

红薯田间管理及冬季贮藏技术

文/李勇真

摘要

红薯是旱地块根作物，需肥量大，又没有明显的成熟期，同时整个生育期都忌土壤渍水。因此，根据红薯的生长特点进行管理才能保持红薯地上部分和地下部分的平衡生长而获得高产。为了研究红薯田间管理及冬季贮藏技术本文展开了详细的分析和研究。

【关键词】红薯 田间管理 冬季贮藏 技术

1 田间管理

1.1 发根还苗期至分枝结薯期管理

这一时期是红薯的定根返青阶段，需水量不多，消耗养分少，因此，重点是查苗补缺保全苗。一般在插植后5天内做好查苗补栽，并保持土壤湿润，以提高薯苗的成活率。插植后15天左右根据长势及时补施苗肥（总氮、钾肥总用量的20%左右），对补栽的苗适当多施。

1.2 分枝结薯期至茎叶盛长期管理

这一时期是分枝长苗、根系生长和结薯阶段，重点是进行控蔓促分枝。在插植后40~45天前，需水量不多，田间保持土壤湿润即可。在茎叶封垄后，需水量最多，土壤持水量应保持在最大持水量的70%~80%，因此，应酌情灌“跑马水”。要看苗追施促薯肥，在插植后60天前结合大培土重施钾肥，一般亩施草木灰100千克或硫酸钾6千克（约占总用量的60%）；氮肥，用尿素5千克（总用量的50%）。防止陡长，对茎叶旺长，叶色浓绿，叶柄过长，毛根和柴根过多的陡长苗，采取提蔓，方法是将薯蔓轻轻提起，后放回原地，同时结合中耕，打蔓尖等措施，降低田间湿度，改善通风条件，抑制茎叶生长，促进块根膨大，切忌翻蔓，翻蔓易损伤基叶，降低养分制造能力，打乱叶片均匀分布，减弱叶片光合效能，影响养分运转与积累常造成减产。并注意防治虫害（红薯主要的害虫有卷叶虫、甘薯天蛾、斜纹夜蛾、小象鼻虫等，小象鼻虫可用80%敌百虫500倍液浇灌蔓头1~2次；其它害虫可用80%敌敌畏乳剂1000倍液或杀螟松1000倍液，于午后喷洒）。

1.3 茎叶盛长至薯块膨大期管理

这一时期是薯块膨大、营养充分向块根积累的重要时期，重点是通过水分管理保持红薯地上部和下部的平衡生长期，以防止水分过多造成生长过旺。因此，要注意疏通沟渠，做到涝排渍水、旱灌跑马水，并注意

防治虫害。

1.4 薯块膨大期至收获前的管理

这一时期主要是块根淀粉积累的重要时期。薯块盛长期，从茎叶生长高峰直到成熟，基叶生长渐慢，叶色转淡，继而停止生长。生长中心转为薯块盛长。对叶片发黄早衰田块，及时施用长蔓肥。一般的施粪水15~20担，方法顺垄顶裂缝浇灌。或用磷酸二氢钾200克加尿素500克兑水40千克根外喷施2次。同时要清沟排渍，防止烂薯。或在植后80天前，若地上部生长势较弱，亩用少量氮肥（约2千克尿素）冲水淋施或喷施以防止早衰，同旱注意适时灌跑马水。收获前20~30天一般不灌水，以利于甘薯的收获贮藏。

2 贮藏技术

2.1 适时收获

红薯是无性繁殖营养体，没有明显的成熟标准和收获期，但收获得早晚，对贮藏会有影响。收获过早，气温过高，收获后不能及时入窖；收获过晚，易受夜间低温冻害，增加贮藏难度。因此，红薯必须适时收获。通常地温在15℃左右，红薯停止膨大；地温长时间在9℃以下，就会发生冷害。受冻害或冷害后，易引起病菌侵入，造成大量烂窖。因此，一般在地温18℃时就开始收刨红薯，在枯霜前收刨完毕。同时土壤过干或过湿，对红薯收获均不利。过干，土壤含水量减少，地温变化大，红薯易受冷害，且不易收刨。过湿，土壤含水量过多，红薯不仅不易收刨，而且含水量大，收获后不耐贮藏。湿害，贮藏初期气温较高，薯体呼吸旺盛，薯堆内水汽上升，遇冷时凝结成水珠，受湿害易使薯体腐烂，病害，贮藏期造成烂窖的主要病害有黑斑病、软腐病、干腐病和线虫病4种。土壤过湿时应先割去红薯茎蔓，晒几天，待土壤稍干再收刨。从收刨到贮藏过程中，要尽量减少翻倒次数，并注意轻拿、轻放、轻装、轻运，以免碰伤薯皮造成病原菌感染而导致腐烂。

2.2 贮藏条件

2.2.1 温度

红薯贮藏的适宜温度为10~14℃，温度过低会遭受冻害，使薯块内部变褐变黑，煮熟后有硬心并有异味，而且后期极易腐烂。温度过高，薯芽开始萌动、糠心，加速黑斑病和软腐病的发展。

2.2.2 湿度

当窖内湿度超过80%时，薯块内的水分便往外蒸发，致使薯块脱水、萎蔫、糠心，食用品质下降。相对湿度超过95%时，则薯块褪色褐变，病原菌繁殖，腐烂率上升。红薯入窖时含水量如超过70%，应敞窖通风，排湿降温。

2.2.3 空气成分

薯窖内的含氧量不得低于4.5%，否则易

导致薯块缺氧呼吸，轻则丧失发芽力，重则缺氧“闷窖”，造成窒息性全窖腐烂。

3 贮藏方式

3.1 井窖贮藏

上部似井，井口直径1米，深度3~5米。当深度决定后，在往两侧挖扩筒穴，按水平方向往前挖，宽1米，高1.5米。挖进1米后改挖成贮藏室。贮藏室的大小视贮藏量而定，一般每立方米空间可贮藏250~300千克红薯。井底垫些黄沙。井口应高出地面30厘米。红薯装入贮藏室七成即可。如果是旧窖，必须严格消毒，或将老窖壁陈土刮掉2厘米厚；在管理期间，温、湿度不可频繁突变；定期检查薯窖，特别是天气突变时；薯块入窖前，用红薯保鲜剂浸泡或喷洒在红薯上，可有效防止黑斑病的发生。同时人员下井时需注意防止井内二氧化碳窒息。

3.2 棚窖贮藏

在户外挖宽2米、长3~4米、深2米的地窖。窖口高出地面30厘米以上。窖口上面架设木棍，棍上铺30厘米厚的稻草，草上在铺土0.5米以上，在东南角留一个入口。红薯入窖前，先把窖底及四壁垫10厘米厚的软草。接近窖口部位，围草要加厚，预防冻土层影响薯块。红薯不可堆得过满，上部应留60~70厘米的空间。红薯入窖初期，上面不加盖，采取自然散热，待窖温降到13~15℃时，上部盖10厘米厚的防寒物，用以调节窖底层的空气成分。

3.3 室内贮藏

选择严密保温的屋子，靠墙根四周设置火道，用炉子供暖。屋内地面上砌囤子。囤高1~1.5米，宽1.5~2米长度视屋子的大小和贮藏量的多少而定。囤底部及四周垫软草。屯内存放无伤害的红薯。用启闭门窗、生火炉、敞盖囤口等措施来满足红薯安全贮藏的需要。■

参考文献

- 赵辉 甘薯冬季贮藏技术要点[J] 现代农村科技, 2012 (11)
官发珍 关发斌马铃薯贮藏有技巧[J] 中国果菜, 2008 (02)

作者单位

河北省高阳县农业局 071500