



源自大自然的馈赠

享受生活 选择丰美

绿丰果园 上海丰美果蔬专业合作社

地址：崇明县横沙乡育贤南路1068号 电话：021-56899531 手机：15026998996 联系人：陈先生 网址：www.fengmeish.com

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】

香椿芽如何采摘？

香椿又名香椿头、香椿芽，楝科香椿属乔木，原产我国，是多年生木本蔬菜。

香椿作为蔬菜栽培，应及时采摘顶芽，一般开春芽长到25厘米左右时就可采摘，这种第一次采摘的，称头茬椿芽，不仅肥嫩而且香味浓郁，质量上乘。以后根据生长情况，隔15~20天，采摘第二次，在采摘时根据情况采摘嫩芽即可。新栽的香椿，一年最多收2次，3年后每年可收2~3次，产量也相应增加。至于保护地栽培，通过加温冬季也可采摘，如不加温，也可提前上市。

采收应该用剪刀剪，避免用手掰，以免损伤树体，同时应保留基部1~2张叶片，以保护隐芽继续萌发。第一次采收后可追施一次氮肥促进新芽生长，亩施15~20公斤尿素为宜。若要芽长得快一些，加覆盖物保温有较好效果。在采芽期间，尽量不施农药，以保证食品安全。

瓜类蔬菜蔓枯病如何防治？

蔓枯病是瓜类蔬菜的常见病。该病由真菌引起，植株叶、茎都会受害，叶片受害后产生近圆形或不规则的大型病斑，后期病斑易破碎并密生黑色小点。植株发病一般表现为自下而上逐渐枯黄，但叶片基本不脱落，即便病害严重时植株上仍会保留数张叶片。叶柄、瓜蔓或茎基部被害时，病斑呈黄褐色油浸状圆形至梭形，并溢出琥珀色树脂样胶状物。病害严重时，茎节变黑、腐烂、折断，病部龟裂、干枯后呈黄褐色至红褐色，表面散生黑色小粒。蔓枯病多从茎秆表面向内部发展，但维管束不变色，这是与枯萎病的重要区别。

该病的发生常与棚室内高温、高湿、通风不良有关，植株生长势差或徒长都容易发病。除了适当通风降湿外，还要施足底肥，增施磷、钾肥，加强农业防治，以提高植株的免疫力。发现中心病株要及时用药，可选用40%安克锰锌2000倍液、72%的普力克800倍液或50%多菌灵500倍液，每5~7天喷雾一次，连续施用3~4次；同时还可采用上述药液与泥混合后涂抹茎秆患处，每10天一次，连续2~3次，效果更佳。

厚皮甜瓜坐果后如何进行田间管理

温度管理：在果实膨大阶段，增温拉大昼夜温差，棚内温度白天控制在28~30℃，夜间18~20℃。

1.内套棚：夜间温度稳定在10℃以上（一般3月底4月初）；

2.关棚时间：温度略低时下午4点钟可陆续关棚，先关上风口；待外界气温高时，逐步推迟到5点左右或之后关棚。

膨瓜肥水管理：对施足基肥的地块，疏果后视藤蔓长势追施膨瓜肥，肥料品种可采用复合肥、冲施肥等。

1.施肥时间：坐果后幼果长至鸡蛋大小时及时进行疏果（一般为一周），然后进行第一次施肥，长势相对弱的要施第二次肥料（与第一次间隔10天左右）。第一次的肥料氮含量要高些，第二次钾含量要高些；

2.施肥总量：一般每亩施三元复合肥或西甜瓜专用配方肥10~15公斤，水溶性高钾肥或冲施肥按包装说明量来用；

3.施肥方法：滴灌是将溶解后的肥水从滴管中施入。滴灌方式优于沟灌方式。如采用沟灌，

需注意加强通风，以免棚内空气湿度过高引发病害。瓜成熟前15天停止施用肥水。

第二批瓜坐果：一般在第一批瓜坐果后20~25天即可进行第二批瓜的坐果。坐果时要看瓜藤的长势决定留果数量，长势旺的每株可留2个，长势弱的建议留1个，防止植株早衰。一般植株可留25张叶，在果实膨大后期可进行摘心，以确保营养向果实转移。

甜瓜采收的标准与方法：甜瓜采收适期：糖分达到最高点但

果肉尚未变软时，不同品种应根据其是否已充分表现出该品种的特征特性，并按实际成熟度来决定。为方便采收，可采用授粉时做授粉日期标记的方法；也可以看坐果时叶片叶色变化，叶片变黄、枯焦等。采收应在早上瓜的温度较低（20℃以下），瓜表面无露水时进行，采收时瓜柄应剪成“T”字形。

一旦发现病虫危害，应及时用药防治，同时注意施药的安全间隔期。

双孢蘑菇覆土后做好水分管理

覆土后到出第一潮菇，是蘑菇原基形成的关键时刻，也是夺取蘑菇高产的重要时期。此时水分管理十分重要。

调水：如果使用已调正水分的“细泥砻糠土”作覆土材料的，在覆土的当天，喷一次轻水，相当于蔬菜定植后的“搭根水”，有利于菌丝尽早爬土。如果用干土作覆土材料的，则要求在1~3天内用3次9回喷水法调正水分，即每天喷一次水，每次三个来回，三天内共九个来回，使覆土达到最大

持水量。第一天喷水时必须将水喷足，一直到达覆土底部。第二、三天则根据干湿情况给予补充。这1~3天时间内，每天早晚各通风0.5~1小时，每次喷水后也都要通风，以后一直保持土层湿润状态。

培养土层菌丝：一般在覆土12天左右，就可以在表面土缝中见到菌丝，由于覆土不能做到绝对均匀，有些菌丝长得较快，在覆土较薄的地方，菌丝会较早爬到表面，这时应及时早补土，将

冒出的菌丝盖住，否则会影响出菇。

喷结菇水和出菇水：在土缝中见到菌丝时，应及时喷结菇水（不同的菌株略有不同），以促进菌丝扭结。连续喷2~3天，以土层吸足水分又不漏到土层下的培养料面为准。在喷结菇水的同时，增加通风量。喷结菇水4~5天

后，土缝中出现绿豆、黄豆大小的菇蕾时，应及时喷出菇水（气温应低于20℃高于12℃），连续喷2~3天，喷水后3~5天左右可采收（不同季节采菇天数可能会不同）。同时菇房用水必须符合卫生标准。



番茄巧补钙肥可提质增产

番茄缺钙，将会发生诸多的生理性病害，如脐腐病、裂果和着色不良等。为确保番茄正常生长和顺利开花结果，延长开花结果期，产量高，品质优，应及时补施钙肥。

症状：缺钙番茄通常植株矮小、瘦弱，叶片下垂。缺钙初期，心叶边缘发黄皱缩，严重时心叶枯死。植株中部叶片形成大块黑褐色的斑块，其后全株叶片翻卷，并失去绿色，呈现淡黄

色。果实脐部出现水渍状浅黄褐色至暗绿褐色病斑，表面凹凸不平，病部组织坏死（即脐腐病）。在果实膨大成熟期间，如果钙供应不足，还会出现裂果，并导致果实着色不良，形成绿背果、筋腐果、茶色果，使果实失去光泽。

措施：叶面喷洒0.3%~0.5%硝酸钙水溶液，或0.1%~0.2%氯化钙水溶液，或400~500倍活性钙水溶液，或600~800倍流

体钙水溶液，或800~1000倍聚合钙水溶液，或600~800倍螯合钙水溶液，或800~1000倍糖醇钙水溶液，或500~600倍氨基酸钙水溶液等，是番茄补钙的有效方法。一般每7~10天喷洒一次，连续喷洒2~3次，即有很好的补钙效果。番茄果实膨大成熟期间是补钙的最佳时机。

另外，用过磷酸钙或钙镁磷肥作基肥，每亩80~100公斤，能明显增加土壤的含钙量，加入

沤制腐熟的人畜禽粪和生物菌肥同施，能使土壤中的活性钙含量明显提高，有利于番茄根系的吸收利用，避免番茄生长发育过程中缺钙。如果种植番茄的是酸性土壤，则在整地种植番茄时，每亩撒施50~60公斤熟石灰粉，以中和土壤的酸性，增加土壤的钙质，保证有充足的钙素供应番茄生长发育的需要。

依科

牛粪秸秆培育杏鲍菇技术要领

利用牛粪和秸秆栽培有机杏鲍菇不仅投入少、效益可观，而且净化了环境，变废为宝，治理了目前农村普遍存在的牛粪等废弃物对环境的污染。其有机栽培技术如下：

配料

100平方米堆料需要麦秸1500公斤、牛粪1250公斤、磷肥40公斤、石膏40公斤、pH值为7.5~8的石灰50公斤。

1.麦秸预湿。根据配方取麦秸，分批用水浸泡，当麦秸均匀吸水后，分层堆放料场一边。

2.麦秸处理。麦秸预湿第三天，在麦秸上铺一层石灰粉，喷淋1次水，再撒尿素，然后再铺一层麦秸，以此类推。预堆完，用尿素25公斤、石灰粉7.5公斤，料堆均23立方米。

3.建堆前的准备。建堆前把牛粪、饼肥分别粉碎过筛混合均匀，然后用1%石灰水预湿至手握能成团、落地能散时，把化肥、石膏、石灰粉碎后混合均匀，撒在牛粪上拌匀，用塑料布盖严待用。

4.建堆。把预堆后的麦秸铺在堆料场上，厚30厘米、宽1.8~2.2米、长8~10米，然后在料的表面撒一层牛粪混合料，以此类推，直至堆完，最后在料面上用粪肥混合料把麦秸盖严，再覆盖一层草苫。每天在草上喷1~2次水，建堆后第7天翻堆，适当补水，边缘不能有水流出。再过5天进行第二次翻堆，同时用15公斤石灰粉制成石灰水做补水用。第三次翻堆在第二次翻堆后5天进行，同时测酸碱度，用石灰水调pH值7.5~8，含水量保持在65%，再停两

天进棚。

5.将培养料放在栽培床架上用薄膜盖严，加温，当料温升至58℃~60℃时维持8~12小时，然后降至48℃~52℃维持13天，待料温降至28℃时即可播种。发酵好的培养料，料色呈棕褐色，柔软有弹性，含水量64%左右，pH值7.5~8，手有粪臭、酸味、氨味。

播种

盛菌种的容器、接种工具、操作者双手都必须经过消毒。先将菌种量的1/2均匀撒播在料面上，然后用中指插入料中稍加振动，使菌种均匀落入料内3~5厘米处，再把余下的菌种均匀撒在料面上。用种量每平方米1~1.5瓶。

培菌覆土

1.播种后管理。播种后棚内保持温度22℃~25℃，最高不超

过28℃，湿度在75%左右，播种7天后，菌丝正常生长，经20天左右菌丝长满底部。

2.覆土料配方：100平方米需肥土3100~3250公斤、磷肥17.5公斤、碳酸钙20公斤、发酵麦糠100~150公斤，要求粗土占2/3，细土占1/3。在覆土前3天，按每立方米加5%甲醛10公斤，边喷边搅拌，然后加薄膜，堆闷24小时，再用石灰水调湿，喷洒敌敌畏。

出菇

管理出菇棚内温度14℃~16℃，空气湿度85%~90%。喷水要做到勤喷、少喷，当菇盖直径长至2~4厘米、边缘内卷、菌膜未破时采收，每采一批都要补液一次。营养液配方：土豆煮出液加食用菌营养素；菇柄预煮液加食用菌营养素。

依科