

· 奔小康丛书 · 综合系列 ·

XX

名优特新蔬菜

栽培实用技术

(下册)

主编 孙佑棠 张清海 郭汉卿 马 尧



中原农民出版社

奔小康丛书·孙口小农

名优特新蔬菜栽培实用技术

(下册)

孙佑棠 张清海 主编
郭汉卿 马 尧

中原农民出版社

奔小康丛书·综合系列
名优特新蔬菜栽培实用技术
(下册)

孙佑棠 张清海 主编
郭汉卿 马 尧

责任编辑 汪大凯

中原农民出版社出版(郑州市农业路73号)

河南省新华书店发行 河南省博爱县教育印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 12.625印张 270千字

1995年10月第1版 1995年10月第1次印刷

印数5000册

ISBN7-80538-691-9/S·109 定价9.80元

内容提要

本书分上、下册,上册主要介绍了黄瓜、番茄、辣椒等 20 多种名优蔬菜的丰产栽培技术和利用设施(如日光温室、大棚、地膜等)进行早熟、延迟栽培方法;下册主要介绍了花菜、芥蓝、茭白、生菜等 20 多种特新蔬菜的栽培技术及黄瓜、番茄等 30 多种蔬菜良种,并介绍了庭院菜园、庄稼医院等内容。全书以介绍单项技术为主,同时介绍有适量的经营信息,比较实用,适合广大农村干部、菜农学习参考,亦可供农村职业学校师生阅读。

主 编： 孙佑棠 张清海 郭汉卿 马 尧

副主编： 张桂香 侯景闻 贾 黎 孙法智

申百根 曹章林 张连阁 魏德才

杜建琦 樊治国 付玉琴 乔俊民

于豫生

编写人员 张其圣 于建海 刘士玉 孙希增

冯新常 贾长法 刘亚平 理勤春

栾培昂 于天然 寇彩霞 潘传森

张秋霞 徐巧玲 谢凤超 王玉甫

张海涛 张志法 冯景贤 高赞科

李金喜 李和平 周冯建 周书生

乔明亮 郑高飞 张晓红 袁素兴

出 版 者 的 话

本世纪末实现小康目标是我国经济社会发展要达到的第二步战略目标。为此,党中央指出:“引导农民奔小康既是 90 年代党在农村工作的总目标,又是广大农民根本利益所在。”为了配合“以奔小康总揽农村工作全局”这一党在农村的中心工作,积极引导广大农民走小康之路,我社在广泛调查研究的基础上,特制定了出版《奔小康丛书》的出版规划。

本《丛书》旨在介绍科学技术,传播经营信息,讲述致富要诀,提倡精神文明建设,让广大农民学会用市场的观念指导生产经营,用科学的方法分析利用本地优势,用实用而先进的技术增加经济效益,从而加快奔小康步伐。

本《丛书》分为综合系列、养殖系列、林果系列、蔬菜系列、农副产品加工系列和精神文明建设系列等,约 80 种,从 1995 年起将陆续出版发行。

目 录

一、名优特新蔬菜栽培技术

春芥蓝的日光温室栽培.....	1
巨茎芥蓝的栽培方法.....	3
空心菜高产高效栽培经验.....	4
空心菜扦插繁殖技术.....	7
栽薤白、效益高	8
生菜栽培.....	9
结球生菜高产栽培技术	11
大白茼蒿四季栽培	12
如何防止茼蒿“窜苗”	13
两熟茼蒿高产栽培经验	14
膜棚高效生产娃娃菜	18
芥薹菜高产技术	20
芥菜的人工栽培	24
荸荠的栽培方法	26
极早生豆角的栽培	28
日本肉葫芦栽培技术	30
青菜延后高产栽培	32
早花菜抗热栽培技术	34

意大利冬芹秋季露地栽培	37
新兴蔬菜——黄秋葵	39
无蔓莲豆栽培技术	40
香甜脆嫩的菜豌豆	41
大棚豇豆早上市	43
芦笋优质高产栽培技术	46
优质菜薹十月红	49
苔干的高产栽培技术	50
蔓篱叶菜——落葵	52
秋花菜栽培中的关键措施	55
绿花菜日光温室栽培	56
花菜的定植及越冬管理	58
越冬花菜育苗技术要点	61
花菜的防腐保鲜	64

二、庭院菜园

庭院早春育菜苗	66
利用庭院育番茄苗技术	68
庭院土柱种菜法	69
房顶种菜法	70

三、庄稼医院

菜园用药须知	72
农药的剂型和浓度表示法	74
种菜常备五种药	76
农药的科学使用	77
哪些农药对蔬菜有害	79
高效、低毒的菜园常用药六种	79

“四看”施用除草剂	81
棚室蔬菜施药新法——粉尘法	82
夏秋菜田的化学除草	84
夏季喷施农药的最佳时间	85
春菜苗期防虫害	86
蔬菜苗期病虫害的综合防治	87
怎样预防苗床病害	89
菜园治虫的土法良方	92
土法防治地老虎	93
以肥治虫	94
菜种消毒控制病害	95
蔬菜烂莢可用石灰防治	96
豆角钻心虫的综合防治	97
怎样给蔬菜种子消毒	99

四、名优特新蔬菜良种介绍

佛手瓜	101
佛手瓜栽培技术	102
澳大利亚吊瓜	105
绿宝瓜	106
毛节瓜	107
黄瓜	108
南瓜	119
多彩奇怪瓜	123
丝瓜	124
西葫芦	125
冬瓜	128

苦瓜.....	129
番茄.....	133
茄子.....	147
甜椒、辣椒	153
豆角类.....	173
芥菜.....	191
茺菁.....	193
莴笋.....	194
萝卜.....	196
胡萝卜.....	201
细毛长山药.....	203
绿波生菜.....	203
大白菜.....	204
小白菜.....	215
甘蓝.....	218
芹菜.....	230
两城小茴香.....	234
大叶茺荑.....	234
菠菜.....	235
花菜.....	236
白花菜.....	239
菜薹.....	240
大葱.....	242
圆葱.....	245
大蒜.....	249
韭菜.....	251

莱菔生姜·····	254
马铃薯·····	254

附 录:

一、甜瓜栽培

普通甜瓜栽培技术·····	258
厚皮甜瓜栽培技术·····	265
长江下游厚皮甜瓜露地栽培技术·····	270
梨瓜及其栽培管理·····	273
甜瓜优良品种·····	275

二、西瓜的栽培管理

西瓜生长发育与生态条件·····	284
西瓜简易催芽法·····	287
西瓜育苗技术·····	289
西瓜露地栽培·····	295
丘岗旱地西瓜高产栽培·····	300
西瓜地膜覆盖栽培·····	302
塑料大棚西瓜栽培技术·····	305
西瓜早熟栽培·····	307
西瓜延迟栽培·····	314
多籽瓜的高产栽培·····	317
无籽西瓜高产栽培之一·····	319
无籽西瓜高产栽培之二·····	321
夏播西瓜优质高产技术·····	325
奶味西瓜的栽培·····	329
异常天气西瓜保苗措施·····	331

怎样给西瓜浇水·····	332
怎样控制西瓜徒长·····	333
西瓜结瓜期的管理技术·····	335
西瓜留瓜的学问·····	336
地膜西瓜防早衰·····	337
劣质果的成因及预防·····	338
巧使西瓜多坐果·····	341
西瓜增甜十五法·····	342
提高西瓜产量品质新法·····	344
西瓜的选种与留种·····	346
瓜田的化学除草·····	347
瓜园常见病害防治·····	349
瓜园常见害虫的防治·····	358
西瓜病虫害的综合防治·····	365
如何贮藏西瓜·····	367
西瓜的优良品种·····	370

一、名优特新蔬菜栽培技术

春芥蓝的日光温室栽培

芥蓝属甘蓝类蔬菜,和菜薹一样,以食薹为主,近几年才引入黄淮流域栽培。其养分含量丰富,风味独特,适应性强,产量高,是丰富北方蔬菜市场的一个优良品种。

芥蓝生长期虽长,但春季北方适宜其生长发育的时间很短,而日光温室春芥蓝栽培则是延长其生长期的一种促成栽培法。

1. 品种选择 日光温室春芥蓝栽培,应选用生长期较短的早熟品种,如早花芥蓝等。

2. 播种 12月下旬播种,因其栽培密度较大,一般采取直播。播前7~10天要深翻撒施有机肥5000公斤加100公斤饼肥。播时行距20厘米,开沟2厘米深,浇透底水,撒上种子,然后覆土,再盖上薄膜,10天即可出苗,出苗60%时揭去薄膜。

3. 苗期管理 芥蓝以食薹为主,只有较好的莲座叶才能保证薹的产量和质量。因此,培育壮苗是丰产的关键。施足底肥后,只要苗床湿润,就不需再浇水施肥。苗床干燥时可用喷

壺噴灌，切忌大水漫灌。芥藍 1 葉 1 心時開始間苗，連續間苗 2~3 次，2 葉 1 心時定苗，株距 10 厘米左右。

4. 成株期管理

(1) 采收前管理 定苗後芥藍生長迅速，10 天左右即可展平 5 片真葉，頂部就可現花蕾。此時，要加大通風量，在不傷害幼苗的情況下，可降溫煉苗 2~3 天，然後追 1 次尿素，澆 1 次透水，減少通風量，保持土壤濕潤，空氣相對濕度 80~90%。只在每天溫度上升到 25℃ 時，打開放風口。

(2) 采收期管理 芥藍 8~9 葉現蕾。5 片真葉展平後，隨著花蕾出現，主薹伸長迅速，形成產品器官，10~20 天後即可采收。2 月下旬至 3 月上旬，主薹長至“齊口花”（即花蕾和真葉展平）時，留 3~4 片葉摘下主薹。留葉過多雖然側薹數量增多，但纖弱，品質差；過少則影響側薹產量。大部分主薹採後要追 1 次尿素，澆 1 次大水，摘除部分老葉，加大通風量，加大棚內溫濕度。側薹長至齊口花時留 1~2 葉摘除，再施 1 次尿素（如密度過大可採用葉面噴施，濃度 0.5%），澆 1 次大水，促發二級側枝。芥藍采收期可持續 2 個月，從 2 月下旬一直達 5 月上旬。4 月中旬揭膜，畝產可達 1700 公斤。

5. 病蟲害防治 日光溫室春芥藍栽培，因外界天氣比較寒冷，病蟲害較少，霜霉病是主要病害，可用乙磷鋁 600~800 倍液噴霧防治。3 月下旬至 4 月上旬以後，菜粉蝶開始活動，要注意防治菜青蟲。

芥藍喜溫暖濕潤，在高溫高濕環境下生長良好。一般露地產量秋季較高，品質較好。但在早春利用日光室加以保護栽培，同樣可達到高產高效的目的。

巨茎芥蓝的栽培方法

巨茎芥蓝是台湾省的特产蔬菜，几年前从香港传入沿海各省。其食用部位是带嫩叶的粗壮肥嫩的肉质茎，俗称菜心、菜薹。广东名菜“香菇菜心”，就是用香菇和巨茎芥蓝的肥嫩肉质茎经急火烹炒而成的。肉质茎长约30厘米，横径3~4厘米，重150~250克，脆嫩柔滑清香，纤维少，微甜，营养丰富，富含维生素C、蛋白质、碳水化合物、微量元素，风味独特，品质优良，深受群众喜爱。广东栽培的巨茎芥蓝，每年都大批量运销到香港、澳门、日本和东南亚。

巨茎芥蓝适应性广，凡是能栽种菜花、包心菜的地方，都可栽种。栽培极为容易，产量高，经济效益好；速生，见效快，从播种到开始采收，只需2个多月时间。4~10月内，随时可以播种。但以春秋两季播种最为适宜（秋播可在夏末至秋初育苗）。亩产肉质茎（主菜薹和侧菜薹）1700~2200公斤。

巨茎芥蓝根系浅，主根不发达，须根极多，根系再生能力很强，容易产生不定根；叶互生，蓝绿色，有白色蜡粉，与花菜、包心菜的叶片相似；肉质茎绿色，叶柄短或无柄；花白色，总状花序；种子圆形黑褐色。在适温下播种，发芽期7天左右；幼苗期（至5片真叶）约20天；叶片生长期（到现蕾为止）15~20天；肉质茎形成期，约需25~30天。生长温度较广，10~30℃范围内均生长良好，发芽适温25~30℃。幼苗耐高温和低温。肉质茎生长适温15~25℃。性喜温和气候，需光照和大肥。喜湿润而不耐涝。耐热性较强。

栽培时间和方法可按照花菜、包心菜的栽培时间和方法进行。①苗床泼施粪肥,然后翻耕混合打细整平,做成平畦。浇透水,待水渗下,苗床已湿润疏松时,均匀播籽,播后覆盖麦秆,以保持苗床湿润和防止雨水冲刷。夏季育苗须遮荫。如温度适宜,2~3天即可出苗。出苗后立即揭去麦秆,防止幼苗徒长。苗期防治蚜虫、菜青虫,用3000倍液除虫菊酯喷雾并追施化肥液或15%的稀粪水2~3次,保持苗床湿润,培养壮苗。如果苗太密,应适当间苗。苗床与栽培地面积之比为1:5~10。②苗龄20多天,幼苗有5片真叶时移栽。栽培地要预先施足基肥,亩施土杂肥和粪肥1000~1500公斤,磷肥20公斤,混合后施入。亩栽密度5000株,株行距均为33厘米。栽后立即浇定根稀粪水,促发新根,并保持土壤湿润。③定植后3~5天,根据生长情况,用稀粪水加钾肥(氯化钾、硫酸钾)分期追肥2~3次。现蕾后,肉质茎主茎生长加快,这时是肉质茎产量和质量的关键时期,最需要供给足够的肥水。④植株高约50厘米,花蕾开放前,即应采收肉质茎。采收标准:植株保留4片基叶,以上部分,采摘收获。采后加强肥水供应,培养基叶的腋芽,长成侧枝。侧枝花蕾开放前,可再次采收。⑤病虫害防治和留种方法,与菜花、包心菜相同。留种地块,必须与菜花、包心菜远离2公里以上。

空心菜高产高效栽培经验

空心菜又名藤菜、蕹菜、竹叶菜,以嫩梢、叶、茎供食用,采收期长,是夏、秋市场上最受欢迎的重要蔬菜。其营养成分含

量很高,如维生素 A、B₁、B₂、C 的含量分别比番茄高 6 倍、7 倍、7 倍和 2 倍,其它如矿物质、蛋白质和糖类也比番茄多。

空心菜适应性强,对土壤和肥料要求不严格,既耐贫瘠又较耐肥,抗高温,喜湿润,生长迅速,而且抗病、抗虫、抗风,只要栽培得法,成本特低,产量极高(一般亩产可达 4000~5000 公斤),经济效益十分显著。曾被云、贵、川、藏四省(区)军区评为“成才致富先锋”的科技示范户凌华,已掌握了一套空心菜高产高效益的栽培技术,现将他的空心菜高产高效益栽培经验介绍如下:

1. 秋繁

(1)选地做厢 宜选向阳、肥沃、泥脚浅、水源方便、保水保肥力强的沙壤田繁殖栽培空心菜。栽插前将田水排干晒土,翻挖后亩施优质腐熟堆厩肥 1500~2000 公斤和过磷酸钙 30~35 公斤作底肥,然后整细耙平,做成 1 米宽的厢,厢与厢间留 20~25 厘米宽的管理走道和排水沟(深 20~23 厘米)。

(2)适时栽插 经验证明,栽插时间以 9 月上中旬最为适时。选择节密、无病虫害的藤蔓,剪成 10~20 厘米的段,按 30 厘米见方株行距栽插,每窝 2 株,随即亩施稀人畜粪水 2500~3000 公斤,以利成活。

(3)加强管理 栽插后 3~4 天内视天气情况浇稀粪水 1~2 次,每次亩施 3000 公斤左右,确保种藤成活。成活后约 10 天再亩施人畜粪水 3500~4000 公斤,以利健壮生长。以后要控制肥水,不要采摘嫩梢,否则种藤生长过旺,水分含量高,很难炼成老苗,不耐贮存。

2. 冬贮 10 月底至 11 月初,种藤基本停止生长,苗已老健,应及时选晴天将其挖出贮于窖中,以免受冻。地窖建在背