是把葱苗基部入在栽植处,用木棍下端压住葱根基部垂直下插,葱苗随木棍进入沟底的松土中。先浇水,待水渗下即插为“水插”;先插栽,后浇水为“干插”。插葱时,葱叶的分杈方向要与沟向平行,便于田间管理时少伤叶。大葱苗的栽植深度,要掌握上齐下不齐的原则,即葱苗心叶处要距沟面以上7 cm~10 cm(厘米)为宜。过浅以后容易倒伏,不便培土;过深不便缓苗,窒息不旺,甚至腐烂。

3 田间管理

3.1 缓苗期管理

大葱定植后,缓苗期结束正值炎夏多雨季节,原有的须根很快腐朽,又发出少量新根。由于气温高植株生长异常缓慢,属顽强忍耐的缓苗期,株高、株重有减无增。此时,它的耐高温、耐旱能力,远比耐水浸涝能力强得多。所以此期宁旱勿涝,一般不必浇水,雨后及时排水,切忌积水,让根系迅速更新,植株返青。缓苗期不浇水、不追肥,只浅中耕,多松土,及时拔草,改善土壤的通气性。

3.2 植株生长期管理

初秋以后,天气凉爽,昼夜温差加大,葱白开始加速生长。葱白的伸长在整个生长期中都在进行,但以立秋之后增长最明显,并且先伸长后加粗。此时需要追肥,每667 m^2(平方米)追农家肥2 000 kg(公斤)撒施在垄背上,再施尿素10 kg(公斤),浅锄一遍,把农家肥和尿素锄入沟中,接着浇水以促其生长。处暑以后天气晴朗,光照充足,气温也比较适宜,进入管状叶生长盛期,要每667 m^2(平方米)撒施尿素15 kg(公斤),硫酸20 kg(公斤),破垄培土。

培土是大葱的一项很需要的管理措施。适当培土,有防止倒伏、软化假茎、提高葱白产量和质量的作用。大葱假茎的叶鞘细胞伸长时,需要黑暗和湿润的环境条件,并要有营养物质输入为基础,培土有提供假茎叶鞘细胞需要的环境条件的作用。一般说来,培土越高,葱白越长,葱白组织也较洁白和充实。但是,大葱假茎的长短主要取决于品种特性、肥水管理和有无病虫害等因素,培土可加长假茎的软化部分,但对假茎总长度没有明显地影响。因此,培土高度要适当,短白品种培土高度(即假茎入土中的长度)一般为20 cm(厘米)左右;长白品种培土高度一般为30 cm~40 cm(厘米)。培土在8月初开始至9月初。

4 病虫害防治

4.1 霜霉病

4.1.1 症状 大葱霜霉病主要为害叶和花梗。发病初期形成椭圆形淡黄色病斑,边缘不明显,湿度大时,表面产生白色霉。严重时整个叶片布满病斑,植株发黄或枯死,病叶呈倒“V”形。花梗染病症状与叶片相同。鳞茎染病后变软,外部的鳞片表面粗糙或皱缩,植株矮化,叶片扭曲畸形。

4.1.2 发病原因 病原菌为真菌。秋季以卵孢子附着在幼苗或种子表面,或在秧苗组织内以菌丝越冬。翌年春天萌发,从植株的气孔侵入。相对湿度90%以上,气温15 ℃左右为流行季节。湿度大时,病斑上产生孢子囊,借风、雨、昆虫传播,进行再侵染。低温多雨,重雾天气,地势低洼,排水不良,过分密植,重茬地发病重。

4.1.3 防治方法 选择地势高、易排水的地块种植,并与葱类以外的作物实行3~4年轮作。清洁田园,选用抗病品种。用50 ℃温水浸种25 min(分钟),再浸入冷水中,捞出晾干播种。苗床内及时拔除病株,定植时严格选苗。发病初期用75%百菌清可湿性粉剂600倍液喷雾。

4.2 紫斑病

4.2.1 症状 主要危害叶和花梗,初呈水渍状白色小点,后变淡褐色圆形或纺锤形稍凹陷斑,继续扩大呈褐色或暗紫色,周围有黄色晕圈,病部长出深褐色或黑灰色具同心轮纹状排列的霉状物,病部软化易折断。种株花梗发病率高,致使种子皱缩,不能充分成熟。收获前还能危害鳞茎导致腐烂。

4.2.2 发病原因 病原菌为半知菌亚门真菌。以菌丝体在寄生体内或随病残体在土壤中越冬,翌年产生分生孢子,借气流或雨水传播蔓延,从气孔、伤口或直接穿透表皮侵入,在25 ℃~27 ℃下最适发病,低于12 ℃则不发病。温暖多湿、连阴雨天、缺肥、干旱、植株生长衰弱、葱蓟马造成伤口时,发病严重。

4.2.3 防治方法 清洁田园,实行轮作。加强管理,多施基肥,合理追肥,雨后排水,使植株生长健壮,增强抗病力。及时防治葱蓟马,以免造成伤口。发病初期用75%百菌清可湿性粉剂500~600倍液喷射。

4.3 潜叶蝇

防治方法用灭杀毙6 000倍液喷雾。

4.4 地蛆

用90%敌百虫1 000倍液蘸根灌根。

5 收获

10月上旬进入采收阶段。收获后及时晾晒,贮藏,销售。

巧除蔬菜残留农药

一日三餐离不开蔬菜,可吃蔬菜又怕引起农药中毒,怎么办?

买菜时有没有办法辨别蔬菜上有无农药?有的市民曾总结出经验:蔬菜上有“虫眼”,就说明蔬菜没有农药。这种“经验”看似有理,其实不然。有虫才会喷洒农药,而农药喷洒过后必须经过一定时间才能自然降解毒性。而有的菜农还没等到农药的毒性降解就采摘蔬菜上市了,显然,即使有“虫眼”也不等于没喷洒过农药。所以,用“虫眼”来判断蔬菜无农药,是不可靠的。

既无法在买菜时辨别,又不能不吃蔬菜,怎么办?现有一方法提供给您:食用蔬菜前学会一些处理方法,就能够消除残留的农药,避免蔬菜农药引起的中毒,这些办法总结起来就是“一洗、二泡、三烫、四炒”:

洗——买回的蔬菜先用清水洗几次,洗去残留的农药;

泡——用足量的清水把蔬菜浸泡30分钟左右,让农药充分溶于水中;

烫——用60℃至80℃的热水将蔬菜烫1至3分钟,可以破坏农药的毒性。特别要注意:烫过蔬菜的水绝不能用来做汤,否则最易引起农药中毒;

炒——炒是再次加热的过程,会进一步消除农药的毒性。

经过以上几个环节的处理,食用蔬菜就安全了。

(华道敬 江苏省扬州市宝应范家塘15—5A号采编部,225800)

?1994-2015 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net