

刺嫩芽反季栽培技术

毕春彦, 姜忠君

(黑龙江省巴彦县农业技术推广中心, 巴彦 151800)

刺嫩芽是一种重要的山野菜, 别名刺老芽, 属五加科有刺灌木, 小枝淡黄色, 疏生细刺或无刺, 叶大, 伞房状花序。刺嫩芽的嫩芽可食用, 它清嫩醇厚, 野味浓郁, 被誉为“山野菜之王”。刺嫩芽的嫩芽含有丰富的营养成分, 食用可防病治病, 保健益寿。近几年来, 由于市场需求量大, 尤其冬季价格是春季价格的 8~10 倍, 农民看好冬季刺嫩芽无根枝条芽菜生产。两年来, 通过科研人员的努力已经掌握了刺嫩芽无根枝条芽菜温室生产技术。

1 枝条的采收

1.1 采收时间及方法

刺嫩芽为木本多年生植物, 秋季落叶后进入休眠状态, 需要一定时期的低温才能萌发。因此, 冬季采收刺嫩芽枝条的时间应在芽解除休眠期后进行。一般在 11 月末初雪过后即可采收。如果枝条繁殖田较近, 可以在温室开始生产时随时采收。采收时每根茎基部留 2 节即 2 个芽苞, 以待来年萌发新枝。

1.2 枝条的贮藏

采下的枝条要尽快使用, 不可风干。如果暂时不进行生产, 可以把枝条摆放在一起浇透水, 上面盖上稻草、玉米秸秆等物贮藏; 若已降大雪, 最好把枝条埋在雪里, 以保证芽苞的饱满。

2 枝条的选择

选择直径 1.5 cm 以上、顶芽芽苞充实、侧芽芽苞饱满、无病虫害的枝条。

3 温室条件

冬季芽菜生产要求温室具有保温效果好、温湿度易控制、配备防寒设施的农用普通温室即可。

4 栽培时间

刺嫩芽在温室内栽好之后, 第 12 天即开始萌发, 30d 开始收获, 收获时间 1 周左右, 生产时间应确立在计划销售时间的前 40 d。11 月末即可进行刺嫩芽无根枝条生产。

5 栽培方法

5.1 无基质水插

先在温室内南北纵向作槽, 宽度 1 m, 深度为 20 cm, 长度不限, 畦槽之间留 30~40 cm 宽的作业道, 槽内铺 1.5 m 宽的硬塑料, 四周高出地面 25 cm, 以便贮水。

将刺嫩芽枝条用锯截成 30 cm 长, 然后 50 根扎成一捆, 竖直放入畦槽内, 顶端必须保持整齐一致。扎捆时, 应捆在离顶端 2/3 处, 这样放入畦槽之后顶端松散, 便于操作, 以免过分拥挤。可放入 800~1 000 个 m^{-2} 枝条。枝条放满一畦槽后, 向槽内注水 10~15 cm, 注足水后可用 50% 多菌灵可湿性粉剂 800~1 000 倍液, 赤霉素 100 $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ 混合溶液喷

雾, 用量为 300 $\text{mL} \cdot \text{m}^{-2}$ 药液。最后扣上小拱棚, 以防芽遇冷害, 保证棚内的空间湿度, 保持芽生长旺盛。

5.2 有基质畦插

先在温室内南北纵向作畦床, 宽 1.0~1.2 m, 深 20 cm, 长度不限。畦槽之间留 30~40 cm 宽的作业道, 畦床底铺与畦床长宽相当的农用地膜, 地膜上平铺 20 cm 厚的基质, 基质可用河沙细炉渣, 蛭石+珍珠岩、木屑等。基质铺好后用直径 1.5 cm 的木棍在畦床上均匀打 20 个 m^{-2} 深孔, 要求一定要刺透地膜, 以便渗水, 渗水孔打好后, 整平基质, 浇透水。

将刺嫩芽枝条剪成 15~20 cm 插段, 剪时在距顶芽 2 cm 处 45°角斜剪。将插条竖直插入基质中, 深度 12~15 cm, 可插 500~800 个 m^{-2} , 顶芽和侧芽要分开插, 以便管理和采收。插满后浇一次透水, 以便插条与基质充分接触, 可用 50% 多菌灵可湿性粉剂 800~1 000 倍液, 赤霉素 100 $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ 混合溶液喷雾。

6 管理

6.1 温湿度管理

刺嫩芽芽菜生产要求温室温度最低在 5℃以上, 最高不超过 25℃, 温室内日平均气温 20℃左右。湿度应控制在 70%~80%, 在生长后期, 若湿度过大, 可以在上午揭开膜晾 2 h, 自然光即可。

6.2 水肥管理

扦插后 10~12 d 芽苞即开始萌动, 芽出齐后 10 d 左右, 即可喷施 500 倍磷酸二氢钾, 1 000 倍 920 混合溶液, 用来作养分的补充, 以增强抗病能力。水培法每隔 3 d 换一次水, 一直到收获完毕; 扦插法每 3 d 浇一次水, 保持床面基质未见干燥。

7 病虫害防治

温室刺嫩芽生产未见虫害发生, 主要病害有灰霉病和软腐病。灰霉病可用 50% 多菌灵可湿性粉剂 600 倍液喷雾, 5~7 d 一次, 连防 2~3 次。软腐病可用 65% 代森锌 600 倍液喷雾, 7~10 d 一次, 连防 2~3 次。

8 收获

采收标准, 嫩芽在未木质化前, 即顶芽以 15~20 cm, 叶片尚未展开时为宜; 侧芽因叶片展开较早, 以 5~10 cm 为宜。收获前一天把膜揭开晾晒一天, 以便降低芽的水分, 延长贮藏期, 采收时用剪刀等物抹根削下。一般可采收 2~3 茬, 采收后将枝条清除, 进行下一茬芽菜生产。每年冬季可生产 3 茬。

9 加工

采下的芽菜每 500 g 扎成小捆, 鲜售。如贮藏, 将当日采收的嫩芽, 除去芽基部的鳞片, 捆成小捆, 按一层嫩芽一层盐的顺序, 放入容器中, 盐量要逐层增加, 最上层要多放些盐, 装满后盖上盖, 押上石头, 使嫩芽全部浸入饱和盐水中。也可加工制做成蔬菜罐头。

收稿日期: 2008-03-26

第一作者简介: 毕春彦(1975-), 女, 四川梁平人, 学士, 农艺师, 从事农技推广工作。E-mail: chunyan.bi@163.com.