

绿色食品“子孙萝卜”大棚栽培技术

张春光

(烟台市农业技术推广中心, 山东 烟台 264001)

中图分类号: S 631.1 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2013)09-0056-02

烟台是我国北方重要的果品生产基地, 多年前就有“烟台苹果莱阳梨”的美誉, 如今, “烟台苹果莱阳梨, 还有福山的萝卜皮”, 更是让越来越多的消费者认可和青睐。其中的萝卜是指烟台福山区门楼镇大面积种植的“子孙萝卜”。“子孙萝卜”是当地多年传承下来的地方良种, 该品种单株重在 1.5 kg 左右, 呈长柱形, 下部稍粗, 绿皮, 肉浅绿色, 维生素 C、蛋白质、可溶性总糖含量高, 口感脆嫩, 生、熟食均佳。为了保护这一地方传统品种, 当地已向国家商标局申请注册了“子孙萝卜”商标, 并于 2012 年通过了农业部中国绿色食品发展中心的认证, 成了名符其实的绿色食品。

为了进一步提高“子孙萝卜”的商品价值, 现一改过去传统的冬前收获地窖贮藏方式, 采用冬季大棚模式, 到春节前后带叶上市。叶翠绿茎鲜嫩, 人见人爱, 大大地提高了经济效益。

1 基地选择

“子孙萝卜”生产基地在福山区门楼镇周边, 基地土壤肥沃、排灌方便, 灌溉用水水质好, 周围及生产区无工

作者简介: 张春光(1970-), 男, 本科, 高级农艺师, 绿色食品高级检查员, 现主要从事绿色食品申报认证与监管工作。E-mail: gchzh7081@163.com.

收稿日期: 2012-12-14

主要需要较多的磷(P)、钾(K)肥。生产上可在幼苗期追 1 次氮肥, 可每 667 m² 施速效氮肥 10 kg 或浇人粪尿 500~1 000 kg, 浇 1 次水。加速营养生长, 促进分支。当第一花序形成小荚后, 进入需要肥水较多的时期, 此时应增施磷、钾肥 1~2 次, 每 667 m² 可用复合肥 20~30 kg 加过磷酸钙 10~15 kg 浇施或沟施, 浇水 2~3 次。结荚期在叶面喷施 0.3% 的磷酸二氢钾, 增加花数、荚数、种子粒数。结荚盛期保持土壤湿润, 促进荚果发育。待结荚数目稳定, 植株生长减缓时, 减少水量, 防止植株倒伏。

3.4.2 铲趟搭架 出苗后及时铲趟 2 次, 蔓生种在植株高 30 cm 时需立支架, 豌豆蔓嫩而密集, 宜用矮棚式或立架。保护地栽培应注意通风换气, 控制温度不超过 26℃。

业企业及“三废”污染。经国家环境机构检测, 基地内大气、土壤、水均符合绿色食品生产基地要求。

基地实行子孙萝卜-花生(或春玉米)-大白菜(子孙萝卜)制种两年三熟轮作, 其它作物栽培也按照绿色食品栽培技术规程操作。

2 品种选择

“子孙萝卜”是烟台地区的传统品种。生育期 80 d 左右, 抗病毒病、软腐病, 植株叶簇较平展, 羽叶光亮, 心叶半直立, 叶脉带浅紫色; 肉质根呈长柱形, 下部稍粗, 四分之一入土, 地上部绿皮, 肉色浅绿, 肉质脆嫩多汁, 生食、熟食均可。单株肉质根重 1.5 kg 左右。

3 整地施肥

8 月上旬在前茬作物收获后, 及时整地、施肥。每 667 m² 施充分腐熟的猪粪 4 000 kg, 笨牛牌有机-无机复混肥 20 kg, 撒匀, 深耕 25~30 cm, 细耙, 达到土壤细碎、土层疏松(土壤一定要细碎、平整, 以利于播种和发芽整齐。如果土壤板实, 通气不良, 会影响根系的生长, 会造成萝卜弯曲和分叉)。作垄, 垄距 60 cm, 垄沟深 20~30 cm。

4 播种

种子质量要求颗粒饱满、无病斑粒, 发芽率 ≥ 95%。播期为 8 月 15~20 日。采用垄背人工开穴播种。穴距

3.4.3 病虫害防治 豌豆病害主要是锈病、褐斑病、白粉病。锈病: 茎叶上生圆形褐色小斑点, 后变黑。可用代森锌、甲基托布津、多菌灵等防治。褐斑病: 先生褐色小斑, 周围紫色, 后边为褐色。可用甲基托布津、百菌清等防治。锈病: 白色粉状霉斑, 可用代森锌、灭菌丹等防治。豌豆虫害主要有蚜虫、豌豆象、潜叶蝇等。可用辛硫磷乳油、马拉硫磷乳油、乐果乳油等防治。

3.5 采收

豌豆的荚果大都自下而上逐渐充实, 延续采收时间达 30 d, 因此要分期分批采收。开花后 8~10 d, 嫩荚伸长停止, 种子刚开始发育, 此时为食用嫩荚的收获时期, 也可等种子稍发育后采收。食粒品种花后 15 d 左右收获。

22~25 cm,播深 1.50 cm,每穴播种 8~10 粒,667 m² 用种 500 g 左右。种子播下后,及时覆土防止种子裸露,覆土完成后,及时脚踏震压,播后要注意保持土壤湿度维持 70%左右,利于种子发芽。

5 苗期管理

查苗补苗:播后 4~5 d 幼苗出土,出苗后发现缺苗断垄,要及时补种。间苗:当“子孙萝卜”幼苗的子叶完全展开,苗高 4~5 cm 时,进行第 1 次间苗。以去弱留壮的原则,留壮苗 4~5 株,拔除多余的种苗,拔出时要尽量避免碰到其它幼苗。出现第 2~3 片真叶时,进行第 2 次间苗。每穴留壮苗 2~3 株。定苗:当“子孙萝卜”长至 4~5 片真叶时,留 1 株壮苗进行定苗。定苗后,及时进行中耕除草。

6 生长期水肥管理

“子孙萝卜”生长期较短,底肥一次施足后不需要追肥。苗期需水较少,但在天气炎热、干旱时须注意浇水。莲座期是叶生长盛期,为防止茎叶徒长,要适当控制水分,进行蹲苗;肉质根生长盛期,必须充足供应水分,保持土壤见干见湿,一般无自然降水需 7~10 d 浇 1 次水,到收获前 5 d 停止浇水。

7 病虫害防治

“子孙萝卜”种植过程中天气逐渐凉爽、干燥,病虫害较少发生。常见的虫害有潜叶蝇、蚜虫和菜青虫;常见的病害为霜霉病。9 月气温稍高,菜青虫、潜叶蝇易发

生,10 月份蚜虫易发生。田间发现有潜叶蝇、菜青虫或蚜虫后,及时用 1%苦参碱水剂 20 mL 兑水 50 kg 进行叶面喷雾,做到喷均喷细。同时要及时更换田间挂置的黄板和开启频振式电子杀虫灯诱杀菜青虫成虫。10 月中旬,发现霜霉病,每 667 m² 及时用 70%达克宁可湿性粉剂 100 g 兑水 50 kg 叶面喷雾进行防治,注意叶背面要喷匀喷细。

8 扣棚

11 月上旬(立冬前后),要根据天气变化情况,及时扣棚,以防止“子孙萝卜”遭受霜冻。

大棚的搭建:钢管拱型大棚或毛竹拱型大棚,以大棚横向跨度不超过 12 m、棚高不超过 3.5 m 为宜,棚面积 400 m² 左右。肥水管理:扣棚前,浇足一次越冬水。要求浇透,并排干积水。要保持棚内地面湿润,不宜过涝或过早。此时,“子孙萝卜”的营养生长已基本到位,不再需要施肥。温度控制:晴天棚内温度升高很快,要谨防“子孙萝卜”叶子被高温烧坏,棚内温度一般控制在 20℃ 以下,若是超过这个温度,要及时掀开裙膜通风散热,夜间温度不得低于 5℃,否则就需要人工加温,有条件的可在棚上加盖草帘。

9 采收上市

元旦或春节前后,根据市场需求,批量采收,带叶上市。一般 667 m² 产量在 3 000 kg 左右。667 m² 收入在 1.5~2.0 万元。

萝卜的分类及其营养价值

萝卜属十字花科萝卜属 1~2 a 生草本植物。又名莱菔、芦菔,全国各地均有栽培,而且品种很多。我国是萝卜栽培的起源地,自古盛行栽培,在公元前 400 年的《尔雅》一书已有记载。萝卜可依据根形、根色、用途、生长期长短及栽培等进行分类。依根形可分为长、圆、扁圆、卵圆、纺锤、圆锥等;依皮色可分为红、绿、白、紫等;依用途可分为菜用、水果及加工腌制等;依生长期长短可分为早熟、中熟及晚熟等;依栽培季节可分为冬萝卜、春萝卜、夏秋萝卜及四季萝卜等。

萝卜的营养价值:中医认为,萝卜味辛甘、性凉,有消食顺气、醒酒、化痰、治喘、解毒、散瘀、利尿、止渴和补虚等功效。适用于消化不良,胃脘胀满,咳嗽痰多,胸闷气喘,伤风感冒等症。萝卜富含碳水化合物、维生素及磷、铁、硫等无机盐类,常吃萝卜可促进人体新陈代谢,并具有增进消化淀粉酶的作用。萝卜中稍带辣味成分的芥子油有促进肠胃蠕动功能,使人增加食欲。萝卜中的淀粉酶、氧化酶等酶类亦有助消化的功能,还可促进食物中的淀粉、脂肪分解使之得到充分吸收。《本草纲目》记载,萝卜生吃可止渴消胀气,熟食可以化痰助消化;民间流传“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”的说法,虽有些夸张,但说明萝卜在防治疾病中具有一定的作用。所以,在食用过多的面食、豆制品、肉类感到腹胀时,吃些萝卜就可消食除胀。萝卜中的酶类还能分解致癌物质亚硝酸胺,萝卜的木质素能提高人体巨噬细胞的活力,常吃萝卜有增强免疫功能、预防癌症的作用。

食用:萝卜既是人们喜爱的蔬菜,又可加工腌制,还可作水果。萝卜不仅可单独做菜,还常与肉类一起做成多种美味佳肴,如萝卜焖牛腩、萝卜焖猪杂、萝卜蟹煲等。厨师们可将红、绿、白、紫等不同色泽的萝卜,精雕细刻成各式花,与月季、玫瑰花放在一起媲美。萝卜也可做成点心,如萝卜糕、萝卜酥等。