

三农实用周刊  
面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

种植芦笋  
有哪些技巧?



芦笋比较适合夏天种植,芦笋种子出芽需要高温,若是温度低会导致出芽缓慢,或者是不出芽。因此,无论是南方还是北方,夏天种植芦笋都是适宜的时期。如果想种露天芦笋,可以在四五月育苗,七八月种植。如果大棚种植芦笋,也可以在八九月育苗,十月种植。

第一,选地整地。要选择土质疏松透气性好、地势高、排水通畅、土层深厚、富含有机质的沙壤土种植芦笋。栽种芦笋之前,土地里不能种植萝卜和青菜,种植之前将土壤翻层25厘米左右,耕成垄田,挖出深30厘米、宽40厘米的植沟,沟内每亩施3000千克有机肥或者农家肥作为底肥。

第二,种子种植。芦笋进行播种后,要等长出苗30厘米高,将它们种植到苗床上面,挖一个深7.5厘米的洞,更利于它们发育。

第三,进行定植。芦笋定植的时候,株距控制在30~40厘米,用锄头挖定植沟,深30厘米,宽30~40厘米,沟内亩施适量有机肥,再撒入10厘米厚的表土层,沟中心微高,把分级的笋苗放入沟内,弱小苗每穴2株,大壮苗每穴1株。

第四,水肥管理。定植之后就要开始清理杂草,尤其是夏季,杂草长得特别快,容易和芦笋争夺养分,在采摘的时候要在早晚进行,将离土2厘米处所有嫩茎全部采完,短期储存的时候可以在芦笋上面喷水。笋苗定植一个月开始追肥,有机液肥、粪水、以稀释的饼肥水为主,秋后可逐渐增加肥料浓度,种植4年以后每年秋冬还要追施三元素含量均衡的三元复合肥,浇水夏季10天一次,春季采收的时候要保证土壤湿润。

第五,病虫害防治。种植芦笋过程中会出现的病害有褐斑病、锈病、根腐病等,要注意防治。此外,芦笋主要虫害是甲壳虫,甲壳虫主要以蕨类植物的嫩茎啃咬,导致芦笋产量减少,因此也要进行防治。

第六,及时采收。芦笋种植成熟后,要注意及时采收。一般在第二年可以开始少量采收,每次采收时必须将所有嫩茎,不论大小全部采完。采收时间在每天早上或傍晚,当嫩茎高15~20厘米的时候,割下即可。

(据《惠农网》)

# 番茄空心果是怎么回事?

## 造成番茄空心的原因

**品种问题。**目前我国番茄的品种有成百上千种,根据番茄成熟的早晚可大致分为早熟品种和晚熟品种。番茄出现空心很大原因是番茄果实在发育过程中,胎座组织发育不良,这种情况多发生在早熟品种中。

**受精不良。**番茄是雌雄同株植物,开花授粉时要借助外界的风媒、虫媒等授粉途径来完成授粉。若是番茄开花授粉时遭遇连续多日的阴雨天气,那么会错过番茄最佳授粉时间,从而影响番茄正常受精,出现空心现象。

**水肥管理。**番茄生长过程要根据番茄长势及时追肥,在番茄果实开始膨大时若施氮肥过多,容易导致番茄的茎叶徒长,和果实争夺养分,导致果实因养分不足出现空心。另外番茄果实快速膨大若是未能及时追肥,也会因养分不足出现空心。

**结果太多。**刚开始结果的番茄并不会出现空心,但是随着番茄植株不断生长,花序位置不断提高,番茄结果的数量越来越多,番茄出现空心的几率也会越来越大。番茄一次性结果太多,有些生长在顶端上面的果实就会因为没有充足的养分和水分,导致空心情况发生。

**调节剂使用不当。**番茄是雌雄同株作物,菜农们为了提高番茄授粉率,通常会使用座果灵、防落素等调节剂来提高番茄的授粉率。在使用调节剂时,如果浓度过高,或者重复蘸花,会导致番茄果实生长速度太快,导致胎座发育不良,从而出现空心。

**温度过高。**番茄虽然有很强的耐热性,但是在番茄授粉膨大时,如果气温长期高于35℃,会影响番茄的授粉率和膨大速度,从而导致番茄出现空心。

## 番茄空心的预防措施

**光照管理。**番茄生长中后期要适当打杈和摘叶,增强光照,促进通风。通常,结果枝上果实采摘后,位于其下面的侧枝要及时打掉,以保证坐果枝的营养供应,同时将结果枝下面的叶片全部摘除。果穗上的叶片不可摘除,以保证上层果实发育良好。如果光照不足,可人工补充光照。

**合理浇水。**在温室里,水果的生长是建立在保证番茄正常生长的前提下的。一般来说,农田含水量在65%~75%左右,果树落果后,在果实发育阶段,田间推荐水量可维持在80%左右。在灌水过程中,水温的控制尤为重要,这在一定程度上影响了空心番茄果实的发生。为了保证番茄生长的可



持续性,建议每收获一次番茄可浇水一次。

**合理施肥。**番茄植株的强劲生长与肥料之间的协调密不可分,元素可以协调和互补,在健康生长的前提下可以实现高产。因此,在基肥中施用足量的有机肥也可以大大减少果实生长过程中发生的异常生长。同时,要注意在每个生长阶段及时施肥。

**摘心疏果。**为了防止番茄因结果太多影响番茄膨大,每一串上只保留3~4个果实就可以。在番茄植株长出2~3串果实后可保留3~4片叶子对番茄进行摘心,摘心后可防止植株徒长,并且会促进分枝的生长。在分枝上长

出2串果实后要保留2~3片叶子后对分枝进行摘心,当分枝上再长出分枝后依然是保留2串果实并在果实上方留下2片叶子后再次摘心,以此类推。

**人工授粉。**一般大棚内种植的番茄都需要人工授粉。在对番茄人工授粉时,要等到第一花序有一多半以上开花以后再用生物调节剂来蘸花,要注意每次蘸花的量不要过大,并且最好是一次蘸花,不要反复多蘸,以免造成花粉授粉太多,反而影响番茄膨大。在蘸花时要注意,一定要避开高温天气,最好是在上午和下午气温有所下降后进行。

(据《中国农业信息网》)

# 7至8月梨树农事管理事项



七八月正值梨采收季节,也是上海郊区台风多发时段,要密切关注气象信息,防灾减灾。同时也是防病治虫、肥水管理的重要阶段,切忌只顾采摘而放松对梨树的管理。具体应做好以下工作:

**夏季修剪。**本月新梢已经停止生长,对营养生长过旺的梨树,树冠上部密生的徒长枝可进行基部剪除,以改善中下部枝叶光照;中下部抽生的徒长枝需采用拉枝措施,以削弱顶端优势,使养分向果实转移。剪枝工作宜在7月上旬进行,最迟到7月中旬完成。

**病虫害管理。**7月是黑星病、轮纹病孢子散发的高峰期,可用苯醚戊唑醇2000倍(每桶约30斤

水加7.5克农药)或代森锰锌1000倍(每桶约30斤水加15克农药)进行防治,两种药交替施用效果更好。刺蛾可用除虫脲3000倍(每桶约30斤水加5克农药)防治;若红蜘蛛、梨叶壁虱大量发生,可喷施噻虫啉1500倍(每桶约30斤水加10克农药)。谨记,根据药剂安全间隔期使用农药,注意采摘期必须在农药安全间隔期外。

**土壤水分管理。**今年6月12日入梅,入梅时间比常年平均入梅日(6月17日)早了5天,于7月1日出梅,梅雨期19天。据松江气象站统计6月份降水量为184.9毫米比去年同月多66.3毫米,日照时数165.5小时比去年多

52.8小时,日平均气温26.2度比去年低0.9度。为防止梅雨结束后的高温环境可能发生日烧病、干腐病等,需加强土壤管理。

出梅后会出现伏旱高温,应对梨树根部土壤进行覆盖,既能保持土壤水分,降低地温,又能起到养根保叶的作用。覆盖材料可就地取材,如杂草或稻草等,若材料不充足,可先在树冠下局部覆盖,后经收集补充直至全园覆盖。

**高温干旱的七八月正值果实膨大期,土壤水份供应及时与否对产量和品质影响极大。灌水应在久雨后晴天5~7天后进行,灌水宜勤,高温期间灌水宜在傍晚进行,夜灌日排,降低田间温度,灌水程度是深沟有水,浅沟见湿就可。为提高品质保证含糖量,采收前10天左右不再灌水。但7月下旬和8月又是台风暴雨多发时期,若土壤水分过多则不利于树体和果实生长发育,同时做好,抗旱、排涝两手准备工作。**

**追肥。**7月上旬对中晚熟品种继续施果实膨大肥,施N:P:K为15:15:15的复合肥,初果树每株0.3公斤,盛产果树每株0.5公

斤,另“清香”“雪青”等品种可适当增加用量。7月中旬应对“圆黄”“丰水”等中熟品种、8月中旬对“黄花”“新高”等晚熟品种,施硫酸钾肥,初果树每株0.1公斤,盛产果树每株0.2公斤。特别注意“早生新水”梨,采后30天内补施肥料与防病治虫工作,增强抵抗力,防止因缺肥早落叶造成二次开花,影响明年结果。一般每一品种的梨采收完后都应补施氮肥(尿素)即可,初果树每株0.2~0.3公斤,盛产果树每株0.4~0.5公斤,使其恢复树势以便明年正常生长。

**采摘。**根据不同品种,要做到适时采摘,采收前进行糖度检测,不可早采。一株梨树一般分三次采收,先采上部大果、外围果,间隔数日后,再采中部果,后采中心果。整树梨果两周时间采完,这样既能增产又能提高果实品质,同时缓和采收对树体生理活动的影响,有利于恢复树势,有效防止采后树体早期落叶。注意采摘时轻摘轻放,采下果实应立即放在阴凉处,避免太阳暴晒。

(上海梨研究所)

# 夏季栽培食用菌降低染菌率的措施

**栽培方式。**食用菌夏季栽培必须采用熟料栽培。除了熟料栽培,其他栽培方式,如生料、发酵料、半熟料等培养基处理都不是绝对无菌的,在夏天高温、高湿、微生物活跃的环境下,很容易因污染导致栽培失败。

**配方。**在食用菌工厂化生产中,某些品种在夏季有专用的夏季配方,但是配方调整范围不大,工厂化生产夏季因配方导致的污染较少。但对于小规模栽培,在夏天就应注意减少配方中营养

料的添加比例,高营养容易导致细菌感染。

**拌料。**夏季食用菌生产拌料要做到随拌随用,即当天拌料,当天装袋,否则会导致培养料酸化,营养损失较大,这一点工厂化生产都能够做到。

**装袋(瓶)。**拌料后,装袋(瓶)要在最短的时间内完成,一方面减少培养料因时间长而酸化,另一方面防止装袋后,等待灭菌的时间过长,在栽培袋内酸化。

**灭菌。**装袋(瓶)后,要尽快灭菌,装袋后,在菌袋密闭的环境中,夏季“两高一活跃”环境中,培养基很容易酸化。

**接种方式。**一定不要采用开放式接种,即使抗杂能力最强的平菇也要采用精细化接种。

**发菌温度。**夏季要想办法降低发菌温度,如果发菌温度长时间高于25℃,红色链孢霉等高温条件治病杂菌很容易出现。夏季生产中,要合理确定生产量,工厂化生产要根据培养房空调的制冷降温能力确定产量,不能为了数

量而生产。农户在夏季生产中,要尽可能减少摆放密度,增加菌袋之间的空隙,降低菌袋之间的积温。

**通风与消毒。**夏季培养室、发菌棚要注意通风,保持培养房空气的新鲜度,避免高温、高湿、通风不良三种情况同时存在;更要注意生产环境的药物消毒,要提前预防,不能等到污染率失控在加大药物消毒力度。

(据《食用菌商务网》)