



码上看报



码上订报

甘肃民勤温室里的“空中西瓜”： 生长过程“讲究多”



图为甘肃省武威市民勤县种植户为温室西瓜“赋码贴标”。(资料图) 马爱彬 摄

春节临近,温室瓜菜走俏年货市场。在甘肃省武威市民勤县重兴镇黑山村,“吃”着有机肥,“住”着阳光房,“睡”着吊绳床的西瓜,正等待着装箱上市。

1月初,在黑山村高标准日光温室产业园内,藤蔓交错间一个个滚圆的西瓜长在“空中”,种植户陈爱玲在自家西瓜棚里忙得不亦乐乎,采摘、装箱、过秤。“因为巧打时间差,目前的销路和价格都比较好,除了一些收购商提前下单订购外,还

吸引了不少周边市区游客前来采摘体验。”陈爱玲高兴地说。

民勤县属温带大陆性干旱气候区,东西北三面被腾格里和巴丹吉林两大沙漠包围,大陆性沙漠气候特征明显,日照时间长、昼夜温差大,是优质农产品的产地。近年来,重

兴镇利用得天独厚的气候优势、土地资源,通过土地流转和农村产业结构调整等方式,拓展全镇农业发展空间,发展温室西瓜种植产业,引导传统农业向高效农业、特色农业、旅游产业转型升级,解锁乡村“振兴密码”,促进农业增效、农民增收。

在温棚西瓜生产过程中,重兴镇大胆尝试,探索实践温室育苗、南瓜嫁接、吊蔓栽培、熊蜂传粉等高新技术,一改以往露天种植的传统,让西瓜“住”进阳光房,在“空中”生长

结果。“‘空中西瓜’即温室吊藤西瓜,采用了‘吊挂’‘嫁接’等技术,将西瓜从地面牵引到瓜藤上。”黑山村党支部书记香江元介绍说,吊蔓种植实现了立体栽培,提高了土地利用效率,使西瓜受四面阳光均匀照射,避免与地面接触生病,品相口感俱佳。

除了栽培技术的创新,重兴镇还对多个西瓜新品种进行筛选比较,并配套开展了环境调控、植保装备等管理环节机械化生产技术集成示范,根据品种、需肥规律、土壤肥力等,采用“膜下滴灌水肥一体化”节水技术,厚施基肥、轻施苗肥、巧施蔓肥、重施果肥,让西瓜‘吃饱喝足长壮’,绿色有机安全。同时,通过实施设施土壤修复及病虫害绿色防控技术,提高作物的抗旱抗病能力,让西瓜的根系扎得更深、品质更高、产量更丰。

目前,重兴镇种植瓜类作物400余亩,销售收入达到360万元。“明年‘空中西瓜’将会增加试种品种,并考虑将绿、黄、白等不同‘肤色’的西瓜间种,形成极具吸引力的旅游资源,让‘高颜值’产业圈粉八方游客,助力乡村振兴。”香江元说。(据中新网)

冬防西葫芦出现短粗瓜

冬季气温、地温较低,光照弱,西葫芦光合效率低,植株体营养积累少。再加上西葫芦根系功能下降,对肥水的吸收、运输、利用受阻,西葫芦花芽分化不良,导致短粗瓜增多。另外,抹瓜药的浓度过大、抹瓜时间过早也易导致瓜条发育不正常,形成短粗瓜;留瓜多、不疏瓜,瓜条生长发育所需营养不足,易形成

短粗瓜。
措施:改善棚内环境条件,西葫芦进入结瓜期,要做到高温养瓜,白天保持棚温25摄氏度,增强光合作用,积累光合产物,夜间保持温度12-14摄氏度,以利于光合产物向瓜条输送,促进瓜条生长。同时,要及时摘叶,改善株行间通风透光条件,减少养

分消耗。注意追肥。功能性肥料与全水溶性肥料配合追施,养根、促蔓,提高植株长势。还要补充叶面肥,提高叶片光合功能,延缓衰老。注意抹瓜药浓度不宜过大,要先试验再应用。抹瓜时间以雌花开放前一天或开花当天上午为宜。

(郑飞)

技术掌握好 蒜黄效益高

生产蒜黄,无需施肥,只要保持一定的温度和适时遮光就能获得成功。

品种选择。选用紫皮蒜类或白皮蒜类中生长快的品种,如紫皮蒜、竹蒜等,这类蒜生产的蒜黄,生长健壮,整齐耐寒,抗病性强,产量较高。

建池保温。选用房前屋后的菜地、空地或室内空闲房等,用砖垒成高(深)60厘米,长和宽根据栽培池及栽培数量而定的池子。

适时栽蒜。选用瓣大而且大小均匀、色正的蒜头。剥去外衣,剔除烂瓣、蒜盘、蒜蔓,用清水浸泡18-24小时。将蒜瓣摆在池内(或畦面上),顶部应齐平,再盖上厚约2-4厘米的潮湿细沙或沙壤土,每平方米用蒜种约15-20公斤。一般从寒露(10月上旬)直到第二年春分(3月下旬)可以连续不断地生产。大部分长出来时,要在池上盖草遮光(室内栽培的关上门窗),苗高10厘米左右时,要每隔1-2天喷淋一

次水。直接做畦栽培的,栽后1-3天蒜瓣露芽,这时要搭盖草帘遮光,软化蒜叶,促其黄化生长,确保产品质量。

温度管理。出土前,白天温度控制在25摄氏度,夜间18-20摄氏度;出土后,白天温度至少保持在18-22摄氏度,晚上不低于16摄氏度为宜。苗高24厘米以上时,温度保持在14-18摄氏度,待收获前4-5天可降至12摄氏度左右。

水分管理。栽后立即喷一次水,幼苗生长过程中,每隔4-5天喷一次水。生长前期水量少,后期生长温度高、苗大或沙壤土排水速度快,应该多淋水。收获前3-4天停止淋水,使蒜黄长得厚实。每隔一周左右,用0.1%磷酸二氢钾或0.2%-0.3%的尿素水溶液喷一次,有利于提高产量。

通风见光。软化栽培蒜黄一



般不揭草帘,若蒜黄呈雪白色,可以在收割前几天,选择晴天中午开池,以改善色泽和品质。如出现高温、高湿即要通风,以防烂苗。

适时收割。一般栽培后20-25天(直接做畦栽培30-40天)、蒜黄高36-43厘米时就可以收获。再过20天左右(直接做畦栽培30天左右),第二茬即可收割。一般栽培蒜黄收二茬后,应将蒜头起出,取出沙土、整畦(或池)后,抓紧第二次播种。

(吕波)

如何减轻 马铃薯霜冻



增施热性肥料。适当增施热性肥料及含钾肥料如草木灰等。热性肥料可提高地温,钾能影响细胞的透性,提高细胞液浓度,因而增强抗寒性。

灌水保温。寒流来临前1-2天往畦沟灌半沟水,畦面保持湿润,以增加土壤的热容量、降低导热率,提高地温。寒流过后即排干水。

熏烟驱霜。在霜冻来临当晚11时左右,用炉子或废旧铁桶装稻谷或柴草,上面覆盖少许土,每亩放5-6个,进行熏烟;或用杂草、稻草等撒适量硫磺粉后堆积成堆,每亩5-6堆,用干、细泥土轻轻压实,在上风处点火熏烟,达到驱霜防霜目的。

及时洗霜。下霜后应及时早巡查,发现植株有霜,抓紧在早晨化霜前及时喷水洗霜,既清洗霜水又缩小温差,防止生理性失水。

防徒长。在马铃薯现蕾期,每亩用15%多效唑35克加水60公斤均匀喷雾,可防止植株徒长,促进横向生长,使

一般要求姜块不带泥,采收后在田间稍加晾晒,但不宜在田间过夜。

贮藏。生姜放入保鲜冷库前,应把假茎连同叶片一并掰掉,并进行严格挑选,严格剔除组织过敏、机械损伤、发生姜瘟等不耐贮藏的残次品。

收获。初期的鲜姜脆嫩易脱皮,应在20摄氏度-25摄氏度的较高温度下先贮藏30-40天,使根茎逐渐老化不再脱皮,剥除的茎叶疤痕逐渐渐平,顶芽长圆,这个过程称为愈伤,通过愈伤可以提高种姜的耐贮性。

(李省印)

冷库贮藏后的生姜不能做种

植株矮化、叶厚茎粗、叶色加深,增强抗寒力。同时,可促进地下部生长,加速块茎膨大,提高产量。

覆盖防冻。在霜冻来临前用草木灰撒施叶面,或用稻草、杂草、地膜覆盖防冻。

药物防霜。霜冻到来前1-2天,喷施400-500倍的植物防冻剂溶液,减轻霜冻对作物的危害。

冻后处理。马铃薯受冻后,叶面枯萎,但主茎仍是活的,为促进节部发出新的茎叶,应做好以下工作。

1. 追施速效肥。每亩用5-10公斤尿素加水浇施。

2. 发出新茎叶后及时喷施0.2%尿素水溶液或高磷高钾清液肥料或其他叶面肥,促进植株生长。

3. 及时灌水,做到速灌速排。

4. 防治病虫害。马铃薯受冻后,对病害的抗性降低,应在晴天普遍施药1次,预防病害发生。

5. 对霜冻造成损失八成以上的,应及时进行补种或改种。

(王宗)