

# A 级绿色食品大葱栽培<sup>\*</sup>

杨宇博

(哈尔滨市平房区平山镇人民政府农业综合服务中心, 哈尔滨 150066)

## Cultivation Technique of A—Grade Green Food Chinese Onion

YANG Yu-bo

(Agriculture Intergrative Service Center, Xinzen Town Pingfang district, Harbin 150000)

大葱是人们消费的必需品, 为了提高其产品品质, 规范绿色食品—大葱生产, 现将其栽培技术总结如下:

### 1 环境条件

选择土层深厚, 排水良好, 有机质含量在 2% 以上, 保水力强的肥沃土壤、砂壤土、粘壤土均可, 土壤 pH 为 5.9~7.4, 没有过量施用化学肥料、高毒高残留农药及无虫害的地块。

### 2 品种选择及种子处理

选择适于本地栽培的品种如: 仙鹤腿、海洋葱、章年葱、大梧桐、五叶齐、八叶齐等优良品种。用 65℃ 温水烫种约 20~30 min, 搅动消毒。

### 3 苗床施肥

肥料的使用应符合绿色食品肥料使用准则的规定, 如施优质农家肥 60 t/hm<sup>2</sup>, 苗床施磷酸二铵 100 g/hm<sup>2</sup>、硫酸钾 25 g/hm<sup>2</sup>。

### 4 育苗方法

8 月中下旬开始育苗, 选择土壤疏松、有机质丰富、地势平坦、灌溉方便的地块作床, 床宽 1~1.5 m、长 10 m。用新种子播种 34 kg/667m<sup>2</sup>, 秧本田比例 1:25~1:30。采用撒播, 播后覆土 1~1.5 cm。

### 5 苗期管理

冬前管理主要是 9 月中、下旬用敌百虫药液灌根防地蛆。11 月上旬灌封冻水, 保护葱苗越冬。中耕拔草, 越冬前幼苗应为 2 叶 1 心。

翌年日平均气温达 13℃ 时浇返青水。中耕、除草、间苗、蹲苗、结合灌水追施稀粪或追施 150 kg/hm<sup>2</sup> 硫酸铵。定植前 1~2 d 灌水, 便于起苗。

### 6 定植技术

定植前应使用符合绿色食品农药使用准则规定

的农药, 如 90% 敌百虫 1 000 倍液沾根防地蛆。

6 月上旬进行整地开沟, 与葱蒜类实行 3 年以上轮作。施优质农家肥 75 t/hm<sup>2</sup>, 深松混施, 沟深 18 cm。行距 70~75 cm, 株距 6~7 cm, 保苗 19.5 万株/hm<sup>2</sup>。

### 7 田间管理

定植 7 d 后灌水返青。8 月上、中旬少灌水保持土壤湿润。8 月下旬后进入生长旺期勤灌水, 收获前 10 d 停止灌水。

葱白生长盛期分 2 次追肥, 追施农家肥 60~75 t/hm<sup>2</sup>, 配合施入少量硫酸铵或尿素等符合绿色食品肥料使用准则规定的肥料。

培土结合中耕进行, 整个生育期实行一搂、二铲、三趟、一培土。

### 8 病虫害防治

对于大葱霜霉病、紫斑病的防治, 应使用符合绿色食品农药使用准则规定的农药, 如 75% 百菌清可湿性粉剂 600 倍液 1.6 kg/hm<sup>2</sup> 喷雾防治。

潜叶蝇的防治应使用符合绿色食品农药使用准则规定的农药, 如用 50% 灭蝇胺可湿性粉剂 225~338 g/hm<sup>2</sup> 防治。

地蛆的防治应使用符合绿色食品农药使用准则规定的农药, 如 80% 敌百虫可溶粉 738~1 875 g/hm<sup>2</sup> 灌根。

### 9 收获贮藏

每年 10 月上旬进行人工收获, 防止损伤葱白、与普通大葱混杂。

收获后及时晾晒、贮藏、销售。建立严格的管理制度, 防止绿色食品大葱二次污染。

\* 收稿日期: 2003—03—04

作者简介: 杨宇博(1976—), 男, 黑龙江省木兰县人, 学士, 助理农艺师, 从事农业技术推广工作。