

洋蔥的栽培

白駒 傳

(續上期)

(庚) 由乾球仔生長熟蔥球

多數家庭用乾球仔(第三圖)生產洋蔥或綠蔥，其主要優點有二：一、植株生長可以提早，避免洋蔥苗期的為害；二、球仔內貯有適當的營養料，可使植株順利渡過早春的不良情況。此外球仔可使洋蔥提早收穫，使洋蔥的供應季節延長或提早。至於利用球仔的缺點則有：一、球仔使洋蔥生長期提早，增長了病蟲害為害機會；二、洋蔥病易藉球仔外皮傳播。

一、生產成本

較用種子生產洋蔥為高。

二、種植時期

埃及種的乾球仔在春秋都可下種，普通的乾球仔多在早春下種，使在長熱夏日之前，即在蔥球開始形成前植株有良好生長。由此可知種植日期對產量關係很大。

三、種植法和深度

人工或機械播種均可，生長綠蔥時球仔應直立播下，否則容易產生畸形綠蔥。種植深度視土壤種類和種植用途而定，在砂土種植應較深，作綠蔥用種植應較產生蔥球為深。

四、栽種距離

行距多為三十一—四十五公分，普通多用三十五公分。產生蔥球的株距多為五—十公分，產生綠蔥的株距多為二·五—五公分。

(辛) 用移植法產生熟蔥球

用移植法栽種洋蔥有以下各種優點：一、可使植株有充分的生長期，形成的蔥球較大；二、可使植株生長均勻，雜草較易控制。缺點是需要更多時間與勞力，和需要特殊的設備如溫床或溫室等。

一、播種

由播種至移植約需時十週，行距可用七·五—十公分，每二·五公分中播種子十一—十二粒，播種深度為〇·三—一·二五公分，播前用有機肥化處理種子，可有助於洋蔥立枯病的預防。澆水不可過量。在夜間溫度華氏五十度，日間華氏六十一—六十五度的氣溫時，最適於幼苗的生長。

二、修剪

幼苗上部修剪可使幼苗生長健壯，根部的修剪可使植株多生鬚根，而有利於移植，惟幼苗上部的修剪應在移植前數日行之，以利傷口癒合。

三、硬化處理

在移植前一週左右，水量的供應應減少，或將幼苗放置在較冷的溫度下，或二法同時採用，可使幼苗硬化，較易適合環境。

四、移栽

移栽宜在早春，愈早愈佳，如此可使植株在長熱夏季之前有充分的時間生長。移栽深度以根與上部的接合點位於土面下一二·五公分處為宜。根上土壤應壓實。株距多用十一·五公分，行距用三十一·六公分，視土壤種類，土地肥力，水分供給及洋蔥品種而定。就一般來說，距離愈近，產量愈大，蔥球愈小。

(壬) 一般管理

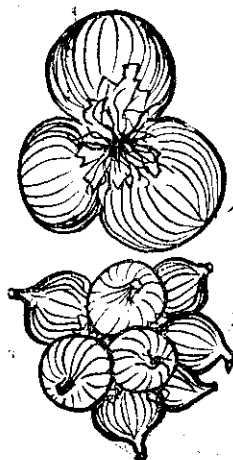
一、耕作與雜草的清除

洋蔥為淺根作物，鬚根生長有一定限度，所以不需深耕，耕作多在防制雜草和避免土壤形成硬盤時行之。洋蔥田間除草工作，雖費工費時，但不能忽略。因洋蔥生長較雜草為緩慢，故不能與雜草競爭，故

第三圖 乾球仔



第四圖：水份供應失當時發生的分球或複球。



除草工作極為重要。初期雜草若能徹底消除，後期除草可較容易。洋蔥田間雜草多半用手拔，除草應在雜草幼嫩時行之，以免擾害洋蔥根部的生長，和散播下雜草種籽。

一、灌溉

在炎熱乾季灌水，有利於洋蔥生長，不過灌水應均勻，在作物接近成熟時，水分供應應逐漸減少，蔥球才能成熟良好。不致形成裂球，複球或多球。(第四圖)

(癸) 熟蔥球的收穫

一、成熟度

洋蔥成熟時頸部變軟，地上部倒落，根部開始死去，葉的養份很快的轉到貯藏葉的基部，使蔥球迅速長大，質地堅實密緻，具有品種的各種特性。土中氮素過多，或由於其他原因使地上部由尖端乾枯，頸部較鬆，養份貯藏不良，頸部粗大，這種稱為粗頸洋蔥，它的品質不良。

晚熟洋蔥常較早熟種易於發芽，開始第二次的生長，在藏期中腐敗率也較大，所以晚熟洋蔥不易貯藏。

二、收穫

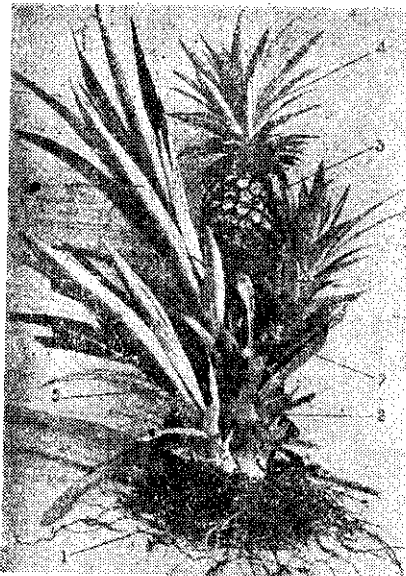
洋蔥應該在晴朗的天氣採收。就一般來說，洋蔥球必須經過完全成熟後採收的方可耐久貯藏。全

(下接第九頁)

鳳梨栽培法

謹致蔡 所分驗試業農義嘉

融合而成一個果實。這種單果叫做「小果」。小果曝露於外的圓形部份叫做「果目」。果目突起或淺平因品種而不同。製罐工廠歡迎果目平而淺的鳳梨，因為它減少削皮時的果肉損失。



鳳梨的中果結在正株一 (圖一第)
芽冠④ 實果③ 莖② 根①
芽⑤ 芽吸⑥ 芽莖根⑦

希望種葉綠光滑的品種，因為它減少許多栽培管理上的麻煩。大約在種植後一年到一年半，鳳梨已充分長成，這時就在葉心中抽出一花穗，開花結果，一株鳳梨只結一個果實。鳳梨的果實叫做「聚果」，因為它是從幾十到一百多個「單果」融合而成一個果實。

鳳梨是熱帶植物，它喜歡終年溫暖，雨量分佈均勻的氣候。本省中南部從臺中以南，海拔高度在八百五十尺以下的地方都適於栽培。這一帶地區氣候上有兩個最大缺點：①夏季雨水太多，鳳梨的根最怕積水，所以在臺灣栽培鳳梨，排水工作很重要；②從十月到第二年三月間雨量太少，氣候太乾燥，尤其是在南部地區雨量分佈更不均匀，所以現在的鳳梨栽培，有逐漸移向雨水分佈比較均勻的臺中一帶的趨勢。(下接第十一頁)

一、性狀

鳳梨是多年生草本植物，高約二尺到四尺，它的根全是鬚根，大多數鬚根集中在土面下六寸的地方。它的葉子邊緣有許多堅硬的小刺，叫做葉刺，本省栽培最多的 (Smooth Cayenne) 開英種，祇在葉尖部份生幾十個小刺，其餘部分是光滑的。農友們都希望種葉綠光滑的品種，因為它減少許多栽培管理上的麻煩。

二、風土

(上接第九頁「洋蔥的栽培」)
熟的特徵是地上部傾倒乾縮，蔥球外皮變乾。不過洋蔥的採收時期，多在全田中三分之二已全熟時即行採收，以免過雨，促使洋蔥發生第二次生長。有系統的採收，較零星收穫更為有利。在大面積時更應及早採收，以便在有利氣候下完成收穫。

三、乾燥

乾燥良好的洋蔥質地較硬，頸部不易用拇指壓凹。成熟洋蔥的乾燥法與球仔的乾燥法大致相同。氣候良好時，二—三週時間可完成乾燥手續。但是臺灣濕度較高，又有暴雨，在收穫後對乾燥一事要謹慎從事，必要時可利用通風乾燥室。乾燥好而未去葉的蔥球，可串成一束，或平鋪在鐵絲網架上，放在陰涼乾燥空氣流通的地方備用。(第五圖)或將乾燥好的蔥球，放淺木盤中貯藏也可以。

四、除葉

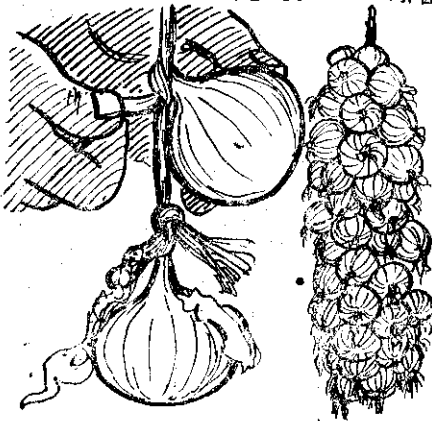
可用人工或機器行之，惟機器除葉結果，頸部每較鬆開，較易受病菌感染，應加注意。洋蔥的葉可在蔥球上二—二五—二公分處摘除。

五、分級

為便利銷售計，洋蔥應加以分級，大量分級時多用機器，但產量不多時，可用人工行之。分級多依蔥球的大小和品質，決定其等級。洋蔥經過貯藏再出售時，蔥球應再分級一次，以剔除發芽和敗壞的蔥球。

六、貯藏

在洋蔥收穫季，市場很難吸收全部作物，需將蔥球加以貯藏。洋蔥以貯於乾燥涼冷並通風的情況下，有最好的結果，同時與蔥球成熟度和各種處理，亦有密切關係。



第五圖：收穫後將洋蔥球串成一束，使之乾燥。

①溫度：貯藏溫度以華氏三十一—三二度最為理想。因蔥球在三〇—一度時即行結冰，結過冰的蔥球的品質易於變壞。但是貯藏溫度也不宜過高，因洋蔥球有為期二月的休眠期，休眠期後若遇較高溫度，即將開始萌芽，應加注意。

②濕度：較低「相關濕度」(約為百分之六四)可減少貯藏時的霉壞，但蔥球易軟化乾縮，若濕度保持華氏三十二度，採用稍為較高的相關濕度時似更為有利。因為在較低濕度和較高相對濕度時，一方面不易發生病害，一方面蔥球水份不易蒸發失散。

③貯藏室的構造：凡具有能隔熱，能調節溫度和通風設備的貯藏室，都適於貯藏洋蔥之用。

(完)