



许艳玲. 高寒地区蔬菜高产栽培技术[J]. 黑龙江农业科学, 2020(6):153-154.

# 高寒地区蔬菜高产栽培技术

许艳玲

(黑龙江省大兴安岭农业林业科学研究院, 黑龙江 加格达奇 165000)

**摘要:** 蔬菜是一种营养丰富、南方地区普遍栽培的蔬菜之一, 近年来蔬菜在高寒的大兴安岭地区栽培取得成功, 极大地丰富了林区的蔬菜市场。本文系统地总结了一套适合高寒地区的蔬菜栽培技术, 为广大种植户提供参考。

**关键词:** 高寒地区; 蔬菜; 高产栽培技术

蔬菜以细嫩的茎叶供食用, 具有较高的营养价值, 鲜菜含蛋白质  $2.3 \text{ g} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 脂肪  $0.3 \text{ g} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 碳水化合物  $4.0 \text{ g} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 粗纤维  $1.0 \text{ g} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 维生素  $13 \sim 28 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 铁  $1.4 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 胡萝卜素  $2.14 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 钙  $147 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$ , 居叶菜首位, 维生素 A、C 含量比番茄还高<sup>[1]</sup>。

蔬菜有许多医疗保健功能, 对泌尿系统、消化系统, 呼吸系统的疾病都有一定的疗效。蔬菜对温度要求严格, 植株最适生长温度为  $30 \sim 35 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , 当温度低于  $10 \text{ }^{\circ}\text{C}$  以下时, 茎节间腋芽进入休眠状态。根据蔬菜对环境条件的要求, 在高寒地区需要在保护地进行栽培, 经过试验, 本文总结了一套适合高寒地区的蔬菜栽培技术, 供种植户参考。

## 1 品种选择

蔬菜根据其结籽与否可以分为藤类和子实类两个类型。子实类繁殖方法可用种子或无性两种方法, 而藤类只可无性繁殖。高寒地区两种类型都可种植, 以种植子实类类型的白花种为主, 少数紫花种亦可。适合高寒地区栽培品种主要有泰国空心菜、吉安菠菜和菠菜。

## 2 育苗

### 2.1 育苗时间

蔬菜性喜高温多湿环境。种子萌发需  $15 \text{ }^{\circ}\text{C}$  以上, 在高寒地区栽培蔬菜需采用育苗移栽方式, 在 2 月末 3 月初开始进行育苗工作。

### 2.2 种子处理及催芽

播种前先将种子用  $50 \sim 60 \text{ }^{\circ}\text{C}$  温水浸泡

30 min, 然后用清水浸种  $20 \sim 24 \text{ h}^{[2]}$ , 捞起洗净后用纱布或毛巾包好置于  $25 \sim 30 \text{ }^{\circ}\text{C}$  下催芽, 催芽期间要保持湿润, 每天用清水冲洗种子 1 次。

### 2.3 苗床准备

育苗土采用无菌的土壤 6 份和 4 份腐熟的有机肥过筛拌匀, 装入育苗箱内, 或做宽 1.5 m、长度不限的苗床, 浇透水之后进行播种。

### 2.4 播种

催芽约 2 d 后待有 50% 的种皮破裂露白点后可以播种, 用种量  $4 \sim 8 \text{ kg} \cdot 667 \text{ m}^2$ 。播种方法: 撒播为主, 播种后覆细土  $1.0 \sim 1.5 \text{ cm}$ , 轻轻压实床面, 上盖地膜保温保湿, 白天温度控制在  $18 \sim 23 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , 夜间温度不低于  $12 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , 经过 4~6 d 出苗。视田间湿度状况进行水分管理。

## 3 定植

### 3.1 扣棚时间

在定植前  $20 \sim 30 \text{ d}$  扣棚, 大约在 3 月末 4 月初, 用  $10 \sim 12 \text{ mm}$  抗老化无滴聚乙烯大棚膜  $100 \sim 110 \text{ kg} \cdot 667 \text{ m}^2$ 。

### 3.2 定植时间

在每年的 5 月上旬, 当棚内  $10 \text{ cm}$  土温稳定在  $12 \text{ }^{\circ}\text{C}$  以上, 夜间气温不低于  $10 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , 持续 10 d 以上时, 此时幼苗长至 6 片真叶以上, 株高在  $10 \sim 15 \text{ cm}$  时定植为宜。

### 3.3 选地

为满足蔬菜喜高温高湿、耐肥、不耐旱、不耐寒、栽培密度大、采收次数多等特性, 宜选择保水、保肥性较好的肥沃土壤, 并且供水方便、采光好的棚室栽培。

### 3.4 整地

播种前施腐熟有机肥  $2500 \sim 3000 \text{ kg} \cdot 667 \text{ m}^2$ 、

收稿日期: 2020-02-21

作者简介: 许艳玲 (1973-), 女, 学士, 高级农艺师, 从事蔬菜及浆果栽培技术研究。E-mail: cccccjgok@163. com。

草木灰  $50\sim 100\text{ kg}\cdot 667\text{ m}^2$ ,施肥可结合深翻土壤操作,使之混匀后耙平整细。做成  $1.5\sim 1.8\text{ m}$  宽、长度不限的畦子。

### 3.5 定植

定植前将栽培畦浇透水,定植株行距为  $10\text{ cm}\times 30\text{ cm}$ 。

## 4 田间管理

### 4.1 温度管理

薤菜蔓叶生长适宜温度为  $25\sim 30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,薤菜能耐  $35\sim 40\text{ }^{\circ}\text{C}$  高温,温度低于  $15\text{ }^{\circ}\text{C}$  时其蔓叶生长减缓,达到  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$  以下蔓叶生长停止,薤菜不耐霜冻,遇霜后茎叶即枯死。温度较高,蔓叶生长旺盛,薤菜嫩绿,采摘间隔时间愈短且质量好。

### 4.2 水分管理

栽培薤菜环境不可过干,过干则导致藤蔓纤维增多,食用口感差,大大降低产量及品质。因此,在薤菜生长期要经常浇水,保持栽培畦土壤含水量达到  $70\%$  以上。

### 4.3 养分管理

薤菜对肥料需求量很大,除施足基肥外,还要追肥<sup>[3]</sup>,促进发苗。追肥时应先淡后浓,以氮肥为主,在开始采收时结合灌水追施尿素  $10\text{ kg}\cdot 667\text{ m}^2$ ,以后每采收 1 次,追肥 1 次。生长期为防止早衰,使叶色浓、叶片肥大,可喷施叶面肥植物活素剂 800 倍液,周期为 15 d 喷 1 次。

### 4.4 中耕除草

生长期要及时中耕除草,保持薤菜正常生长发育。总之,薤菜的管理原则是:多浇水、多施肥,勤采摘。

## 5 采收

### 5.1 采收时期

当植株长至  $20\sim 25\text{ cm}$  时即可采收。

### 5.2 采收方法

采收节位不宜过高,要在离地面  $3\sim 5\text{ cm}$  处、茎部留 2 个茎节采收。采摘时,用手掐摘较合适,若用刀等铁器易出现刀口部锈死。

### 5.3 采收后管理

采收后的第 2 天再进行肥水管理,为达到茎基部重新萌芽,整个生育期不仅能采收多次,且采摘的茎蔓始终保持粗壮,在第 2 次采摘时将茎部留下的第 2 节采下,在第 3 次采摘将茎基部留下的第 1 节采下。

## 6 主要病虫害及其防治

薤菜的常见病虫害有菜青虫、斜纹夜蛾幼虫、白锈病等。白锈病可采用  $65\%$  代森锌 500 倍液防治;菜青虫、斜纹夜蛾幼虫可用  $20\%$  速灭杀丁 8 000 倍液防治;为控制病情发展扩散,应每隔 10 d 喷 1 次。注意为保证产品安全,在采收前 7 d 需停止用药。

薤菜食用部位为幼嫩的茎叶,可凉拌、炒食、做汤菜等同菠菜,食用方法很多,口感清爽滑润,风味独特,是夏季上好的美味蔬菜。在高寒地区利用保护地栽培薤菜一般多次收获的平均单株产量达  $0.4\sim 0.5\text{ kg}$ ,产量可达  $4\text{ 000}\sim 4\text{ 500}\text{ kg}\cdot 667\text{ m}^2$ 。

### 参考文献:

- [1] 宋喜军,朱德波,邓丙祥.北方栽培空心菜的关键技术[J].中国园艺文摘,2010,26(11):129.
- [2] 胡亚东.空心菜种植方法及病虫害防治措施[J].农民致富之友,2017(9):54-55.
- [3] 张丽琴.空心菜无公害高产栽培技术探讨[J].种子科技,2019(14):80-81.

# High Yield Cultivation Techniques of Water Spinach in Alpine Region

XU Yan-ling

(Heilongjiang Daxinganling Academy of agricultural and Forestry Sciences,Jagdaq 165000,China)

**Abstract:** Water spinach is one of the most nutritious and widely cultivated vegetables in the south of China. In recent years,water spinach has been successfully cultivated in the cold Daxinganling area,which greatly enriches the vegetable market in the forest area. This paper systematically summarized a set of cultivation techniques of water spinach suitable for alpine areas,which provided reference for the majority of farmers.

**Keywords:** alpine region; water spinach; high yield cultivation techniques