

# 在秋天的菜园里

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив; доц. д-р Екатерина Логинова, Институт по зеленчукови култури „Марица“ в Пловдив

Дата: 14.09.2016 Брой: 9/2016



## 农艺与技术实践

此时正值过渡时期——夏季将尽，秋季将至。这既影响了农业气象因素的进程（白天温暖，夜晚凉爽甚至寒冷），也影响了园艺实践。为避免霜冻损害，需加紧采收农产品。采收后，需检查果实是否有损伤、病斑、虫害及害虫侵扰。

随后进行分选，并根据预定用途对农产品进行分类处理。对于番茄，常见的做法是摘除所有果实，只将较小、未成熟、深绿色的果实留在植株上，这些果实在天气良好时可以成熟。将绿色或微转色、形状良好、健康无损的番茄在板条箱中摆放1-2层，置于低温正温的凉爽房间中。定期拣选已成熟的果实，用于消费或市场销售。番茄的贮藏期约为一个月。粉红色或红色、但未过熟、健康、无裂果且形状良好的番茄，最好在板条箱中单层摆放。如有可能，应将其保存在较低温度（1-2°C）下，以便延长贮藏期至15-20天。

农产品采收后，清理地块上的植物残体（如可能），并进行基肥施用、平整土地、翻耕等作业，为下一个生长周期准备地块。在露天场地，每10-15天播种一次菠菜，种植用于绿束的洋葱和大蒜，以及冬甘蓝、生菜和结球生菜。在钢玻璃温室中，种植番茄和黄瓜的“前茬作物”，同时也种植计划用于全年生产的作物。在聚乙烯结构设施中，农产品在10月底至11月初采收完毕，其生长周期也随之结束。

此时期最适合对空闲栽培设施的结构和土壤进行消毒。在生长周期结束时，拔除植株前，用硫磺（50克/立方米，熏蒸30-40小时）或40%福尔马林（4%溶液，1升/平方米）对植株进行熏蒸。为促进更好蒸发，可将其与高锰酸钾混合使用。

### 植物保护实践

1. 保护地栽培设施中新移栽的作物易受根腐病侵袭，番茄易受灰霉病、叶霉病、晚疫病侵袭，黄瓜则易受霜霉病和白粉病侵袭。害虫中最常见的是温室白粉虱、蚜虫、潜叶蝇、毛虫、螨类（番茄锈螨，较少见红蜘蛛）。针对所列有害生物，使用以下方法进行防治：
2. 在大田条件下，最常观察到番茄晚疫病、十字花科蔬菜霜霉病、欧芹/芹菜/秋葵白粉病，以及蚜虫、各类毛虫和南方绿椿象（*Nezara viridula*）的侵扰。由于正处于集中采收期，仅在绝对必要时才施用农药，且只选用采收安全间隔期短的品种。针对所列有害生物的防治方法如下：
3. 使用土壤熏蒸剂对温室区域进行消毒：首先翻耕土壤，如可能应深耕。将土壤湿度调节至田间持水量的70%。根据技术要求，采用机械方式施用特定熏蒸剂，之后用不透气薄膜紧密覆盖区域。达到规定的熏蒸时间后，对设施进行通风，并通过反复翻耕使土壤脱气。为确保熏蒸成功，必须在最佳温度下进行：不低于10°C，不高于30°C，最适温度为18-20°C。