可以控制住病害的蔓延。在田间管理中,有两件宝如果用好了,可以大大减少棚室中的病菌数量,病害防治将达到事半功倍的效果。这两件宝一个是塑料袋,一个是打火机。

1 塑料袋的使用

生产管理中要用心观察。发现有果实有病了,可用塑料袋套住果实,把病果摘下,发生灰霉病的,要小心系好袋口,不要让病菌跑出来。把病果带出田外,深埋处理,切不可乱丢。病叶上的病斑如果达到了整个叶片的三分之一,这个叶就应该摘下了,方法可以用摘病果的方法,也可以用剪子剪下,放进塑料袋中,要注意拿叶的手要捏没有病的健部,且剪下的叶直接放进塑料袋中,不能放在地上。很多人徒手摘病果病叶,摘完就直接放

进桶等容器,最后倒到棚室外,毫无顾忌,造成病菌迅速、大量传播,病害不能控制。

2 打火机的使用

有的病会使叶片干枯,如灰霉病,叶片边缘干枯,甚至叶柄也干枯。刚得病时病叶数量不多,及早发现,就可以用打火机火焰烧,病菌会被几百度的火焰烧死,效果非常好。灰霉病的病叶最好用火烧,不用塑料袋摘,因为只要一碰,灰霉非常容易飞起来。如果病斑不在叶缘,而在叶片里部,则可在叶片下面,用火焰尖对准病部,只要灼烧 1 s 即可。如病果在果柄部烂了,病果摘除时可能使果梗残留,残留的果梗会带菌,也要用打火机灼烧病果梗 1 s。

以上介绍的 2 种除菌方法非常实用,非常有效。建议生产管理者进棚工作时,要随身带着塑料袋和打火机,发现病果病叶了,就随时处理。只要及时处理了,就可以把病害消灭在点片状态,同时若将空气湿度控制好了,即可实现不用打药。

参考文献

- [1] 吴会昌. 日光温室春番茄减少农药使用的关键技术[J]. 中国蔬菜, 2011(23):31-32.

第一作者简介:李凤光(1960-),男,本科,教授,现主要从事园艺栽培的教学与科研工作。E-mail:whc1964@163.com.

收稿日期:2014-04-22

大的危害。其防治方法为在该虫发生初期用 55% 敌畏·马乳油 30~45 mL/667m² 或 48% 乐斯本 20 mL/667m² 兑水 20 kg 进行叶面喷雾防治;喷药时,采用从四周向中心围攻的方式,以防把虫赶向地块一边。每 7~10 d 喷 1 次,连喷 2~3 次。并且药剂间要进行轮换,以防产生抗药性。

4.3.3 软腐病的防治 当植株进入包心期时,应对软腐病进行防治,每 667 m² 用防腐包心剂或农用链霉素 10 g。每 7 d 喷 1 次,连续用药 3 次。

4.3.4 蚜虫的防治 当在叶片上发现蚜虫时,每 667 m² 用 48% 乐斯本 25 g 或用 10% 吡虫啉 10 g 进行喷施防治。

5 收获

适时采收,每年可能由于当地气候的一些变化和影响,采收期也会发生相应的变化,但大致时期为 7 月初,在采收过程中,用塑料筐装运,严防机械损伤。

6 营养价值

包心菜和大白菜一样产量高、耐储藏,是四季的佳蔬。德国人认为,包心菜才是菜中之王,它能治百病。西方人用包心菜治病的“偏方”,就像中国人用萝卜治病一样常见。据《本草纲目》中记载,甘蓝(包心菜),煮食甘美,其根经冬不死,春亦有英,生命力旺盛。故人们誉称为“不死菜”,说明其具有很高的营养价值。