

浅谈潍县萝卜及其栽培技术

1. 刘 红 1. 代秀梅 2. 王淑子

(1. 山东省潍坊市坊子区农业农村局; 2. 潍坊市坊子区科技合作中心)

摘 要: 潍县萝卜,又称潍坊萝卜,是山东省著名萝卜优良品种,俗称高脚青或潍县青萝卜,因原产于山东潍县而得名,已有300多年的栽培历史。潍县萝卜皮色深绿,肉质翠绿,香辣脆甜,多汁味美,具有浓郁独特的地方风味和鲜明的地域特点,是享誉国内外的名特优地方品种。素有"烟台苹果、菜阳梨,不如潍县萝卜皮"之说、深受人们的喜爱。

关键词: 潍县萝卜; 高产优质; 栽培技术

萝卜,《诗经》中称之为"菲",汉代文献称之为"芦菔",东魏青州府贾思勰所著《齐民要术·杂说》出现了"萝卜"一词。到了宋代,苏轼日食三餐中"一撮盐,一碟生萝卜,一碗饭",看似清苦,却也超然。潍县萝卜是山东省著名萝卜优良品种,又称"高脚青萝卜",生长于原潍县境内。潍县萝卜甜脆多汁,稍有辣味,含有大量维生素,具有行气、化痰、消食等功能,故又有"水果萝卜"之称。

一、潍县萝卜的概述

(一)潍县萝卜的特征

潍县萝卜是驰名国内外的名优萝卜品种,也是山东省的一大特色蔬菜,至今已有300多年的栽培历史。潍县萝卜又称"青萝卜"或"高脚青",既是潍县著名土特产,也是山东省著名萝卜优良品种。潍县萝卜平均单个重400~500g,平均肉质根长度25~27cm,横径5~6cm,呈长圆柱状,因其大部分裸露在地面,接受阳光充足,皮色深绿而得名。

(二)潍县萝卜的品种和品系

潍县萝卜又分小缨和二大缨两个品种。小缨个小、质优、易生食,产量略低,春播生长期60天左右。二大缨个较大,生食、熟食、腌渍均可,产量较高,春播生长期70d左右,生产上可根据产品用途选择品种。

潍县萝卜分大缨、小缨、二大缨三个品系,其叶形、根形等基本相似。叶片均属花叶型,叶色深绿;肉质根均呈长圆柱形,地上部占全长的75%,地下部占25%,地下部为白色。三个品系植株大小、肉质根地上部皮色、根肉颜色等有较大差异。

大缨生长势较强, 收获时基生叶14~15片, 叶较大, 叶长50cm、宽18cm, 叶片较厚, 茸毛稀疏。肉质根长28~29cm, 横径7~9cm, 单根重1kg左右, 一般亩产量为5000kg。肉质根地上部皮色为绿色, 有光泽, 根头部较大。肉色白绿, 皮较厚, 质松味淡, 辣味轻, 宜熟食。

小缨生长势较弱,基生叶10片,叶长39cm,叶宽10cm,叶片较薄,多茸毛,叶片近似平展生长。肉质根长24~26cm,横径5cm,单根重0.5kg左右,亩产量在4000~4500kg。肉质根地上部皮色深绿,外着一层白锈,无光泽,根头部较小,尾根细。肉质根皮较薄,肉色翠绿,质脆味甜,微辣,清香,品质好,宜生食。

(三)多食萝卜保健康

潍县萝卜既可做蔬菜,也可生食。生吃具有开胃,化痰等功能熟食可促进有机体代谢,增强机体免疫力,因此,萝卜素有"小人参"的美称。

做菜凡炒、拌、炖、腌均可,为当地秋、冬、春三季主要蔬菜之一。当地人喜爱生吃,家中来客常以烟、茶、萝卜招待。经常食用有去痰、清热解毒、健脾理气、助消化等功能。当地有"吃萝卜喝茶,不用找医生把药拿"之说,潍县萝卜含有大量维生素,确有保健作用。早在《诗经》中就有关于萝卜的记载。元朝的许有香曾称赞萝卜:"熟食甘似芋,生荐脆如梨。"明朝李时珍说:"可生可熟,可菹可酱,可豉可醋,可糖可腊可饭,乃蔬菜中之最

有利益者。"在民间对萝卜的谚语,如"吃萝卜喝茶、气得大夫满街爬。"可见萝卜对人体健康的益处已是流传甚广了。

二、潍县萝卜的品质优良

潍县萝卜是潍坊市近郊区农家生食萝卜品种,距今已有 300 余年的栽培历史。潍县萝卜以品质优良而著称,其品质好在以下几个方面:

- 一是色绿,质脆,适于生食。潍县萝卜肉质根出土部分多,约占总长度的80%,皮色深绿,肉色翠绿,生食时脆甜、多汁,并稍具有辣味,成为适于生食水果萝卜中的珍品。新春佳节,可用潍县萝卜待客,又可以萝卜作礼品馈赠亲朋。
- 二是营养品质好,在立冬收获后取样,用氰化盐法测定还原糖,用二氯酚靛酚法测定维生素C含量,用次亚碘酸法测定淀粉酶,结果表明,潍县萝卜还原糖含量3.1%,100g鲜重的维生素C含量为24.93mg,另外,潍县萝卜肉质根不同部位各项品质指标的差异较小。
- 三是耐贮性好。潍县萝卜耐贮藏,在一般沟窑贮藏条件下(窑温平均2~4℃),贮至春节前后,生食风味更佳。据测定,其肉质根还原糖的含量比初收获时略有增加,口尝鉴评质脆味甜,辣味减轻。等贮至3月底,其还原糖和维生素C含量有所降低,所以,潍县萝卜不失为冬、春食用的佳品。

(一)影响潍县萝卜品质的主要因素

潍县萝卜是驰名国内外的名优水果萝卜品种,其个头 匀称、肉质翠绿、甜脆多汁,风味独特且具有清热解毒,润肺止咳,通便利尿,化滞碛,助消化之功效,深受广大人民群众的欢迎,在全国乃至国外均有一定的知名度,是一个历史悠久的地方名牌产品。多年的生产实践证明,环境条件和栽培管理措施对其风味品质、产量和商品性都有很大影响。

- 1.优质丰产所需的环境条件。
- ①温度。潍县萝卜种子在 2 ~ 3 $^{\circ}$ 温度条件下开始发芽,但其适宜温度是 20 ~ 25 $^{\circ}$ 、幼苗生长的适温是 15 ~ 20 $^{\circ}$ 、肉质根膨大适温为 18 ~ 20 $^{\circ}$ 、肉质根膨大盛期所需昼夜温差为 7 ~ 12 $^{\circ}$ 、播种到收获总需 6 $^{\circ}$ 以上有效积温 1400 ~ 1700 $^{\circ}$ 。
- ②光照。潍县萝卜生长发育所需的光照强度为600~25000lx,即光补偿点为600lx,光饱和点为25000lx。
- ③水分。潍县萝卜一生需水较多,但不同的生育阶段有异。苗期最适的土壤含水量为 $16\% \sim 18\%$,肉质根膨大期最适土壤含水量为 $18\% \sim 22\%$ 。(4)土壤。适宜潍县萝卜生长的土壤是pH值 $5.5 \sim 7$,氮、磷、钾比例为N: P_2O_5 : $K_2O=1$:0.7:1.5,有机质含量 $\geq 1\%$ 。据生产测定,每生产 1000kg肉质根需氮 $2.6 \sim 4kg$ 、五氧化二磷 $1.7 \sim 2.5kg$ 、钾 $2.5 \sim 7kg$ 。选择富钾地块和增施钾肥有利于提高品质。
 - 2.优质丰产的栽培管理措施。
- ①品种。小缨个小、质优、易生食、产量略低,一般单个重400g左右,平均每亩产量为3000~3500kg,



生长期 80d左右。二大缨个儿较大、生食、熟食、腌渍均可,产量较高,一般单个重 500g左右,平均每亩产量为 3500~4000kg,生长期 90d左右,生产上可根据产品用途选择品种。

②茬口。潍县萝卜宜选择土层深厚、肥沃、有良好排灌条件的地块、前茬以瓜类最好。其次是葱、蒜,豆类蔬菜及小麦等粮食作物,不宜与小白菜、小油菜、甘蓝、春萝卜等十字花科蔬菜连作,隔2~3年要轮作一次。

③ 整 地、施 肥。每 亩 施 充 分 腐 熟 的 优 质 圈 肥 4000 ~ 5000kg, 腐熟的饼肥 75kg或三元复合肥 50kg作基 肥,有机氮与无机氮 1:1 为宜,隔年每亩施锌肥 1.5kg, 硼肥 0.5kg。深翻 30cm左右,耙平后作长 20m左右、宽 1.2 ~ 1.5m的平畦,畦埂宽 20 ~ 30cm、高 15cm左右。

④播种。潍县萝卜生产播种是关键环节,一定要严格按要求操作。播期以8月17日左右为宜,播期过早病毒病和霜霉病严重;播期过晚,后期温度降低,影响肉质根膨大。播量及规格一般每亩用种0.8kg左右,30cm行距条播,播深1.5cm左右,搂平、并轻压后浇水。

(二)提高潍县萝卜品质的关键措施

潍县萝卜经过多年来的连续种植,由于品种种性退化,病虫害等原因,使其内在品质下降,主要表现为:瓤变白,黑心红心多、脆度下降。为提高品质,确保这一地方品牌,经过连续的研究和开发,现将提高其品质的关键措施总结如下:

1.搞好种子的提纯复壮。经过多年种植,存在品种种性退化、混杂等退化问题,种子的提纯复壮是保持其种性,提高萝卜品质的基础。采用田间选择标准株,冬季贮藏,成株繁种,连续3年以上选择、淘汰,使种子纯度得到保证,种性得到纯合,这是提高萝卜品质的重中之重。

2.严格控制播种期。经过试验和研究,潍坊地区适宜 播期为8月25日左右。播种期提前,白瓤率明显提高,品 质下降;播种期推后,萝卜成熟度下降也影响口感。在有 条件的情况下,可适当推迟播种期,采用一定的秋延栽培 措施,既可避开前期高湿引起的病害,又可以提高品质。

3.及时防治病虫害。引起白瓤的主要原因是烟飞虱危害,这种害虫流动性大,发生面积大,极难防治。种植过程中可采用隔离网覆盖和药物防治相结合的具体措施。防治烟飞虱、萝卜蚜、菜青虫等蔬菜害虫是减少黑心病、红心病,提高萝卜品质的关键。

三、潍县萝卜的种植管理技术

(一)潍县萝卜的高产优质栽培技术

1.整地施肥、作畦。选择上壤深厚、肥沃,有良好灌排条件的地块。种植地块在前茬作物收获后,每亩施入充分腐熟的优质圈肥 4000 ~ 5000kg,腐熟的饼肥75~100kg或三元复合肥 50kg作基肥,深翻 30cm左右,充分晒垄后,耙平作畦,多采用平畦栽培。畦长 20m左右,宽 1.2~1.5m,畦埂宽 20~30cm、高 15cm左右。

3.田间管理。苗出齐后第一次间苗,苗间距 3~4cm,3~4片真叶时第二次间苗,苗间距 10~12cm,5~6片真叶时第三次间苗,即定苗,苗间距 20~22cm。间苗时除去弱苗、病苗,并注意及时补苗,浇水掌握土壤湿润,前控后促的原则。发芽期一般不浇水,保持上壤有效含水量 80%左右。幼苗期小水勤浇,保持土壤湿润;肉质根生长前期,掌握"地不干不浇,地皮发白才浇"的原则,但

浇水不宜过多;肉质根生长盛期,保证浇水均匀,充足,此期应注意防涝、干旱。一般5~6天浇一次水,最好傍晚浇水,采收前7~10天停止浇水。

施肥原则掌握多施有机肥,控制氮肥用量,增施钾肥。播种时,随播随施复合肥 5~8千克/亩。肉质根生长前期,每亩追施硫酸钾 20kg或草术灰 100kg。定苗后,保持上壤中速效钾含量在 150mg/kg以上。

中耕除草掌握先深后浅,先近后远的原则,封行后停止中耕。注意不要伤苗伤根,除草剂除草,播种后出苗前于地面均匀喷施。常用乙草胺 50 ~ 70 毫升/亩,可收到较好的除草效果。

防治病虫害要尽量选择没有种过萝卜的生茬地块种植,达到无病不用药的无公害栽培效果,发生病害时,应严格按照用药方法用药,严禁超标用药。防治病毒病用20%可湿性粉剂或1.5%乳剂1000倍液喷雾,并及时用毗虫琳杀虫剂防治白粉虱、蚜虫和跳甲。防治霜霉病、黑根病用25%甲霜灵可湿性粉剂1000倍液或58%甲霜灵•锰锌可湿性粉剂500倍液,每10d防治一次,连续防治2~3次,防治黑根病时应注意将药剂喷在根部。

4.保护地反季节栽培。

①首先要注意防止低温抽苔,要严格按照上述温度和 管理的要求操作,大棚、小拱棚种植温度要控制在 10℃以 上,尽量增加光照,保证整个生长期内正常生长。

上,尽量增加光照,保证整个生长期内正常生长。 ②要重视基肥,采用"肥水早攻,一促到底"的管理措施,同时要适当加大株行距和随时去掉底部的老化病叶,以保持充足的营养空间,争取在60~70d的生长期内达到萝卜的收获期。

③其他栽培管理措施参照规范操作。

(二)潍县萝卜的冷库贮藏保鲜技术

潍县萝卜冷库贮藏具有存放、取出方便,不发芽、不带埋藏土,外观好,生食品质好,贮藏时间长的优点。目前潍县萝卜几乎全部采用冷库贮藏保鲜。贮藏用的冷库租赁费用不高,一般贮藏3个月每根萝卜费用0.3~0.5元,秋季露地及秋冬季大拱棚种植的萝卜贮藏到翌年4月底,春季小拱棚种植的萝卜贮藏到9月底,仍能保持较好的品质。

1.潍县萝卜贮藏保鲜冷库类型。短期贮藏小型库,面积8~15m²,在经销商店周围自建或用砖混房间改建,不搭架,直接依次排放即可,用于潍县萝卜经销时的短期贮藏。

2.长期贮藏大中型库,面积 40m²以上,采用立架放置萝卜,一是贮藏量大,二是萝卜冷却温度均匀,三是透气性好。立架结构:立柱宽 90~100cm,每隔 150cm设一立柱,立柱高度视冷库高度而定,连接立柱的横管长110~120cm,架层间距 95~100cm,底层距地面 10cm。铺板长 110~120cm,可铺设厚 2.0~2.5cm、宽 8~20cm的木板。

参考文献:

[1]常志隆闻红舟,潍坊青萝卜上粉虱类的发生及防治,潍坊学院学报,2004年第6期.

[2]高兆升李健袁永胜李德福,潍县萝卜优质丰产栽培技术(秋茬).2000 年第 10 期.

[3]辛锡桐郑以宏袁永胜井淑香梁凤玲黄迎光.潍县萝卜优质栽培及冷库贮藏保鲜技术,中国蔬菜.

[4]刘少军赵淑玲苏殿财单立芳.栽培技术,潍县青萝卜春种夏收保护地栽培技术.

[5] 刘光文何启伟,潍县萝卜优良品质的形成与环境因素关系的研究,实验调查研究.

[6]韩世栋宋桂言周桂芳.潍坊青萝卜品种研究初报.中国包头.职大学报.

[7]李保华范立德孙希文.潍县青萝卜母株采种技术要点.采种与育种.