

ZENYANG CHUCANG HONGSHU

65.69
CZN

65.69
CZN



怎样贮藏红薯

——老农李世鹏、李光煬等談經驗

郴州专署农业局合編
郴州专区农业科学研究所

湖南科学技术出版社

前 言

俗話說：“紅薯半年糧”。把紅薯收好、藏好、利用好，這對於增加糧食收入和安排好人民生活，有着重大的意義。這裡，我們特約了一批農業勞動模範、老農和技術工人，介紹了一些紅薯收穫、貯藏和利用的典型經驗，匯編成這本小冊子，供各地參考。由於我們業務水平的限制，書中可能會存在一些錯誤或不妥當的地方，希望讀者提出批評指正。

編 者

一九六一年七月

目 录

适当早挖紅薯	(1)
紅薯久貯不烂的經驗	(4)
室內用火灰貯藏紅薯	(12)
露天用火灰貯藏紅薯	(13)
一种大型的改良地下窖	(15)
双筒多室薯窖	(18)
貯藏中發現烂薯怎么办	(19)
下薯窖当心中毒	(23)
收获貯藏中小象鼻虫的防治	(25)
防治薯窖里的黃螞蟻	(31)
貯藏中紅薯腐烂病的防治	(32)
防止老鼠为害紅薯	(36)
保管种薯的秘訣	(37)
隔年貯藏薯藤作种	(40)
隔年留薯莖作种	(44)
秋紅薯作种好	(48)
怎样保管紅薯干	(50)
薯藤青貯的好处和作法	(53)
收撿薯莖煮酒喂牛	(60)

适当早挖紅薯

永興县复和公社党委書記
省农科所特約科学研究员 刘紹情

紅薯原产在热带，喜爱温暖的气候。当温度降到摄氏十五度时，植株就基本上停止生长，降到摄氏九度以下，紅薯就会受到冷害，引起腐烂。过去有人認為，迟挖紅薯能增加产量，这种說法是不够妥当的。我在永興县油麻公社油麻大队作过調查，用浏阳紅皮这个品种，在四月中旬插下去，后来分三期挖，十月底和十一月初挖的，一百斤鮮薯出淀粉十七、八斤，而在十一月底挖的，一百斤鮮薯只出淀粉十五、六斤。这說明迟挖的紅薯，淀粉含量就会减少。不仅这样，而且迟挖的紅薯容易烂。据馬田公社大城大队測定：十月底挖的紅薯在貯藏中沒有烂，十一月中旬挖的烂百分之一点六，十一月下旬挖的烂百分之二点六，十二月份挖的烂到百分之十一点五。可見挖得越迟的烂薯越多，損失越大。往年郴州地区大量的挖薯时期，一般是从立冬起，一直挖到小雪边。現在紅薯的种植面积扩大

了，集体和个人种的都很多，要是还按照过去的老习惯来挖，不仅会影响红薯的品质，在贮藏中容易发烂，而且劳力上也会照顾不来，同时还影响冬季作物的下种季节。

究竟在什么时候挖红薯比较适宜？这要根据气候特点和收获贮藏任务来全面考虑。总的说来，一要使红薯有较高的产量，二要使红薯能耐贮藏，三要不延误冬季作物的下种季节。根据老农的经验：“过了白露，树木收水，过了霜降，红薯收浆”，“七长芋头八长薯，九冬十月挖红薯”，“寒露早，立冬迟，霜降挖薯正当时”。所以，一般地说，在十月下旬到十一月初，即从霜降到立冬，就要把红薯挖回。天气冷得早的高寒山区，还可适当提早三、五天，冷得迟的山窝地，最迟也不过立冬。此外，早熟的品种，插薯插得早的或者是偏北的地区，应该早挖为好。

从霜降到立冬这个时期挖薯，好处很多：

(1)能及时挖回有利贮藏，保证产量不受损失。要是迟在立冬后才挖，就难把大批的红薯一时挖回，留在地里的就会受到冷冻，变成硬心薯，入窖后又容易腐烂。(2)能调节食用和劳力。早挖能早吃，在

口粮安排上能早些起到调节作用。适当提早挖薯期，整个收获期拉得长些，能够更有计划地分批收挖和贮藏，使劳力能够得到合理的使用，可以避免在较短时间内把劳力集中用在挖薯上。(3)能使土壤充分熟化和早种后期作物。早挖能使土壤有较长的时间进行熟化，为土壤恢复地力造成有利条件。同时还能提早种后期作物，如大麦、小麦、蚕豆、豌豆、满园花、蔬菜等，使这些作物的产量提高。

在霜降到立冬这段时期挖薯，还要看不同情况，具体确定挖薯的先后。譬如：头几批插的，地势低、容易渍水的，留做种红薯用的，小象鼻虫和金花虫为害很凶的红薯，以及红旗四号、华北117、北京553这些早熟的品种，应当先挖几天。相反，插得迟，不渍水，虫害少，迟熟的品种，加工食用的红薯，可以适当后挖几天。另外，天干很了的要先挖润土，枯土等下雨回原时才挖。

紅薯久貯不爛的經驗

鄒縣農場技術工人 吳明

我們農場，一九五五年起，每年都保管一百多萬斤紅薯，從頭年十一月到來年四月，足足有五個月的貯藏時間，從來沒有爛過。我們的經驗是：

一、挖好紅薯

首先，挖薯的時期，不能太遲，一般是霜降到立冬挖完。因為過了霜降，天氣即使很好，但愛發冷風，特別是立冬以後，打露水霜，甚至白頭霜，寒氣逼人，容易爛薯，所以要適當早挖。在霜降到立冬這段時期挖薯，最要緊的是搶住天氣。因為紅薯有種這樣的脾氣：沾不得生水，干也干不得。邊落雨邊挖薯，放得不久就要發爛。干得太久，枯土挖薯，容易把薯皮搞破，也經不得貯藏。最好是在落小雨后的兩、三天，落大雨后的六、七天，土壤爽水、紅薯收漿的時候挖回。

其次，挖薯的技術，也要講究。挖薯以前，看土的干湿程度，來決定割藤的時間。如果是濕土，要

提前一、两天割藤，等土晒干、红薯收了水汽以后才挖；如果是枯土，就要随割随挖。割藤后七、八上十天还不挖，这是最不好的，一方面莖脑上会发出一把嫩蓀子，消耗养分，使红薯减少淀粉含量，甚至变成空心薯，另一方面晚上的泥土很凉，红薯容易受冻，变硬心薯。挖薯用的工具，最好是挖土用的长齿耙头。如果是搭田埂、翻粪也的搭耙，齿弯得厉害，容易把薯挖烂。挖薯的姿势也要讲究，脚踩在行间，不踩在薯莖脑上，人要勾腰，不挖“懒人红薯”。挖起来要使勁，第一鋤把土挖松，第二鋤連莖帶薯挖出来，防止把薯挖坏。每挖两三壠，把红薯摆在一行，不要乱丢远丢。挖出的薯，若是水汽重，放在土里晾

三、四个鐘头，水汽不重，就边挖边装边运。装籬时，先摘去薯莖脑，注意平薯蒂摘，使薯鼻子尽

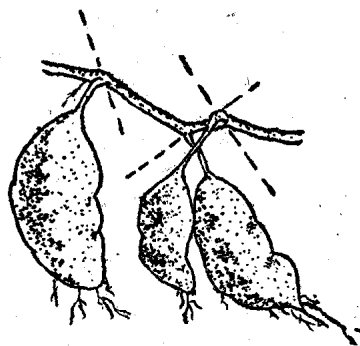


图1. 平薯蒂摘薯

量留长一点(图1)，同时不要摘得太猛，造成很大伤口，使红薯“受惊”，内部受伤。摘好的红薯往籬

里装，不要毛手毛脚，籬里事先要垫禾草衣、茅草或紅薯藤，防止紅薯破皮。收挖紅薯一般不要采取牛犁的办法。如果紅薯太多，挖不过来的时候，也可以考虑用牛犁。但一定要注意四点：(1)必須是土肉松泡的砂泥土、起壟插的秋紅薯，才能够用牛犁；(2)不能用旧式犁，只能用新式步犁；(3)把人組織好，一人犁，两人跟在后面撿薯；(4)要倒一次土。在犁了以后，再犁一次，把紅薯撿干净。

二、挖好薯窖

窖址的选择，最要紧的是看泥色。一般說来，紅砂泥、死黃泥和黃沙泥都可以挖窖，硬的餓黃泥也能挖窖，但最好还是粗砂泥帶一些卵石。这种土好比牛骨头漿灰面一样，土質很硬，春天挖土也是干的，挖起来鋤头上出火花，所以又叫火石泥。象这种泥色挖出的窖，百多年还不会崩垮，对安全貯藏最有保障。不能挖窖的泥色，有白鱗泥(又叫沙糖泥)，挖的时候很漂亮，到后来春雨一发，一块块泥巴掉下来，既容易崩垮，又容易烂薯。另外，五花土也不能挖窖。其次，薯窖的地势要高，土要爽水。土面上从未种过作物，长期生长了一尺多深的

茅草，这种地方挖窖最好。若是挖在树山中，树根发烂以后，容易渗水进去，特别是从树根，一来容易起白蚁，二来挖断以后，凝結一些树油，人身上把油粘在身上，也很难洗下来。

窖形的选择，要看貯藏时间的长短和地势情况决定。貯藏时间較长的就挖直窖，貯藏时间較短的就挖横窖；地势較平的挖直窖，地势陡的山脚边、山坳边，就挖

横窖。挖直窖开始和挖井一样，笔直向下挖，窖口朝天，所以又叫井窖、天窖、钝窖。挖到四、五尺深的地方，再慢慢向下扩大，成一个葫蘆形，底

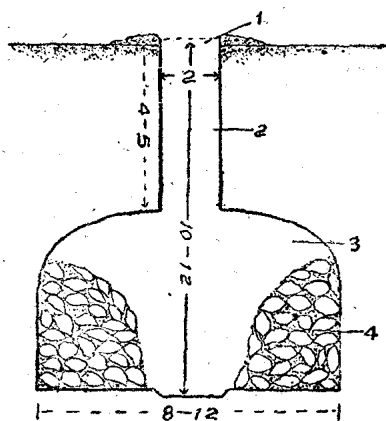


图2. 直窖

1. 窖口； 2. 窖身； 3. 窖仓； 4. 薯堆。

面寬八到十二尺，作为窖仓(图2)，或者再挖出三、四个分窖仓(支窖)。横窖是横起向山里面挖，和挖窖一样，所以又叫窖窖。起初是挖一个窖巷，然后把窖巷的尾部挖成半月形，再向里面扩大为窖仓，

倉的寬度約為一丈(圖3), 或者再挖出很多分窖。不論直窖、橫窖, 挖窖時要注意四點: (1) 挖的方向, 坐北朝南, 當陽背風; (2) 進口不能過大。直窖以能進一個谷籬(約兩尺寬), 橫窖以能進一個谷籬和一個人(約兩尺半到三尺寬)為好; (3) 直窖對窖口的地方和橫窖的窖巷, 都要挖低一、兩寸;

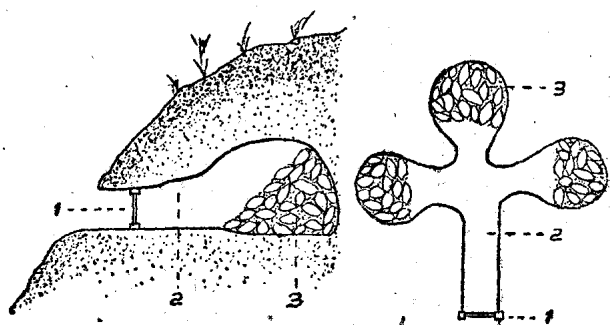


圖3. 橫 窖

1. 窖門; 2. 窖巷; 3. 薯堆。

(4) 挖好的第二天, 仔細檢查, 用手摸一摸窖壁, 如感到溜滑時, 就算符合標準, 要是有泥巴、砂子擋手, 那就說明這個薯窖容易滲水進來, 將來的水汽很重, 對安全貯藏沒有保障。

三、妥善入窖

凡是用過的老窖, 一定要消毒。辦法是: (1) 每

个窖用四、五把禾草或一、两捆干茅柴，点火丢进去，只要一个多钟头。烟一冲，火一烧，不管是虫，或者是细菌，都会熏死；(2)湿气重、往年容易烂薯的窖，最好在禾草中混合一些陈红薯藤、硫磺粉或辣蓼草(图4)、辣椒树、辣椒粉，把病菌彻底消灭；(3)熏窖以后两、三天，把里面没烧化的柴草和灰尘清理出来，再把窖周围上下的老土、潮土、硝土，刨走两、三指厚，这就和新窖一样。

进窖的红薯要仔细挑选，做到“四分开”、“四处理”、“四不入”。“四分开”是：夏红薯和秋红薯分开；不同品种的红薯分开；早收和迟收的红薯分开；好红薯和不好的红薯分开。要是混在一起贮藏，由于它们发汗、收汗的迟早不同，容



图4. 辣蓼草

易引起发烂。“四处理”是：挖伤和碰伤的红薯，折断破皮的红薯，露头青红薯，都要及时处理，或是马上吃掉或是晒成薯干。“四不入”是：沾有湿泥巴的红薯不入窖；水泡雨淋的红薯不入窖；受风霜的

紅薯不入窖；隔夜薯不入窖。

如果是直窖，在紅薯下窖时不要图快，从窖口往下倒，应一籬一籬的往下吊。堆薯时，先从四周放起，中間放小的，边上放大的，不要堆得太鈍，免得垮下来使紅薯受伤。一窖紅薯，不要一次放滿，最好分两、三批，等头批紅薯散出水汽后再放第二批。裝的紅薯，也不能太多，一般裝到六、七成就不裝了，不然湿气会发散不出去。

四、加强管理

窖里面的紅薯管理，可以分做前、中、后三个时期。

前期管理，是在紅薯进窖二十五天以内。这段时间主要是防热，把溫度降低。紅薯在初进窖的时候，窖里的热气越来越盛，紅薯悶不住，发起汗来，就跟人热得出汗一样，皮面上現出一层水珠，湿气越来越大。这个时候，白天和晚上都要把窖門充分敞开，通风換气。如果是橫窖，为了防止兽害，晚上可以把窖門关上，不过到第二天清早，仍旧把窖門敞开，还要用禾草扫淨窖壁上的水珠。根据我們的經驗，窖壁上起水珠，問題不大，紅薯上起水珠，时

間过久，就容易发生“水烂”；这点一定要掌握好。

中期管理，是从头年十二月到第二年三月。这段时间主要是保温。一方面，窖里的紅薯已經收汗，溫度不会再升高了，另一方面，到大雪节以后，窖外面冷得厉害。只有把窖口关闭，使霜风雪雹不能进到窖里，可以保持薯窖内一定的溫度，安全貯藏才有把握。有时候，硬要下窖拿薯或下窖检查，一定要等到雪溶化以后，在大太阳天的中午才行。到立春前后，气候变化大，时晴时雨，乍冷乍热，“春天春天、时时发癫”，就是指这种气候，这时候可以选择晴天的上午，把窖門敞开两、三个鐘头。

后期管理，是在第二年三月以后。这段时间主要是敞开窖門，通风换气，把溫度降低。到立夏前后，雨水更多，容易渗进薯窖，要在紅薯堆上盖干禾草，防止生水直接落在薯堆上。

无论前期、中期和后期管理，都要有专人經常检查。如果发现薯鼻子起黑斑点，就有烂薯危险，要馬上清选出来。薯鼻子起紅色小点，就証明不会烂了。另外，刚吃过桔子、柚子和酒的人，不能馬上进窖，容易发酵的豆渣、酒糟、酒麴，也不要帶入窖内，以免引起紅薯发烂。

室內用火灰貯藏紅薯

資興縣青市公社老農 黃哲德

我今年七十三岁了。五十年来我每次保管的紅薯从来沒烂过，而且貯藏的期限都在半年以上。

我采用的方法，不是在地下挖窖，而是在室內用火灰貯藏。作法是：

(一)火灰要干、要細、要好。从六月(阴历)伏天起，就注意搶太阳天刨草皮。草皮刨得越薄越好，晒干后馬上燒灰。燒的灰挑往屋里儲存起来，莫讓它被雨水淋湿或者受潮。

(二)貯藏紅薯的房子，大、小要适中，要背北风，地面要干燥。若是房子太大，又当北风，保暖不住，就会烂薯。地面不干燥，火灰容易吸湿气，也难把紅薯保管好。另外，房內不要放酒罈、樟木，以免引起烂薯。

(三)貯藏紅薯的时候，按一百斤紅薯、四十斤火灰的比例，一层紅薯一层火灰，一直堆到七、八尺厚。堆好以后，再在堆外面加一层六、七寸厚的火灰(图5)，把紅薯全部盖住，莫讓它与冷空气接

触。

(四)天气寒冷时，把房门关紧，减少冷空气侵入。落雨天要多检查，发现屋子漏雨，赶快想办法，不使雨水侵入火灰。

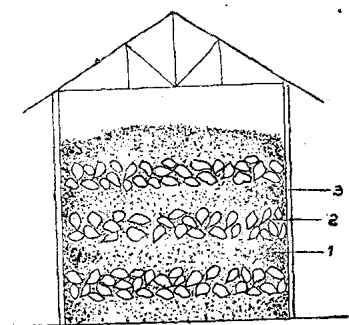


图5. 室内火灰贮藏

1.火灰； 2.红薯； 3.墙壁。

室内用火灰贮藏红薯，取材容易，方法简单，便于检查，又便于取薯，还能够防止老鼠和黄蚂蚁为害，用的火灰又可以在第二年当肥料，是一种贮藏红薯的好办法。

露天用火灰贮藏红薯

宜章县农业劳动模范 欧国俊
平和公社平和大队老农

大挖红薯，也正是大摘茶子、大搞冬播的时候，各项农活挤在一起，常常忙不过来。为了解决这个矛盾，我们大队创造了露天用火灰贮藏红薯