

无公害创汇特菜—苋菜高效栽培技术

刘向阳, 刘永, 刘化明, 林泉

(山东省鱼台县农业局, 272300)

中图分类号: S647 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2003)03-0028-01

苋菜(*Amaranth*)又名米苋、青苋或彩苋, 属苋科苋属一年生草本绿叶蔬菜。由于苋菜叶、茎等器官中含有较高的胡萝卜素和丰富的维生素C, 其含量分别仅次于胡萝卜和辣椒。并且具有一定的医疗价值, 因而倍受国内外客商的欢迎。尤其在加入WTO后, 以我们鱼台县为主的鲁西南苋菜业栽培得到迅猛发展, 栽培范围已扩展到苏北、皖北等邻近省市, 其干制品或速冻保鲜产品远销韩国、日本和马来西亚三国。由于外商要求苋菜产品必须为无公害产品, 许多菜农及国内厂商常因苋菜中农药残留或亚硝酸盐超标被拒收而蒙受巨大损失。为此, 我们进行了连续两年苋菜无公害生产、栽培试验, 不仅取得较高产量, 而且其产品经外商监测全部合格, 现将其主要栽培技术简介如下。

1 品种选择

由于要求生产的苋菜必须为无公害蔬菜, 鱼台县及邻省周边地区多在春季、夏季栽培。经多年多点区试验, 夏季栽培宜选用青米苋。该品种具有生长势强, 易生侧枝且分枝较多, 叶肉较厚, 质地柔嫩, 品质优良, 尤其耐热力较强, 产量较高, 春季栽培宜选用尖叶彩苋, 该品种叶色红绿相间, 质地较绿苋柔软, 早熟, 耐寒性较强, 尤适于早春栽培。

2 整地施肥

苋菜根系发达, 较耐高温和干旱, 对土壤条件要求不太严格, 但实践证明在保水保肥力强的偏碱性土壤上生长较好, 故可选择地势平坦、土质肥沃、排灌方便的微碱性土壤进行栽培。先将土地耕耙2~3遍, 再耢平做成高畦深沟方式, 畦宽1.2 m(米), 高15 cm~20 cm(厘米), 沟宽30 cm(厘米), 长度随地形而定, 多为20 cm~30 cm(厘米), 不长于30 m(米)。在整地的同时每667 m²(平方米)施经充分腐熟的农家有机肥3 000 kg~4 000 kg(公斤), 磷酸二铵30 kg(公斤), N₁₅-P₁₅-K₁₅三元素复合肥20 kg(公斤), 并使之与土壤搅拌均匀待播。若土壤上茬病虫较多或质地偏酸可在翻地时加入150 kg(公斤)石灰改良土壤。

3 播种

3.1 播种时间

根据苋菜生育期、对环境条件的要求及外商的收购时间, 春季播种多在4月上中旬, 夏季播种多在5月下旬。

3.2 播量、播种方法

苋菜可分为撒播和条播两种, 每667 m²(平方米)需种1.5 kg~2 kg(公斤)。近几年, 为提高单株均匀度和产量, 便于管理, 多采用条播方式, 在畦面上开6条深约1 cm(厘米)播种沟待播。

3.3 播种

苋菜播种前应先将种子晾晒1 d~2 d(天), 然后置于1 200倍高锰酸钾液中浸泡20 min~30 min(分钟), 捞出用清

水冲净, 再放入20℃~30℃水中浸泡3 h~4 h(小时), 取出后置于20℃~30℃处催芽, 当约60%种子露出胚根时掺适量细潮土播入已开好的播种沟内并随即覆土稍镇压, 随后逐畦盖好封严地膜。若土壤墒情不足, 可于播前7 d~10 d(天)浇一水。

4 田间管理

4.1 生育初期的管理

播种后在底墒较足条件下, 春季经3 d~4 d(天), 夏季经2 d~3 d(天)即可出苗, 当有70%露苗时应及时揭去地膜以防“日烧”, 但春栽时可适当晚揭膜3 d~5 d(天)。幼苗出土后, 应及时进行第一次除草间苗, 不提倡使用除草剂。此期一般无须浇水追肥, 以促根壮棵。待彩苋苗长出2片真叶时, 再进行一次除草间苗。在拔草的同时疏除过密或拥挤苗, 并进行第一次浇水追肥。可随水每667 m²(平方米)追施N-P-K三元素复合肥10 kg(公斤), 此后苋菜植株进入迅速生长期。

4.2 生育盛期的管理

第一次肥水后经10 d~15 d(天)苋菜苗便可再长出4~5片真叶, 此时应注意防治温度过高或过低, 保持白天23℃~27℃, 夜间不低于10℃。若白天高于30℃时, 可适当搭小拱棚用遮阳网遮荫, 并可兼防部分体积较大的害虫进入田间。同时进行第二次浇水追肥, 可每667 m²(平方米)追硫酸铵15 kg~20 kg(公斤), 此后每7 d~12 d(天)浇一小水, 即掌握“小水勤浇”的原则, 促进苋菜植株迅速生长和生发侧枝。追肥时应注意腐熟人粪尿与化肥交替进行, 不用或少用硝酸盐类肥料。人粪尿每次随水冲800 kg~1 000 kg(公斤)为宜。进入盛夏生长旺盛期若气温较高影响生长时, 可间浇1~2次清水降温, 但每次采收后株体带有伤口, 不宜立即浇水, 可待采后1 d~2 d(天)再行浇水追肥, 以后每次采收后都要结合浇水及时进行追肥, 可以速效性氮肥为主。

5 适时采收

在苋菜苗高7 cm~10 cm(厘米), 具有5~6片真叶时, 可选择大株或拥挤苗分次疏、间采收, 共可间苗2~3次, 使株距达到10 cm~18 cm(厘米)。以后随浇水追肥待株高到约25 cm(厘米)时, 在茎部保留5 cm~10 cm(厘米), 割收嫩梢。为避免病菌感染, 应在早晨收割, 以利伤口经过中午阳光杀菌风干。原则上, 每浇一遍肥水采收一次, 可一直采收至腾地种下茬。平均每667 m²(平方米)可采收商品菜约2 000 kg(公斤)。采收下的苋菜茎叶产品用竹筐或其它工具装好并盖好遮荫物立即送往客商收购点出售以利于干制或速冻保鲜处理。

6 病虫害防治

苋菜生长期病虫害较少, 主要病害是白锈病, 该病多在高温潮湿的生长盛期发生, 因此在苗期可用75%百菌清可湿性粉剂1 000倍液或77%可杀得1 500倍液叶喷洒预防。发病初期可结合人工摘除病叶进行药剂防治; 可用77%可杀得800~1 000倍液或75%特立克可湿性粉剂(生物农药)1 500倍进行喷雾防治。虫害主要为蚜虫和菜青虫, 可在害虫初孵期或发生点片段及早用1%阿维菌素2 000倍液或Bt乳剂2 000倍液进行喷洒防治效果较明显。同时, 每次采收后当天不可立即喷药, 以免在苋菜植株伤口处产生斑块而影响商品外观。