

预计未来一周，我国大部地区降水增多，冷空气势力强。

13日-15日，受强冷空气及南支槽影响，我国大部地区将先后出现雨雪及大风降温天气。其中西北地区东部、华北、东北地区大部、黄淮、江淮、江汉、西南地区东部、江南北部等地将有小到中雨转小到中雪或雨夹雪，部分地区大雪，局地暴雪。

18日前后，还将有一次冷空气影响我国北方地区，华北、东北地区、黄淮等地将有4℃-8℃降温。

信息来源：中国天气网

上周，寿光地区以多云天气为主。

预计未来一周，以多云天气为主，13日-15日将出现寒潮天气，14日预报有小雪。

信息来源：山东省寿光市气象局



早春换茬时间“赶” 管理别偷懒

当前，正值春茬蔬菜换茬期，与秋茬蔬菜不同，此期换茬的特点就是“赶”，赶时间定植，赶时间上市。同时，这茬蔬菜又面临着温度低、光照弱、湿度大的不良环境，给苗期管理带来很大的考验。一旦管理不到位，苗子极易出现缓苗慢、长势差、病害多的情况。因此，要想使春茬蔬菜生长健壮，管理中千万别偷懒。

土壤要深翻 根系呼吸畅

早春换茬，时间仓促，有些菜农贪图省事，不熏棚、不翻地。经过上一茬蔬菜的生长，棚内土壤经过浇水、踩踏压实，变得板结坚硬，如果不深翻就定植蔬菜，土壤透气性差，不利于根系下扎，常导致蔬菜定植后生长不良。有的菜农只翻种植行不翻操作行，虽然种植行深翻后，土壤环境得到了改善，但蔬菜依然定植在原来的种植行上，依然不利于苗子的生长。因此，苗子定植前，菜农一定要进行全棚深翻，以利于根系下扎，促进缓苗。如果上茬蔬菜发生了根结线虫，翻地时最好将发生过根结线虫的地块做好标记，单独用铁锨进行深翻或最后再翻这里，避免线虫的扩散传播。

早提地温 加快缓苗

冬季气温和地温都较低，蔬菜定植后根系下扎慢，烂苗死棵问题时有发生。因此要养好根系，防好根部病害，加快缓苗。春茬蔬菜易烂苗死棵与地温低有很大关系。因此，为使蔬菜顺利缓苗，菜农应在定植前先为幼苗“暖窝”，即在定植前提前一周将棚室密闭，尽快促进地温回升。苗子定植前，先浇一水，并全天闭棚提高地温，待土壤墒情合适时再开穴定植。定植后用水壶浇水灌穴，待水下渗后将苗封好即可，这样可最大限度地减少因地表温度变化剧烈对根系的影响，避免烂苗死棵的发生。

多管齐下 防好根部病害

苗子定植后，菜农要重点做好根腐病、猝倒病和茎基腐病的预防。定植前，菜农可以使用啮菌酯或恶霉灵配合生根剂进行蘸根，可预防绝大多数的真菌和细菌性病害，并且能够为根系补充营养，促进根系发育，加快缓苗。定植5天-10天时，菜农可根据天气和土壤湿度情况，使用甲霜灵、恶霉灵、啮菌酯等药剂灌根或喷淋茎基部。定植15天以后，可以冲施多宁、辛菌胺等药剂防治根腐病。平时管理中，菜农应注意补充生物菌，既能改善土壤环境，又能抑制有害菌的侵染，还能促进根系的生长发育。尤其是在使用化学药剂灌根后，间隔7天-10天，菜农可随水冲施生物菌剂，全面改善土壤生态环境，巩固化学药剂的杀菌效果。



蘸盘防病

变温管理 幼苗健壮不徒长

苗子定植后的温度管理不是一成不变的。缓苗期可适当提高棚温促苗，这一时期除中午适当通风换气以外，可以减少通风，尤其是定植后的前3天-5天，要减少通风，之后可将棚温降低到正常温度。缓苗后则要进行低温炼苗，这一时期棚温可以略低于适温2℃-3℃，这样可以避免苗子徒长，有利于培育壮苗。

第一穗花果易畸形 促花要趁早

对于春茬蔬菜来说，第一穗果往往畸形果率比较高，这与低温寡照的天气、地温低、苗期营养失衡等因素导致花芽分化不良有关。冬季温度低，光照弱，菜农要注意及时清扫棚膜，设置反光膜，有条件的安装补光灯，尽可能地改善棚内的光照条件，提高棚温，增加有机物积累，确保花芽分化的正常进行。苗期，菜农要特别注意水分和肥料的调控。含氮多的肥料可促进茎叶肥大，但会抑制雌花分化，增加雄花分化；增施磷、钾、钙肥，不仅可以促进根系发育，而且可以促进雌花的形成。因此，菜农要注意叶片喷洒磷酸二氢钾、硼肥、海藻酸等改善肥料配比状况，促进雌花分化。硅肥可以促进花粉发育，提高花芽质量，提前使用也可以起到很好的促花效果。从浇缓苗水开始，菜农可随水冲施钙肥，对促进花芽分化，提高开花质量，改善蔬菜的产量和品质效果显著。

选好地膜 用对地膜

地温低是春茬蔬菜定植后面临的一个问题，因此，菜农多会通过覆盖地膜来地高地温。但是，这个时候换茬，到底应该用哪种地膜？白色的还是黑色的？很多菜农都有这样的疑问。地膜具有保温、保水降湿和除草的作用，春茬蔬菜定植后面临的主要问题就是地温低，因此，应该优先选择保温性最好、最利于提高地温的白色地膜。如果棚内杂草较多，想要兼具除草功效，菜农可以选择黑白条形膜或专用除草地膜。

地膜不要全棚覆盖，只覆盖种植行即可，操作行可铺设稻壳、秸秆等物质，既能提升地温，又可以降低棚内的湿度。地膜不要贴地覆盖，应使用钢丝或竹竿将地膜起拱。地膜覆盖时，撕口要小，减少水蒸气散出，有利于降低棚内的湿度。

本报记者 吴荣美