



源自大自然的馈赠

绿丰果园

地址：崇明县横沙乡育贤南路1068号 电话：021- 56899531 手机：15026989896 联系人：陈先生 网址：www.fengmeishan.com

享受生活 选择丰美

上海丰美果蔬专业合作社

经营范围：

“真”开心土地领养；林地鸡鸭鹅；特色农家乐；各类绿色有机蔬菜、大米；田园风光游等等

坚持打造绿色原生态种植环境

“真”开心农田 诚邀你的加入



东方城乡报

三农**实用**周刊

面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

[热线答疑]

菠菜叶斑病如何防治？

问：菠菜叶斑病如何防治？

答：菠菜叶斑病症状：主要为害叶片，下部叶片先发病，病斑圆形至近圆形，边缘明显，初期病部中间褪绿，外缘淡褐至紫褐色，扩展后逐渐发展为白色斑，湿度大时，有些病斑上可见灰褐色霉状物，干湿变换激烈时，病部中间易破裂，有的长出灰色霉状物。

传播途径和发病条件：以菌丝体随病残体在土壤中越冬，翌春产出分生孢子、借风、雨传播蔓延，进行初侵染，侵入寄生后病部又产生分生孢子进行再侵染，不断扩大为害。生长势弱，温暖高湿条件易发病，地势低洼、窝风、管理不善发病重。

防治方法：选择地势平坦、有机肥充足的通风地块栽植菠菜，适当浇水、精细管理，提高植株抗病力；收获后及时清除病残体，集中深埋或烧毁，以减少菌源；发病初期喷洒27%铜高尚悬浮剂600倍液或1:0.5:160倍式波尔多液、40%百菌清悬浮剂600倍液、50%多菌灵（多菌威）可湿性粉剂1000倍液，隔7~10天1次，防治2~3次。

蔬菜上市前的农药残留检测如何采样？

问：我是蔬菜种植户，村协管员做上市前的农药残留检测超标。自己在棚边上再采样送去镇里检测，结果没超标。哪个结果是对的？

答：村协管员是根据浦东农委的要求，开展上市前蔬菜每户每茬的全覆盖快速农药残留检测，做到“不检测不上市，不合格不上市”。采用的是多点采样法，检测的结果要能真实代表你这棚即将上市蔬菜的农药残留现状。

而你是在棚边上的采样方式，受风向等因素影响，不能充分代表这棚蔬菜的农药残留现状，没有村协管员采的规范。镇农技站与村协管员已把你的蔬菜送到我们检测中心定量精测，已确认为非蔬菜禁用农药的超标，是没过所使用农药的安全间隔期造成的。

现在你要做的是听从镇和村的要求，等3天后再采样检测，只有到合格后才能上市，我们会帮你把好上市前的安全关。如私自上市，你将承担所有责任，后果严重还将承担法律责任。因此，蔬菜上市前的农药残留检测需采用多点采样法。

上海三农服务热线供稿

芦蒿的品种及栽培管理要点

来自崇明县的吴女士致电上海三农服务热线，询问芦蒿的品种及栽培管理要点有哪些？

针对此问题，热线专家表示，芦蒿别名菱蒿，属菊科蒿属多年生草本植物。中国为芦蒿原产地之一，已有两千多年的历史，在我国分布较广，在江苏、浙江、江西、湖北、安徽、云南等地已有人工栽培，经济效益十分可观。芦蒿以地上嫩茎叶及地下根状茎供食用，营养丰富，质地脆嫩爽口，并具有独特的清香味，倍受人们青睐；含有的藜蒿精油，具特殊芳香味；还具有祛风湿、健脾胃、平抑肝火、化痰、助消化、预防牙病之功效，是一种很有开发前途的保健蔬菜。

主要品种

云南昆明芦蒿，适合大棚栽培，茎粗，茎叶质量、总产量均占优势，但香味较淡。

小白叶，适合露地栽培，茎粗适中，产量高，始收期较早，纤维少，香味较淡。

白菱蒿、青菱蒿、红菱蒿，后二者纤维多，香味浓。

南京八卦洲是芦蒿产地，近年来，已培育出来“秋优芦蒿”新品种，及其衍生的加工产品。该品种生长期长，香味浓，四季可均衡上市。

栽培要点

繁殖

长江中下游流域地区，繁殖最适宜时间为6~7月的梅雨季节。方法主要有以下几种：

(1)扦插。取生长健壮、充实、无病虫害的半木质化、15厘米左右的插条。株行距10厘米×20厘米，成45度角斜插入土，地面留1~2厘米，压实土壤，灌透水，5~7天，萌芽生根。

(2)分株。距地面5~6厘米处剪去地上茎，将植株连根挖起，分成若干带根单株，按株行距定植。

(3)压条。把地上茎从基部割下，去掉基部老化茎及顶端嫩梢，然后开3~5厘米浅沟，将茎秆平放于沟内，压条顶端翘出土面并压实土壤，浇透水，20天左右即可萌芽。

(4)地下茎。取地下茎剪成8~10厘米长的插条，按20厘米距离开6~10厘米浅沟，将插头朝下斜放在沟内，株距10~15厘米，埋住压条，压条顶端露出地面1厘米即可。灌透水，7~10天后即可萌生新株。

田间管理

(1)水肥管理及除草。及时灌水，保持田间土壤湿润疏松，切忌土壤干裂。夏季灌水时间应在早、晚进行，冬季灌水应选择晴天中午进行。宜结合采收进行一次追肥。封行前，要及时结合中耕拔除杂草，中耕时宜浅锄，切忌伤根和锄断地下根茎。

(2)摘心。主茎适时摘心，促进侧芽生长，减少开花、结籽的养分消耗，提高光合能力，积累根部养分，为翌年高产打下基础。

(3)适时覆盖。晚秋于平地割除地上茎秆，同时清除田间枯枝残叶。浅松土，注意勿伤地下根状茎。浇透水每亩施有机肥1000~

空运鱼苗要注意的几个要点

苗的运输成活率。

科学装袋运输

暂养后即可装袋，其中须注意：正确点数，宁多勿缺；装箱用水一定要经100目筛网过滤，以便尽可能滤掉水中所有浮游生物，防止其在袋内死亡腐烂耗氧；空运鱼苗充氧不宜过足，以防爆袋。装鱼苗应用双袋包装，一般每袋可装5~10万尾鱼苗，装箱打包；装苗时一定要考虑到装苗耗时、运输耗时及候机时间，要适当留有余地，但不能过早。

放苗要区别对待

苗到达对方机场后须马上抽样开箱检查鱼苗活动情况，如发现鱼苗有异常现象，须立刻开袋重新换水充氧。同时根据开始运输总耗时多少区别对待，如运输时间在20小时以内，



可从机场直接运到池塘放养；如运输时间在20小时以上，宜在机场重新开袋换水充氧再运输。在放养时一定要注意调节袋内外水温差及气压差。如遇天气突变，应在池塘中设置暂养箱。

中渔

腐乳的营养超乎你想象

腐乳是中国独创的调味品，有红腐乳、青腐乳、白腐乳、酱腐乳、花色腐乳等品种，它既可单独食用，也可用来烹调风味独特的菜肴。别看外观不大起眼，若论起营养成分来，这些东西还真不简单。

腐乳的原料是豆腐干类的“白坯”。给白坯接种品种合适的霉菌，放在合适的条件下培养，不久上面就长出了白毛——霉菌们大量繁殖起来啦。这些白毛看起来可能有些可怕，实际上却大可不必担心，因为这些菌种对人没有任何危害，它们的作用只不过是分解白坯中的蛋白质、产生氨基酸和一些B族维生素而已。对长了毛的白坯进行搓毛处理，最后再盐渍，就成了腐乳。

腐乳和豆豉以及其他豆制品一样，都是营养学家所大力推崇的健康食品。它的原料——

豆腐干本来就是营养价值很高的豆制品，蛋白质含量达15%~20%，与肉类相当，同时含有丰富的钙质。腐乳的制作过程中经过了霉菌的发酵，使蛋白质的消化吸收率更高，维生素含量更丰富。因为微生物分解了豆类中的植酸，使得大豆中原本吸收率很低的铁、锌等矿物质更容易被人体吸收。同时，由于微生物合成了一般植物性食品所没有的维生素B₁₂，素食的人经常吃些腐乳，可以预防恶性贫血。

腐乳的英文名是“大豆奶酪”。它的口感与奶酪有些类似，和奶酪一样经过发酵，一样

[健康饮食]



含有丰富的蛋白质和钙。奶酪具有特殊的浓香味道，而腐乳同样具有细腻的质地和特殊的鲜味。可以这么说，腐乳就是中国的“素奶酪”。在某些指标上，腐乳甚至有胜过奶酪之处，因为它的饱和脂肪含量很低，又不含胆固醇，还含有大豆中特有的保健成分——大豆异黄酮。不过，它也有不如奶酪的地方，如不含维生素A、维生素D。

上食