贡菜规范化种植管理方法研究

杨永玫

漾濞县种植业管理服务中心 云南 大理 672500

【摘 要】：为了促进贡菜产业提质增效，在生产过程中针对贡菜生产过程中存在的种植管理粗放、技术落实不到位、产品质量不稳定等问题进行贡菜全生育期规范化种植管理的研究。经过对贡菜的生长习性、需肥特性以及加工要求进行整理，并结合高原山区气候特点，从产地选择、培育壮苗、水肥管理、病虫害绿色防控、采收晾晒等各个方面提出规范化的管理方法。经过应用可知，规范化管理可以显著提高植株群体整齐度、提高植株抗逆性、降低病虫害的发生程度、提高贡菜的商品品质及干制品档次。该技术路线可以给其他类型的生态区域贡菜标准化生产以及产业高质量发展提供一定的借鉴意义。

【关键词】：贡菜；规范化种植；田间管理；绿色防控

贡菜是用肉质茎为食用器官加工而成的干制品，口感爽脆，营养丰富，市场销量好。生产中存在着管理方式不统一、技术水平参差不齐的现象，导致产量和品质不能稳定地提高。推行规范化种植管理，是保证贡菜优质高产，促进贡菜产业健康发展的有效手段。因此根据贡菜的生育特点及产地情况，对贡菜规范化种植管理方法进行研究。

1 贡菜规范化种植的基础条件

1.1 产地环境合理选择

贡菜喜冷凉湿润气候，不耐高温干旱和积水涝害，种植场地选择是规范化种植的前提。种植地块应选择海拔较高、昼夜温差大的山地缓坡，该区域光照充足、通风好，有利于贡菜肉质茎膨大，减少先期抽薹，保证贡菜脆嫩品质。产地要严格避开工矿企业、交通主干道等污染源，保证空气、灌溉水源、土壤都符合绿色种植的安全标准，从源头上控制产品质量。选择土层较深、土质疏松、有机质含量较高、排水灌溉便利的壤土或沙壤土，严禁同科蔬菜连作，可以搭配禾本科、豆科作物轮作，减少土传病害的积累。地块选址应选向阳缓坡，避让低洼积水处，按山地小气候条件安排种植区。同时选址要稳定，创建集中连片的标准化种植基地，利于统一开展技术管理、农资供应和质量控制工作，产生规模种植优势。

1.2 地块耕整培肥措施

精细耕整、科学施肥是培育壮苗、保证贡菜移栽成活和稳定产的重要条件。前茬作物收获以后要及时清除田间的残株落叶，带到田外集中处理，减少病虫害的越冬基数。通过深耕晒垡或冻垡改良土壤理化性质，提高土壤透气性和保水保肥能力，待土壤熟化后耙平耙细，保证田面平整、土层上虚下实，无大块土砾。整地时施足基肥，以腐熟的农家肥为主，配合适量氮、磷、钾复合肥，全部深施于土壤中，使肥料与土壤充分混匀，防止肥料集中造成烧根、烧苗。采用起垄或者高畦的种植方式，在垄面上加上地膜覆盖，既可保墒增温、抑制田间杂草，又可以避免雨季积水烂根现象的发生，为根系生长创造良好的环境。田间同步建设排灌沟渠，做到旱能灌、涝能排，提高地块抗灾能力。根据不同土质的差异化改良培肥，贫瘠地块增施有机肥、秸秆还田或者绿肥压青，逐年提高地力；黏重土壤掺加粗有机质改良土质，砂性土壤增加有机肥用量提高保水保肥性。

1.3 品种选用种子处理

优良品种是提高贡菜产量、改善品质的重要因素，选种要考虑环境适应性、商品性和抗病性。选择茎秆粗壮、节间紧凑、不容易抽薹、皮薄肉厚、干制率高的优良品种，根据当地的气候合理搭配早熟和晚熟品种进行错峰采收加工，合理安排用工，提高种植经济效益。播种前必须选取优质的种子，去瘪粒、霉变粒、杂种种子。晴天暴晒种子利于萌发。用温水浸种或药剂拌种杀灭种皮附着的病菌，防止苗期病害的发生。浸种后放在阴凉通风处保湿催芽，当种子的胚根长出白部分后进行播种，可以大大提高出苗整齐度。按照种子发芽率及种植面积来精确计算出用种量，防止因为播种过密而使幼苗徒长、资源浪费。新品种引种前要先

做小面积试种，观察其本地适应性，长势、品质、抗性符合要求后再扩大种植。

2 田间的规范化管理

2.1 培育壮苗适时移栽

壮苗为创建高产群体打下了基础。育苗床应选在水源近、地势高、管理方便的地块上，床土经消毒后铺成平头。播种要做到稀播匀播，覆土厚薄均匀一致，出苗后及时进行时间苗，防止幼苗过密生长弱小。苗期保持床土湿润不积水，根据苗情适量追肥，促使茎秆粗壮、叶片肥厚、叶色浓绿。育苗期间注意天气变化，高温强光时段适当遮荫降温，低温来临前加盖覆盖物保温，使幼苗一直处在适宜的环境中稳定生长，提高成苗率和整齐度。幼苗达到规定的叶龄、根系发达时即可移栽，移栽应在阴天或晴天傍晚进行，起苗时带土护根，随起随栽，栽后及时浇足定根水，缩短缓苗时间。合理密植是协调群体和个体的关系，行株距根据品种特性和土壤肥力而定，行间通风透光良好，避免荫蔽导致的病害发生，给肉质茎充分膨大留有生长空间。移栽后一周内注意查苗补缺，发现死苗弱苗及时更换补植，保证单位面积基本苗数足额，补栽的幼苗加强水肥照顾，促进其赶上大田生长进度，使全田长势均衡一致。缓苗期如果连续晴天，傍晚要补充一次缓苗水，保持根际湿润，促使新根尽快萌发扎根，为植物快速恢复生长创造条件。

2.2 水肥运筹精准调控

贡菜需要的养分主要集中在肉质茎的生长高峰上，也就是肉质茎的膨大期，水肥管理要符合前促后控的要求。缓苗成活后轻施提苗肥，以速效氮肥为主，促进叶片迅速生长，尽快形成大的同化面积；进入莲座期以后增加追肥量，氮磷钾搭配施用，满足茎部膨大时养分的需求；后期减少氮肥使用量，避免出现贪青晚熟、茎部开裂及品质变差等问题。追肥和浇水相结合，将肥料溶解在水中，不能使肥料浓度过高烧伤根系。从植物水分需求来说，生长前期保持土壤干燥，膨大期水分要足不能不足，要保证水分的均匀供应，不得忽干忽湿，雨后应及时疏通沟渠排泄田间多余水分，降低田间空气湿度，抑制病害的发生。施肥种类及用量根据土壤养分状况和植株生长情况综合确定，有测土条件的地块按照配方施肥，无条件地区参照多年生产经验灵活调整，防止过量施肥造成浪费和环境污染。有条件的地块推行水肥一体化技术，按照需要定量供应，提高肥料利用率，减少养分流失和面源污染，达到节水节肥和提质增效的统一。灌溉时间应在早晚气温低的时候进行，避免中午高温时浇水造成根系不适应，采用沟灌或者滴灌的方式缓慢补水，防止大水漫灌冲刷垄面、板结土壤[1]。

2.3 病虫害绿色防控

坚持预防为主、综合防治的植保方针，主要采取农业措施和物理生物手段。轮作换茬、清洁田园、培育壮苗可从源头上降低病虫发生基数；田间悬挂诱虫设施诱杀成虫，铺设防虫网阻断迁飞害虫的侵入途径，使用天敌昆虫和生物农药控制害虫的种群数量，均可以取得较好的效果。病害防治重点是调节田间小气候，合理密植、科学排灌、及时摘除病叶并带出田外销毁，可以显著减少霜霉病、软腐病等病害的发病率。农技人员对田间进行定期的巡查和病虫害的监测预报，了解病虫发生的情况，抓住防治的关键时间点精准地开展防治工作，指导农户规范用药，将病虫害造成的损失降到最低。确有必要采用化学防治措施时，选用高效、低毒、低残留农药，并对症施药，在安全间隔期内使用农药，交替轮换使用不同的农药来抑制抗药性，严格禁止禁用农药进入生产环节，保证产品合格。建立相邻农田之间相互协作、相互监督的防控联合体系，统一用药时间和用药种类，阻止病虫害在不同农田内辗转危害，从而达到整个区域内农作物防病防虫的效果，减少单个地块多次施药带来的成本问题。

2.4 中耕除草植株调整

中耕松土可破除雨后土壤板结，提高根系活力，和除草作业同时进行，封行前完成中耕，后期人工拔除为主，不伤根、不伤茎。地膜覆盖地块及时查看膜面是否完整，膜边要压平，杂草较多的地方需要局部揭膜清除后再盖上，保证覆盖效果。生长期间注意观察植株长势，及时摘除基部黄叶、老叶和病叶，改善株间通风透光条件；对出现先期抽薹现象的植株要及时清除或者打标记，避免浪费养分、影响群体整齐度。多雨时节做好田间巡查，及时扶直倒伏植株、培土固根，促进正常生长，疏通被淹没的沟渠，减轻风雨造成的减产。各项田间作业按统一方向有条理地进行，减少机械损伤造成的伤口感染，对异常植株及时进行排查原因，把可能存在的风险消除在萌芽状态，保证群体均衡生长。中耕深度要遵循“前深后浅”的原则，苗期根系较小可以深锄促进下扎，接近封行时浅锄表土即可，防止深耕破坏过多根系而影响养分吸收[2]。

3 采收加工及产后管理

3.1 适期采收标准把握

采收时期影响干制品品质及商品价值。采收过早茎部不充实，干制率低，产量降低；采收过晚纤维增多，质地变硬，加工档次下降。当肉质茎充分膨大，植株顶端与最高叶片尖相平齐，茎皮色泽变浅发亮的时候即为适宜采收期，应集中人力抢收，保证采收块数不漏采一亩。采收应选晴天，露水干后割取，留茬高度合适，切口平整光滑，防止撕裂茎秆。采收完毕后按照大小、优劣分别摆放，剔除病残株、机械损伤株，防止混杂堆沤产生发热变质，给后期加工工序提供整齐一致的优质原料。根据分批种植的地块成熟先后来安排采摘计划，使采摘与加工环节紧密相连，鲜茎不会出现积压和长时间存放的情况，从而最大程度上保证原料的新鲜度和加工品质。采收前数日停止灌溉，降低鲜茎含水量，利于削皮和缩短晾晒时间，采收用具保持锋利干净，减少拉扯造成的二次伤害[3]。

3.2 晾晒加工技术要点

鲜茎采收后应及时削皮晾晒，间隔时间越短，制品色泽越好。削皮要削去表皮和筋络，动作要平缓连贯，不能损伤到肉质部位形成褐变斑块。选择通风向阳、地面干净、远离污染的场地，削皮后茎条竖直悬挂或者平铺在晾晒架上，保持条与条间的距离一致，使水分蒸发速度相同，达到干制品颜色一致的目的。晾晒过程中密切观察天气变化，避免雨淋和夜间返潮，遇阴雨天及时遮盖收起，晴天充分日晒到茎条干瘪透绿、色泽青黄透明、含水量达到干制要求后即可收存。晾晒用具保持清洁干燥，不能和农药、化肥等物品混放，防止交叉污染，操作人员保持个人卫生，保证加工过程符合食品卫生基本要求，保证制品食用安全。干制品分级整理后扎成束，颜色一致、条形整齐者为上品，分级存放有利于按照质量高低定价销售，也利于形成稳定的品质口碑。翻动茎条时动作要轻缓，不能将茎条折断造成条形不完整，按茎条粗细分堆晾晒，粗条晾晒时间长些，细条先晒干再收，防止干湿混杂品质不同[4]。

3.3 产后质量管理追溯

规范化生产要配合规范化的产后护理。干制品应置于避光、干燥、防潮、防虫的环境之中，在存放时要留出足够的通风间隔距离，定期对温度和湿度状况开展检测排查工作，一旦察觉到有温湿度变动或者受虫霉影响的迹象出现的时候就须要立刻加以处理。建立完整的生产档案，将产地环境、投入品使用、田间操作和采收加工等环节一一记载，形成可查证的过程记录，达到质量全程可追溯的目的，提高收购客商和消费市场的信任度。包装标识标明品名、等级、产地及生产日期等内容，保证有据可查、有源可溯。产销衔接采取订单生产、统一收购的方式，促使种植户按照标准销售，从而推动品牌打造。定期举行技术培训、经验交流会，对种植户进行统一的技术指导和操作示范，并逐步将各项管理制度落实到具体的生产管理之中，从而保障贡菜产业不断健康地发展。贮藏期间实行专人管理，出入库登记造册，先进先出合理安排出货顺序，减少积压时间过长引起的色泽变化，保持产品应有的外观品质和市场信誉。跟踪市场行情变动情况，分批出货，不把全部货物一次性全部卖给某一家企业，以防止因集中销售而压价销售[5]。

4 结束语

贡菜规范化种植管理是一项包括产地选择、培育管理、采收加工和产后质量控制在内的全部过程。生产过程中要根据当地的生态条件，将各项技术措施一一落实，坚持标准化操作和精细化管理相结合，在保证产品质量的前提下稳步提高产量和品质。各个环节互相衔接、环环相扣，任何一个环节的疏忽都会影响最终的效果，必须依靠种植户和技术人员的共同努力来维持。随着规范化的程度越来越高，贡菜生产组织化、专业化水平会同步提高，产业效益和市场竞争力也将会得到进一步的释放，为区域特色农业发展、农民增收做出积极的贡献。

参考文献

[1]叶银莉,梁波.红格镇联合村高山贡菜进入采收期[N].攀枝花日报,2026-02-27(004).

[2]陈侃,张艳明,郑全利,等.着力提升贡菜产业发展潜能[J].云南农业,2025,39(12):28-30.

[3]罗莉华.贡菜绿色生态种植[J].云南农业,2025,39(8):69-70.

[4]郑全利,罗军成,习新兰,等.贡菜主要病虫害及防控[J].云南农业,2025,39(3):58-60.

[5]苏科巧,赵兴文.贡菜食品研究进展及新产品研发方向[J].中外食品工业,2024,(24):108-110.

作者简介：杨永玫（1979—）女，汉族，云南省大理州漾濞县，大专，农艺师 9 级，研究方向：农业种植业。