预计未来一周, 江南华南降水增多, 大部地区气温升高。

4月1日-3日,中东部大部地区将自西向东有一次降温降水过程,大部地区有4℃-6℃,内蒙古中东 部、西北地区东部及华北、东北等地局地降温有8℃-10℃;西北地区东南部、江汉、江淮及其以南地区 有小到中雨。

信息来源:中国天气网

预计未来一周,天气以晴间 多云为主,气温全线回升,白天 最高气温28℃,夜间最低4℃。

信息来源:山东省寿光市气象局

天气 与棚事 山东省寿光市气象局联办

近期,外界气温回升较快。晴好天气,大棚内短时间内就升高至30℃甚至以 上,白天棚体储热也会让棚内夜间温度偏高,上半夜时常保持在20℃左右,这样 高的温度,让棚内蔬菜生长异常。记者在转棚过程中,发现不少苗期蔬菜出现了 旺长,结果期蔬菜花芽分化不良、花小而少,形成的果实畸形、小或者空心的情 况。对此,记者建议:随着外界温度升高,棚室管理需要改变。

气温回升快 农事管理早做调整

合理分次放风 防止夜间温度过高

冬季棚室环境条件以低温, 寡照、高湿为主, 因此冬季以 保温、增光为主。但随着天气 转暖,气温提升,光照加强, 棚室环境随之变化,逐步由单 一保温进入控温阶段。

严控夜温。随着外界温度升 高,棚内白天和夜间温度迅速 提高,加之棚室覆盖物未撤掉 之前,保温性较强,容易出现 夜间温度较高的情况, 使得呼 吸作用增强, 植株易出现徒 长,膨果慢,生理性问题多 发。建议菜农在放风上下功夫。

白天可提前分次通风, 待温 度上升至30℃时,开始敞小风 口通风,然后逐渐拉大通风 口, 茄果类蔬菜棚内温度保持 在28-30℃,瓜类蔬菜保持在 30-32℃。保证下半夜温度在 15-17℃时,下午晚关闭风口或 者不关闭风口。而当前夜温仍

在10℃以下,还需要下放保温 被来保温,但下放时间需要随 时调整。晴好天气,应在棚内 温度下降至17-18℃时,再下放 保温被。当前,经验菜农将保 温被的下放时间调至晚饭后, 且风口保持敞口着, 当然这需 要结合各地实际天气及棚室保 温情况。

及时撤掉反光膜。棚内光照 条件完全可以满足蔬菜生长的 需要,应及时将反光膜撤去, 以免光照经反光膜反射到果实 上,导致蔬菜出现日灼现象。 而随着天气转暖,大棚后墙储 热过多,还会造成夜温过高, 植株营养消耗较大。在此,建 议菜农在大棚后墙种植瓜类、 豆类等蔓生蔬菜,这样既可充 分利用大棚空间,提高种植效 益,又可降低后墙的储热能 力,避免夜温过高。

蒸腾作用加强 适当增加浇水次数

随着天气转暖,棚温升高,地 温提升,植株的生长速度也明显 加快,这种情况下就要求菜农朋 友加强肥水管理,既要养根促根, 又要增加营养供应,提高产量。进 入春季后,肥水管理应该及时调

天气转暖后,蔬菜需水量大 增,要注意及时浇水,根据土壤墒 情,缩短间隔期,及时浇水。在浇 水时,为了保证蔬菜营养供应,及

时冲施肥料,可选择大量元素水 溶肥+生根养根的肥料,既保证 根系养分供应,又能提供作物生 长所必须的营养元素。这里需要 注意的是,随着浇水次数增多,有 的菜农为了节省成本,在冲肥时 不再重视养根护根肥料的补充, 这种做法欠妥。春季棵子长得快, 根系养护同样重要,如果根系生 长跟不上,无法从土壤中吸收足 够的营养供应植株和果实生长。

棵子长得快 整枝打杈方式要跟上

天气转暖后,蔬菜植株生长 加快, 蔬菜枝叶茂密, 使得株行 间通风透光性降低,尤其是植株 下部易形成郁闭的小环境,影响 果实上色,容易加重病害发生。 因此,要及时做好整枝打杈的工

黄瓜、丝瓜等葫芦科蔬菜, 要及时摘叶并落蔓。对于黄瓜、 丝瓜下部早已老化的叶片, 光合 作用降低,光合速率下降。一旦 落蔓后,上部叶片降到下面,造 成上下部叶片重叠,下部叶片光 合作用制造的有机营养甚至还不 足以满足其自身需要。因此,落 蔓前要先将下部老叶摘除,待伤 口干燥后再进行落蔓。当然也可 与落蔓同时进行,单棵先摘叶,

茄果类中的尖椒和圆椒, 每

次摘椒后都要将无效的结果枝、 内膛枝及时疏除。去除内膛枝 叶,目的是避免植株间郁闭,增 强通风透光性,同时利于果实转 色成熟。植株外侧枝叶所处空间 大, 采光好, 长势强, 外侧产生 的侧枝可作为结果枝培养。而对 于一大茬彩椒,要及时变四主枝 结果为二、三主枝结果,即将椒棵 上的弱枝、无花果的空枝及早摘 除,一方面减少了植株的营养消 耗;另一方面能改善株行间通风 透光。到了植株中后期,即便四主 枝长势相等,也要为保持植株长 势而摘除其中的1一2个主枝。

需要注意的是,在整枝打杈 后,当天最好喷洒一遍保护性的 药剂,如百菌清+中生菌素,防 止细菌性病害从摘叶的伤口处侵 染, 造成细菌性病害的流行。

环境变化大 防治病虫害侧重点有变

进入春季后,病虫害也将有 所改变,冬季发生严重的灰霉病、 菌核病、霜霉病等有所减轻。春季 忽干忽湿的棚室环境,非常利于 蔬菜霜霉病、靶斑病、白粉病、细 菌性病害发生,下一步光照更强, 脐腐病和日灼病也会有发生,要 提早预防。

白粉病对硫制剂敏感, 防治 药剂以甲基硫菌灵等为主,也可 用世高、阿米妙收等。细菌性病 害易造成茎秆、果实腐烂,有恶

臭味,防治药剂以铜制剂、抗生 素等为主。

随着天气转暖, 虫害成为蔬 菜生产的主要威胁之一,菜农要 注意早发现, 早预防。棚室中越 冬的害虫较多, 白粉虱、螨虫、 蓟马这三大害虫仍然会高发。在 以后的管理中, 放风口处设置好 防虫网,棚内挂好粘虫板,定期 喷洒防虫的药剂。

本报首席记者 姜文丽