

三农实用周刊

面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

马蹄莲的栽植方法

盆栽土壤选择

马蹄莲盆土以沙壤土为主，配以园土和腐叶各1/3，再掺入1/5有机肥栽培彩色马蹄莲。因其根系长在球体上部，所以盆土底层要垫透水透气的炉渣或粗粒沙。花盆宜选用浅盆，不要用筒子盆。马蹄莲栽土无论是砂土、壤土还是黏土，pH值在6至7.5之间都能生长良好。

适合生长的温度

马蹄莲喜欢半阴的环境，避免在强光下放置。马蹄莲生长适温为15~25℃，冬季室内温度需保持在10℃以上，否则马蹄莲生长速度会变缓慢，甚至会停止生长。马蹄莲喜欢温暖、湿润的环境，因此过冬时，要特别注意给马蹄莲保暖。

浇水及施肥方法

马蹄莲生长期需经常浇水，并且早、晚用水喷洒花盆周围地面，以增加湿度，最好5~7天用海绵蘸水揩抹叶面，以保持叶片新鲜清洁。叶子繁茂时应及时疏叶，以利花梗抽出。5月后至7月，马蹄莲进入休眠期，应少浇水，并尽量为其创造一个较为干燥的环境，待叶全部枯黄后，取出球茎，置于通风阴凉处贮藏，待秋季再栽于盆中。

肥料可用腐熟的饼肥水，生长旺季可每隔10天左右增施一次氮磷钾混合的稀薄液肥。施肥时切忌将肥水浇入叶鞘内，以免引起腐烂。马蹄莲见蕾后应增加施肥量，从而保证其花期长，花大而艳，并使花蕾不断，常年开花。

追施硫酸亚铁能使马蹄莲叶片变大、变厚、变绿，平滑有光泽，叶柄不易伸长，从而保证叶片美观。同时能促进花蕾形成，延长花期。具体方法是：将硫酸亚铁稀释成2%的溶液，每隔1个月浇施一次，每次要浇透。

对光照的要求

马蹄莲喜温暖湿润及稍有遮阴的环境，但花期要阳光充足，否则佛焰苞带绿色，影响品质。须保证每天3至5小时光照，不然叶柄会伸长影响观赏价值。马蹄莲耐寒力不强，10月中旬要移入温室。夏季需要在遮阴情况下，经常喷水降温保湿。

病虫害防治

马蹄莲虫害并不多。每次追肥后7至10天内，用有机磷杀虫剂和甲基托布津或多菌灵500倍液混合喷两遍即可。

马蹄莲最主要的病害是根腐病。在生长期要注意观察叶片是否黄化，特别是心叶开始黄化时用地菌净300倍液浇灌根部两三次。浇灌时，要把周围未染病的植株一同浇灌，以控制病害蔓延。发病原因一是采花时浇水不当，二是种球消毒不彻底。

(据《园艺百科》)

茭白的深加工技术

盐渍半成品加工

对原料的要求：无论茭白深加工的终端产品为何物，原料均要求为以色白、无虫蛀、无黑心以及老嫩适度(约七八分熟)，凡不符合前述条件者均不适合用半成品的加工原料。

工艺流程：去壳—剔除不合格品—一道盐渍—弃液—二道盐渍—半成品原料—包装出售。

操作方法：一道腌制：将鲜茭白去壳、洗净、分切或整支，每100公斤用盐10公斤，另加入含盐10%的盐水50公斤，面上加以一定重压。约过3—7天(因湿度而异，中间适当倒地)，等茭白软化且食盐已基本渗入茭白内部即可进入二道盐渍。二道盐渍：将一道盐渍后的茭白弃液沥干，每100公斤用盐15公斤后密封加压，约经15—30天半成品茭白即成。包装出售：将盐渍半成品茭白称量包装真空封口后即可出售。消费者在购买了半成品盐渍

茭白后，只需进行开袋脱盐即可用作菜肴的主料或配料。

茭白的干制加工

工艺流程：鲜茭白—整理分切—热烫—冷却脱水—烘制—回软包装—成品。

操作方法：整理分切：选择老嫩适度的茭白去壳清洗，根据需要分切成丝、片或自定形状。热烫：将整理分切好的茭白投入沸水中，依形状大小热烫2—5分不等，热烫完毕后速入冷水中冷却。脱水：将冷却后的茭白入尼龙丝袋于离心机中离心脱水，脱水完毕后分摊于烘盘中干燥。烘制：烘房温度先控制在75摄氏度左右维持数小时，而后逐渐降至55—60摄氏度，直至烘干为止。干燥期间需注意通风排湿，并且需倒盘数次，以利均匀干燥。回软包装：将干燥后的脱水茭白适当回软后即可进行包装出售。

软包装即食茭白加工

工艺流程：盐渍半成品茭白

—分切脱盐—脱水—调味—包装封口—杀菌—冷却—成品。

操作方法：脱盐：盐渍茭白可根据需要切成不同的形状进行脱盐，脱盐量可根据需要灵活掌握，但对于初学者来说以脱尽为宜。脱水：脱去盐分后的茭白需要脱去一定的水量才有利于调味，一般情况下，脱水量应掌握在30%左右为宜，过多或过少均会对调味效果及口感产生不良影响。调味：根据需要，可采用固态或液态方式调味，味型可选择鲜辣、甜酸、咖喱等味型以及适合不同地区消费的特定味型。包装封口：即食茭白的包装可选用透明或不透明材料，但应以质感良好、封口性佳以及阻隔性好为标准。物料充填后采用真空封口。需要协调真空度、热封温度及热封时间的关系，其原则是必须保证有良好的真空度及封口牢度。杀菌：可采用高压或常压、蒸汽或水浴方式杀菌。冷却：杀菌完成后的包

装产品应尽快冷却，待干燥，检验后即成为产品可随时出售。

休闲蜜饯型茭白加工

工艺流程：咸坯—整条或分切—脱盐—脱水—浸料—干燥—包装—产品。

操作方法：脱盐：漂去盐分和杂质，以基本脱尽为目标。采用离心或压榨方法脱去大部分水分。一般应脱去60%左右的水分。浸料：可根据所设定的口味采用糖渍、料液渍、酱料渍等方式制成不同形状和不同口味的产品。干燥：可采用自然干燥或烘房干燥方式进行干燥。一般在60—70摄氏度条件下烘至含水量为18%—20%时即可。应注意烘烤过程中隔一定时间要进行通风排湿，并适当进行倒盘，以使干燥均匀。回软包装：干燥后的产品一般应经过一定时间的回软才能进行包装并成为合格产品，回软期通常需24小时左右。

(据《种地网》)

茼蒿的高产栽培技术



整地施肥

选择土层深厚、疏松湿润、有机质丰富、排灌方便、保水保肥力良好的中性或微酸性壤土为宜。播前深翻土壤，每亩施腐熟粪肥1000公斤。

播种

播种茼蒿植株小、生长期短，可与其他蔬菜间、套作。生产上多采用直播，撒播、条播均可。撒播每亩用种4~5公斤。条播每亩用种2~2.5公斤，行距10厘

米。为促进出苗，播种前用30℃~35℃的温水浸种24小时，洗后捞出放在15℃~20℃条件下催芽，每天用清水冲洗，经3~4天种子露白时播种。播种后用薄膜覆盖，出苗后适当控水，保持适宜的温度，促使幼苗健壮生长。夏秋气温高，播种后应用遮阳网(膜)等覆盖物覆盖，保持土壤湿润。幼苗期应及时间苗，保证幼苗有一定的营养面积。

田间管理

播种后至出苗前保持土壤湿润，6~7天即可齐苗。播种出苗后应适当控制浇水，幼苗2~3片真叶时进行间苗。撒播的，大叶茼蒿6厘米见方留壮苗，中叶或细叶茼蒿3~4厘米见方留苗；条播的，大叶茼蒿株距5厘米，中叶茼蒿4厘米，细叶茼蒿3厘米。充足供水，保持土壤湿润。株高10厘米左右时随水追1~2次速效

氮肥，株高20厘米左右时开始收割。割完第一刀后再浇水追肥，促进侧枝生发，20~30天后再收获。每次亩追施腐熟人畜粪水500公斤、尿素3~4公斤。

病虫害防治

主要病害有立枯病、叶斑病及菌核病等。防治立枯病，重点应加强农业综合防治措施，要注意适期播种、防止播种过密、幼苗徒长；药剂防治可采用百菌清可湿性粉剂。叶斑病，防治上应实行轮作，加强田间管理。

虫害主要有菜螟、蚜虫等，防治方法同一般的栽培蔬菜，但要避免施用高、中毒农药。

采收

应适时采收。株高20厘米时即可采收。在茎基部留2~3片叶割下，以促进侧枝发生。

(据《帮农网》)

大棚冬延后青花菜栽培技术

品种选择

冬季气温低、光照弱、日照时间短，为使青花菜正常生长发育，获得高产，应选择适应性广、抗寒性较强、株型紧凑、花球紧实、品质好、产量高的品种。在栽培时应以早熟品种为主，按具体情况适当搭配中早熟品种。

培育壮苗

大棚冬延后栽培青花菜的育苗时间，依各地气候条件和品种生育期长短而异。具体播种期可根据市场需求情况而定。大棚冬延后栽培可先在苗床播种育苗，2~3叶时分苗1次，培育成健壮大苗后移栽。移栽以日历苗龄为40~45天、生理苗龄4~5片真叶为宜。

由于青花菜怕涝，育苗期间又正值高温多雨的季节，所以育苗地要选择排水良好的地块。土地整平后，做成高10厘米的苗床，上面再铺6~7厘米厚的营养土。营养土可用充分腐熟的猪粪与蛭石各半，加适量的氮、磷复合肥混合而成。灌水沉实后即可播种。为节省用种量，宜采取稀播，

每平方米均匀撒种4~5克，每亩大田用种20~25克。播后覆盖营养土0.5~1.0厘米。苗床上方架设遮阳网，以防暴雨、日晒，并可降低地温。

播种后注意苗床管理。如白天温度达20~22℃，2~4天可出齐苗。出苗后苗床应撒一薄层土，利于保湿和扎根。白天温度保持15~18℃，夜间不低于10℃；土壤相对湿度保持在70%~80%为宜，如干旱应及时喷水，并注意防治菜青虫和黄曲条跳甲危害。出苗后20~25天，当有2~3片真叶时，应选择阴天或傍晚进行分苗，将秧苗假植在营养钵或塑料营养袋内，每钵(袋)假植1株。其营养土可用肥沃粮田表土与腐熟猪粪各半，加适量的氮、磷、钾复合肥配制。营养钵(袋)的规格为高9~10厘米，上口直径8厘米左右。分苗后，将营养钵排放于床苗上，保持湿润，浇水宜见干见湿，不要受旱。温度不宜过高，防止徒长，接受锻炼。当苗龄达40~45天、秧苗长出4~5片真叶时，可开始定植。

整地施肥

在作物收获之后，清洁田园，耕翻土壤，晒地10天左右。然后每公顷施有机肥52500千克、饼肥1125千克、磷肥750千克、尿素300千克、钾肥150千克。结合整地将肥料与土壤混匀，耙细整平，按1.12米宽做畦，沟深0.25米，然后覆盖地膜。整地施肥应于定植前10天完成。

定植后的管理

地膜覆盖栽培在施足基肥的情况下，一般不宜追肥，但可用0.3%~0.5%的尿素和磷酸二氢钾溶液进行叶面追肥，促进茎叶健壮生长。土壤应保持湿润，如过于干燥可进行沟灌，宜浅灌，速灌速排，以湿润畦土为宜。

病害主要有黑腐病和黑斑病。黑腐病菌主要危害叶片，从叶缘开始发病，自叶脉先端向内和两侧扩展，形成“V”字形黄褐色病斑，叶脉坏死变黑。空气潮湿时病部组织腐烂，空气干燥时病部干而脆。茎和根部受害时维管束变黑。防治可在初发病时用50%代森胺1000倍液喷洒，7~10

天喷1次，连喷2~3次，效果较好。应注意，收获前15天必须停药。黑斑病主要危害叶片和叶柄，发病初期，叶片上出现近圆形的灰白色至淡褐色病斑，逐渐变黑褐色，病斑上有明显的同心轮纹，周围常有黄色晕环。叶柄上病斑长梭形，暗褐色，稍凹陷，具有轮纹。湿度大时，病斑上生出黑色霉状物。防治可在发病初期用75%百菌清可湿性粉剂500~600倍液，或50%甲基托布津500倍液，或0.25%波尔多液或50%多菌灵1000倍液喷雾，每隔7~10天喷1次，共喷2~3次即可控制病情发展。

虫害主要有菜青虫和蚜虫。菜青虫用功夫、抑太保、卡死克喷雾防治。蚜虫用40%乐果乳剂2000倍液喷雾防治。

采收

花球充分长大、花蕾颗粒整齐、不散球、不开花时，品质和产量均好。以产顶花蕾为主的青花菜品种采收完顶花蕾后即可清园。

(据《种地网》)