

# 毛葱大蒜套栽秋延后耐贮番茄技术

李英福

(黑龙江省勃利县农业技术推广中心, 154500)

中图分类号: S633; S641.2 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2004)05-0026-02

随着农业种植结构的调整,一村一品、一乡一品的专业化农产品生产格局已形成。毛葱、大蒜在勃利地区种植面积逐年扩大并占一定比例。毛葱、大蒜均属短季作物。收获后下茬按当地种植习惯主要以白菜为主,虽然很少欠收,但是经济效益也不高。因此,为了提高复种秋菜的经济效益。2000年在毛葱、大蒜地里套栽了耐贮番茄,作为秋后栽培的番茄用于堵缺补淡,或用于保鲜延后市场供应。

通过试栽后,秋延后番茄 667 m<sup>2</sup>(平方米)产量可达 2 000 kg(公斤)以上。在 3 月初播种,在 9 月初开始采收绿熟果实贮藏至 10 月中下旬,在 11 月上旬出售,每公斤在 1~1.5 元左右。每 667 m<sup>2</sup>(平方米)纯收入在 1 000~1 500 元左右。现将本试验有关技术总结如下。

## 1 毛葱大蒜栽培

### 1.1 选地与起垄施肥

选择排水良好、土质肥沃、通透性好的土壤,最好是秋起垄。春起垄应早起垄,垄规格为 70 cm(厘米),起垄时 667 m<sup>2</sup>(平方米)施农家肥 2 000 kg、二铵 20 kg、硫酸钾 10 kg(公斤)。

### 1.2 毛葱、大蒜的播种

在 4 月 10 日前后开始栽播,栽培方式为垄上双行,株距为 7 cm~8 cm(厘米)、行距为 12 cm~14 cm(厘米),每 667 m<sup>2</sup>(平方米)保苗 40 000 株。播种后用施田补 200 ml/667 m<sup>2</sup>(毫升/平方米)封闭灭草,栽培时葱蒜都不可覆土过厚,一般在 1 cm~1.5 cm(厘米)左右。趟地时不能上土,这样作的目的有两条:一是有利于鳞茎膨大生长,二是起收时省力,用手直接拔收即可,以便保护套栽的番茄苗不受损害。

## 2 番茄的育苗

### 2.1 品种的选择

选择耐贮藏、高产、抗病力较强的品种,如“华番一号”转基因耐贮番茄,“DRD8018”转基因耐贮番茄和其它一些硬果肉品种耐贮番茄。这些耐贮番茄,绿熟期采收的果实在常温下可贮藏 40 d~55 d(天)左右,好果率可达 80% 以上。

### 2.2 育苗时间

播种不宜太早也不宜太迟,通过 2000 年的试验,播种最佳期应在 6 月 5 日为最好,这样第一穗果实采收期就控制在 9 月初。最后一穗果实,即第 4.5 穗果实也可在 9 月 15 日前采收完毕,如果霜期延后,还可多采 1~2 穗果,产量会更高。适时播种的另一原因是播种过早时,苗龄过大,此期正是高温季节,不利于移栽成活,所以苗龄最好在 20 d~30 d(天)左右。

### 2.3 苗床准备

采用露地育苗,每 667 m<sup>2</sup>(平方米)本田需育苗面积 50 m<sup>2</sup>(平方米)。床宽 15 cm(厘米),床高 1.5 m(米)以方便

间苗与除草。床面用过筛田园土与腐熟农家肥 2:1 混合好铺床 3 cm(厘米)厚。每平方米再施二铵 25 g(克),用铁扒子混入土层中,浇足底水后,每 50 m<sup>2</sup>(平方米)苗床用移栽灵 50 ml(毫升)兑水 1 500 倍浇灌苗床进行消毒。

### 2.4 种子处理与播种

将番茄种子先用 55 ℃

水烫种,边烫边搅动水,15 min(分钟)后,再用千分之一的高锰酸钾溶液浸种 30 min(分钟),洗净药液,再用 20 ℃温水浸种 8 h(小时)后催芽。播种时先在苗床上划深 1 cm,行距 12 cm~13 cm(厘米)的浅沟,然后按每 50 m<sup>2</sup>(平方米)苗床面积用 40 g(克)番茄种子加 10 kg~12 kg(公斤)细砂,把种子与细砂拌匀后再均匀撒播在沟内。

播种后覆土 0.5 cm~1 cm(厘米)厚,再浇透水,以后苗床保持湿润,见干就浇。为防止蛴蛄危害,可在苗床上撒施甲拌磷,每平方米 20 g(克)。在出苗后 2 片真叶时,用 20% 病毒 A 600 倍液每隔 7 d~10 d(天)喷施 1 次,共喷 3 次,以防病毒病的发生。及时拔去杂草,同时把秧苗稠密的地方移到较稀的地方。

## 3 定植

### 3.1 定植时间

定植时间在 6 月末 7 月初,苗龄在 25 d(天)左右。

### 3.2 定植方法

先在葱、蒜地的垄沟中,用小四轮带小深松犁深松一次,深松深度为 6 cm~7 cm(厘米),或用铁锹直接在垄沟中挖定植穴。株距 35 cm~40 cm(厘米),移栽时秧苗平栽,有利于成活。浇足定植水,每 667 m<sup>2</sup>(平方米)保苗 2 300~2 400 株左右,套栽的番茄可不施底肥,它可以充分利用上季作物的残余肥料。

## 4 毛葱、大蒜的起收及番茄扶茎

7 月上旬,是毛葱、大蒜的起收季节,收获时基本直接用于拔收,因为前期毛葱、大蒜的中耕,田间管理时,覆土浅,鳞茎外露人工拔收十分方便,也可用四股叉配合起收。起收后,再用四轮带自动犁破开老垄,合成新垄,扶正番茄秧苗。

## 5 田间管理

### 5.1 搭架

在扶茎后及时搭架,如果不搭架也可采用匍匐栽培法,可多备一些小树枝,垫在果穗下面以防止果穗沾地影响果实品质和贮藏。

### 5.2 整枝

为了保证果实采集中,霜前夺取高产,采取双杆整枝,开花前不打杈,打杈不利于根系发育和地上茎的健壮。第 1 穗果开花坐果到黄豆大小时打杈,除了留两条干外,其余侧枝只留一片叶摘心。

### 5.3 摘心与疏花疏果

摘心时去掉在霜前 25 d(天)以内的花连同主干一起摘心,这个时间在 8 月 15 日左右。以后新发的杈就不再管理,在打杈摘心时应及时疏花疏果,每穗只留 3~4 个果。

### 5.4 喷施叶肥

定植第 10 d(天)开始喷施“惠满丰”液肥,每隔 10 d(天)

收稿日期: 2004-04-31

# 南瓜新优品种及配套栽培技术

温 玲

(黑龙江省农科院园艺分院, 哈尔滨 150069)

中图分类号: S642.1 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2004)05-0027-01

## 1 品种

### 1.1 龙圆栗香(108)南瓜

黑龙江省农科院园艺分院瓜类研究室选育的杂交南瓜新品种, 2004 年通过黑龙江省农作物品种审定委员会审定, 填补了黑龙江省菜用南瓜无杂交品种的空白。该品种极早熟, 从播种到始收 73 d(天)。果实均为扁圆绿色覆白条带, 果肉橘黄色, 香面可口。单株结瓜 2~4 个, 连续结瓜能力强, 平均单瓜重 2.2 kg(公斤), 果实大小整齐一致。每 667 m<sup>2</sup>(平方米)产量 3 200 kg(公斤), 丰产稳产。抗白粉病、病毒病。可鲜食、速冻、加工。种子光板较小, 每 500 g(克)2 600~2 700 粒。适合露地及保护地栽培。

### 1.2 龙早面南瓜

黑龙江省农科院园艺分院瓜类研究室选育的南瓜品种。1997 年通过黑龙江省农作物品种审定委员会审定, 填补了黑龙江省南瓜无审定品种的空白。该品种极早熟, 从播种到始收 73 d(天)。果实均为扁圆绿色覆白条带, 耐湿耐烂。果肉橘黄色, 香面可口。单株结瓜 2~4 个, 连续结瓜能力强, 平均单瓜重 2.0 kg(公斤), 果实大小整齐一致。每 667 m<sup>2</sup>(平方米)产量 3 000 kg(公斤)。抗白粉病、角斑病。可鲜食、速冻、加工。种子较小, 种皮表面有一个凹陷小斑点。每 500 g(克)2 400~2 500 粒。适合露地及保护地栽培。

### 1.3 谢花面南瓜

黑龙江省农科院园艺分院瓜类研究室从国外引入的南瓜品种。该品种极早熟, 从播种到始收 73 d(天), 果实扁圆形, 果皮有灰和绿两种颜色。果肉均为橘黄色, 粉质性强, 果肉又香又面, 平均单株结瓜 2~4 个, 单瓜重 2.0 kg(公斤)。每 667 m<sup>2</sup>(平方米)产量 2 500 kg(公斤)。抗霜霉病和角斑病。种子光板较大, 每 500 g(克)2 000~2 200 粒, 是优质价廉南瓜首选品种。

## 2 栽培管理

收稿日期: 2004-04-12

1 次, 每 667 m<sup>2</sup>(平方米)用 250 ml(毫升)兑水 300 倍, 共喷 3 次即可, 这样可补充秧苗前期营养不足。

### 5.5 病虫害防治

蚜虫防治: 秋延后番茄易遭蚜虫危害, 在 8 月 5 日~10 日用吡虫啉 3 000 倍防治。番茄病毒病: 防治时用 20% 病毒 A 500 倍液喷雾防治。番茄早、晚疫病: 在番茄第 1 穗果乒乓球大小时, 用代森锌加百菌清预防 2~3 次, 以后基本无病害。

### 5.6 采收与贮藏

秋延后番茄用于贮藏保鲜效益很高, 如果用于保鲜时, 应采收果实不再膨大, 果肩绿色, 果顶发白, 大约在开花后 35 d(天)左右的果实。无病虫害、无机械伤痕, 不带果蒂, 采收时应轻拿轻放, 装筐不要太多, 一般以 10 kg~15 kg(公斤)一筐为

### 2.1 选茬

以麦、糜茬为好, 其次是豆茬, 忌瓜茬。在选茬时要充分考虑前茬是否使用过残效期长的除草剂, 如豆黄隆等。

### 2.2 育苗

南瓜苗龄以 25 d(天)左右为宜。如果苗龄超过 30 d(天), 秧苗过大, 栽到田间极易被风摇折, 且缓苗慢, 成活率低。

### 2.3 定植

株行距: 0.7 m×1.4 m(米), 采用 1:1 的种植方式, 即种 1 垄空 1 垄。

### 2.4 整枝

单蔓整枝, 第 2 个瓜前的侧蔓要及时打掉, 以后的侧蔓可不打。

### 2.5 压蔓

顺风向深压蔓, 注意不要压住雌花。压蔓是为了防止翻秧, 同时蔓与土结合处可以产生不定根, 促进养分的吸收。

### 2.6 授粉

南瓜开花、坐果的适宜温度为 25 ℃左右, 低温与高温均易造成化瓜。如遇连雨天, 最好进行人工辅助授粉, 促进坐瓜, 授粉的时间以上午 7~11 点为宜。

### 2.7 采收

根据用途适时采收。

## 3 病虫害的防治

### 3.1 病害

3.1.1 枯萎病 明显特征为叶从基部逐渐发黄萎蔫, 根中间的维管束变褐, 茎基部纵裂。防治药剂: 枯萎灵 600~800 倍液或科生霉素 400 倍灌根。

3.1.2 病毒病 明显特征为叶片出现花叶、蕨叶或皱缩。防治: 及早防治蚜虫, 控制病毒病的发生。发病初期用 20% 病毒 A 500 倍防治; 发病较重用病毒威 600~800 倍防治。

3.1.3 白粉病 明显特征为叶片有一层白色粉状物。防治: 用 15% 的粉锈宁 1 500 倍液喷洒。

3.1.4 霜霉病 明显特征为叶片沿叶脉有多角形病斑, 湿度大时, 叶背有黑色的霉状物。防治: 用 75% 百菌清 600 倍液(发病初期); 72% 克露 600~800 倍液。

3.1.5 炭疽病 明显特征为叶片上有圆形褐色病斑。防治: 70% 代森锰锌可湿性粉剂(初期)或炭疽福美 800~1 000 倍。

3.1.6 疫病 明显特征为叶及茎部发病初期有暗绿色水浸状圆形斑, 湿度大时, 成软腐状, 干燥时病斑变褐, 易破裂。果实腐烂有白色的絮状物。防治: 40% 乙磷铝 300~500 倍液(无公害药剂); 40% 瑞毒霉 1 000 倍液。

### 3.2 虫害

3.2.1 蚜虫 大拇指 1 500 倍液或敌杀死 2 000 倍液。

3.2.2 白粉虱 灭虱灵 1 000 倍液喷洒。

宜, 放在阴凉通风处 1 d~2 d(天)散去田间热。再转入温度稳定的库房内, 前期隔 7 d~10 d(天)挑 1 次, 剔除病变果, 以后每隔 15 d(天)挑选 1 次, 挑出烂果, 把转红的果实及时出售, 库房内温度控制在 10 ℃~12 ℃左右。相对湿度在 80% 左右。

## 6 发展前景

勃利地区气候特点是秋季昼夜温差大, 9 月上旬夜间最低气温在 15 ℃~13 ℃, 9 月中下旬夜间最低气温是 10 ℃~7 ℃, 而番茄的贮藏保鲜温度在 10 ℃~12 ℃左右。所以利用自然温度控制保鲜库温度即可。如果采用保鲜袋或建可调温保鲜库, 番茄的保鲜期可以延长到 60 d(天)左右。经济效益会更高。