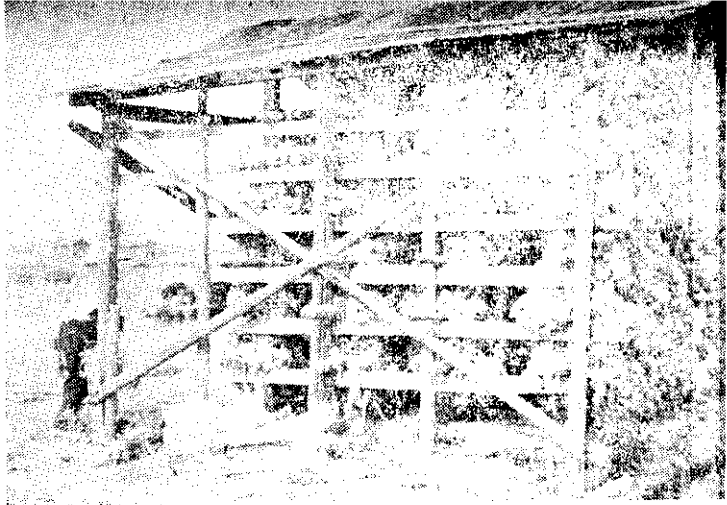


注意洋葱的收穫貯藏與包裝

郁宗雄



貯藏棚內吊掛洋葱的情形

一般人種植洋葱，多只注意肥培管理，對於以後的收穫、貯藏、分級、包裝等工作，都不十分小心。

下面提出在這方面應該注意的事項，希望農友們努力。

改進，使今年洋葱的內外銷路，都更為發展。

一、收穫

(1) 收穫期 供鮮銷的洋葱，在葱球肥大至莖葉倒伏期間，依市價和土地輪栽的關係，可以隨時收穫。

供貯藏和外銷的，以莖葉折倒時為適收期；收穫過早，葱球還沒充實，容易在貯藏中腐爛，減少重量；假如收穫過遲，外皮容易裂開，影響外觀和色澤，發芽也較早。仔球栽培的，只適合鮮銷，也是在葱球肥大至莖葉倒伏期間收穫。

(2) 收穫方法 供鮮銷的，早上用手拔取，

攤在畦上，晒至下午，就地切去莖葉（頸部留長一至二公分）和鬚根，再稍為揉去泥土，剝去破皮層，然後分成大中小三等，就地裝入搬運容器，運到市場出售。

供貯藏和外銷的洋葱，應在連續晴天，土壤乾燥時收穫。在早上，只選好球拔取，攤在畦上，晒二至三天使縮水，然後收穫。

剩下的分球、雙胞球、粗頸球、肩球等不耐貯藏或沒有貯藏價值的，收集後自用或即鮮銷。

收穫時，動作應輕巧，盡量避免摔傷、擦傷和壓傷，以免促進葱球腐爛。

縮水後，每十來個球，用稻草在頸部縛製成束，每二束再用稻草連起成爲一串，以便穿掛貯藏。

經縛製後的洋葱，用刀割去葉筒的三分之二，使在貯藏中通風良好。（這時應連根連附着的泥土連皮層貯藏）。

同一田內的洋葱，成熟期常不一律，在集約栽培時，不論鮮銷或乾銷，應分批選適熟的收穫。

再如田內發現有抽苔株時，應從速先收穫，然後拔除花莖自用或鮮售。

二、貯藏

(1) 貯藏用品種 「紅玉」和「白玉」最耐貯藏，自三至四月收穫後，可以貯藏到明年一月。「早玉」和「勝玉」貯藏力較弱，不能長期貯藏。

(2) 普通貯藏 上述經縮水縛製切短葉筒

後的洋葱，應當吊掛在通風乾燥的地方。熱帶地方，洋葱貯藏中要注意通風，不單貯藏的地方要通風，最好各個葱球之間也要通風。因此，吊掛貯藏比棚架貯藏好。

裝入箱篋等容器內，實在不是長期貯藏的好方法，應該避用。

用吊掛貯藏法，如少量時，用竹竿掛在屋簷下或廊下即可。如多量時，最好搭建貯藏棚，以遮避日晒和雨露，但是四面都要通風。如果利用烤菸室貯藏時，應盡量打開門窗和通氣窗。

在貯藏時期，應注意下列各點：①洋葱不可掛得太緊密，阻得通風；②避免雨打和日晒；③貯藏期間每星期翻檢一次。檢去病球腐爛球和發芽球。

(3) 冷藏 「紅玉」和「白玉」本身貯藏力很強，不必冷藏。「早玉」和「勝玉」須要長期貯藏時，必須用冷藏法。（未完，下期續）

筆者設計的洋葱分級板

