



码上看报



码上订报

24小时服务热线: 0536-5253221  
2023年6月16日 星期五 责编/刘志梅 美编/籍红

专家指教

7

# 早下手防范 甜瓜不裂瓜

“博洋甜瓜授粉15天，正处于快速膨大期，部分植株的甜瓜果面上突然出现了很多裂口。这样的甜瓜继续生长，既会消耗营养，又会使得裂口越来越大，成为致病菌污染源不说还一点商品性也没有。”山东省临沂市费县的张师傅在电话中焦急地咨询道，该茬甜瓜授粉前曾喷过一次药剂，请问裂瓜与喷药有关吗？对此，本报特聘专家邵树策认为，从时间上判断，裂瓜应与喷药无关。

据介绍，甜瓜进入花期前，为预防病害，张师傅喷施了一次药剂，且喷药前后，植株长势良好。此后，甜瓜正常开花、授粉，果实进入膨大期。授粉约15天

前后，他发现部分甜瓜表面出现了很多裂口。“甜瓜果皮很薄，坐瓜后就担心裂瓜。裂瓜只能摘除，而一棵甜瓜的留瓜数量有限，所以会造成不小的损失。”张师傅说，当下，虽然裂瓜的数量不多，但还需找准原因，做好防范工作，避免裂瓜数量进一步增加。

“喷药距离甜瓜裂果约有20天，时间较长，药剂持效期已过，所以不会再影响甜瓜的正常生长，所以甜瓜裂瓜应与喷药无关。”邵树策分析认为，这可能与棚室环境突然变化有关，如温湿度变化大，特别是在棚内比较干旱的情况下，突然浇了大水，这种情况极易引起裂瓜。如果连续阴雨天气空气湿度

大，突然晴天升温加速吸水，也会发生此类症状。当然喷药加速吸水也会产生裂口，且部分裂口有淡红色胶体，发生蔓枯病或者是炭疽病或是黑星病也能造成裂口，因此也要及时防治病害为好。

由此可见，甜瓜生长过程中，导致裂瓜的原因很多。那么，菜农在日常管理中应从多方面入手，提前做好裂瓜的预防工作。一是加强环境调控工作。甜瓜授粉后，当甜瓜长至核桃大小或快速膨大期，容易出现裂瓜。此期要求棚室温湿度的变化要缓慢，一是放风时渐次进行，不可突然间放大风；连续阴雨天转晴后，棚温升高快，放风工作要早进行，排出棚内湿气的同时让棚温缓慢升

高。二是授粉后多会补充一次水肥，此后不再浇水，避免影响甜瓜的口感。那么，浇水时，菜农应结合天气、土壤湿度及植株长势情况，确定适宜的浇水量，不可一次性浇水过大。三是抓住关键时期，做好硼钙等微量元素的补充工作，也能起到提高果皮韧性、防裂瓜的作用。四是做好病害的预防工作。蔓枯病、炭疽病、黑星病等也会造成甜瓜裂瓜，对此，菜农还需提前用药预防。预防蔓枯病可用甲基托布津、苯甲·醚菌酯、铜钙·多菌灵等，预防炭疽病可用啶啉铜、吡啶·氟酰胺等药剂，黑星病可用苯醚甲环唑等药剂。

本报首席记者 刘志梅

## 夏季高温难耐 香菇生产问题多

香菇的温型不同，自然可以适应不同的季节出菇。但也被称作是“反季节香菇”，比如将中低温型的菌株安排夏季出菇，如河北平泉、遵化等地的地栽模式，就是多采用的中温型菌株，目的就是利用该地区夏季自然凉爽的气温，加上覆土的降温和水分管理，使之自然出菇。在实际生产中，全国各地的香菇栽培模式不同，管理也应有差异。那么，夏季生产香菇时，菇农应注意哪些问题呢？



### 发菌期的管理

除一般性操作外，菌丝后熟就是发菌期的关键；菌丝后熟培养阶段，温度的调控标准是根据所栽培菌株的生物学特性，比如低温菌株，应调控至5℃左右，高温菌株，则可调至15℃左右等。

### 转色期的管理

转色的标准：香菇周身绝大部分面积均为褐色、质硬、少有或没有白色部分。管理中关键就是大水以后，必须进行强制通风，使菌棒表面的水分尽快蒸发掉，不得滞留。

### 转色后再行打孔

完成转色后，还应再行打孔一次，深及菌棒半径，为此后的基料内增氧和补水以及补充营养等，留足通道。

### 选择合适的棚温调控方法

降温方法主要有强化通风降温法、辅助手段降温法、水帘降温法等，具备一定规模的企业可选择空调降温法、冷冻机组降温法等。原则是因地制宜，避免为了面子搞出来的“车马不配套”的设施设备。

### 几种栽培模式的管理要点

小棒架栽的管理：带袋出菇的管理



曹德宾查看香菇长势情况

重点是，菌棒之间的距离可安排的紧密一些，脱袋出菇的间距应该稍大一些。原则是：尽量不在两侧切口，不使两侧同时出菇。

大棒架栽的管理：带袋出菇模式，在低温季节可以培育花菇或厚菇，菌棒尚未完成出菇，进入夏季气温较高时，仍可继续进行出菇管理，可生产大片菇或水菇。原则是：加快出菇过程，尽早清棚。

香菇立棒栽培的管理：重点是

根据所选菌株的特性、根据对菇品个头的要求，安排菌棒的间距要合理，既不妨碍子实体生长，又不要浪费空间；第二，增湿要适度，既不要过湿，也不要过干，高温时段过低的空气湿度会影响香菇产量，尤其进入农贸市场的香菇，白面菇即使价格有所增加，也难以抵消产量降低的损失。原则是：调控合理的空气湿度，尽量保持在70%以上。

香菇平畦地栽的管理：管理的重点第一是通风，菇棚可以做敞开式管理，遇有强风时可以临时关闭；第二是控水，覆土层内不可缺水，但又不可积水；原则是：宁可因缺水降低产量，也不可因积水造成子实体腐烂，尤其应防止烂棒的发生。

林下栽培香菇的管理：首先，做好生产计划，选择适宜的出菇时间段，尤其在较高海拔的山区林下，环境温度偏低，更是弥补了高温季节鲜菇的市场；其次，做规模生产时，应具备相应的往山上运水、喷雾保湿条件，以确保香菇的正常生长。此外，应防止如松鼠、鼠妇等小动物以及偏大型禽鸟类如灰喜鹊等对子实体的毁坏。原则是：第一，不可以使用任何化学药物；第二，及时采收，不可使子实体充分长大；采收就地削去菇体基部，不使菇体带泥装箱，以免相互污染，降低商品质量。

本报特聘专家 曹德宾

近日，不少菜农反映辣(甜)椒果实上，出现了大面积的尖端坏死问题。很多人认为是脐腐病，实际情况并不是这样。

症状出现在辣(甜)椒靠近尖端的部位而非顶部，这种情况是果腐病导致

的，与缺钙关系不大。不管是根霉果腐，还是芽枝霉果腐，都会形成类似的现象，主要原因是随着气温的升高、虫害的增加，幼小的果实上形成伤口，被病菌趁机侵染所致。由于上述两种病害均是弱寄生性病害，因此会出现病部失水

呈现干枯状态的现象，果实被侵染初期，剥开果实会发现坏死部位有水珠。

问题出现后，单纯补施钙肥、喷施药物效果不好，甚至不起作用，等生长一段时间，植物对环境适应、根系吸收营养全面后，这种情况又会消失。因此，要

想减少果腐病的发生，首要条件是调理土壤，提高植株自身的抗逆性。施肥时要确保养分均衡，在施用大量元素肥料的同时补充中、微量元素肥料。另外，要提前喷施杀虫剂和杀菌剂，避免烂果的发生。青州德农超市技术委员会 蔡目合