

# 金丝瓜栽培

吴会昌

金丝瓜南方叫金瓜,又名搅瓜,为葫芦科南瓜属一年生草本植物。原产于非洲,引入我国已有300多年的历史。但过去只限于南方局部地区(如上海、安徽等地)栽培,满清时代为皇宫的御善佳品。因此有“珍奇蔬菜”之称。金丝瓜含有较丰富的蛋白质、糖类、矿物盐类,及谷氨酸、天门冬氨酸等人体所必须的多种维生素,有“天然健康食品”之称,具有清脑理肺、顺气和防止便秘等功效。

## 一、生物学特性

(一)形态特征 金丝瓜根系较发达,主根群深15—20厘米;茎蔓性,长而粗,中空,表面有棱或沟,并有刺毛;单叶互生叶身宽大,呈心脏形或五角形;花黄色,雌雄异花同株,虫媒花,雌花一般在主蔓上5—7节开始出现;金丝瓜易与南瓜自然杂交,种植时应注意隔离,否则会影响品质及种性。果实为卵圆形,初熟时呈黄白色,老熟后呈金黄色。单瓜重1—2公斤,瓜肉较厚,由许多黄色瓜丝密集环绕瓜腔而成。种子扁平,淡黄色。贮藏期果实内的种子很易发芽。种子千粒重163.0克。

(二)对环境条件的要求 1. 温度:金丝瓜为喜温蔬菜,气温15℃以上才能正常生长。果实发育最适温为25—30℃,超过35℃则花器不能正常发育,其成熟瓜耐冻,所以耐贮藏。2. 光照:喜光,短日照能促进雌花分化,降低结瓜节位。生长期要求充足的光照,以利果实的膨大。3. 水分:根系较发达,所以有较强的抗旱性,但茎蔓多,叶面积大,蒸腾作用强,应适时灌溉,以获高产。4. 土壤营养:金丝瓜耐瘠薄,适应性强,对土壤要求不严格。为获得高产优质的产品,以选用沙质壤土为宜。氮、磷、钾三要素要合理配合,比例以1:0.6:0.7为宜,防施氮过多引起疯秧。

## 二、栽培技术

(一)栽培季节 金丝瓜生育期90—100天左右。由于不耐霜冻,应在无霜期栽培。辽北春茬可于4月中旬播种育苗,晚霜过后气温15℃左右时定植。如直播应在5月上旬播种,晚霜后出苗。秋茬

可于6月底育苗,7月中旬定植,如直播应不晚于7月上旬。

(二)整地施底肥 金丝瓜栽植密度为 $1 \times 0.5$ 米。定植(播种)前做成1米宽的畦子,亩施优质农肥1500—2500公斤,过磷酸钙40公斤,沟施做底肥,如墒情不足适当浇水保墒。

(三)播种及苗期管理 露地直播一般先浸种4—6小时,再座水播种,盖土3厘米,每穴播2粒,留1株苗。春季早熟栽培一般育苗移栽,育苗场所可选在温室、大棚或小拱棚。育苗方法与角瓜相似,播后温度白天控制在25—28℃,出苗后白天温度降至22—25℃,夜间温度降至15—17℃。苗期水分管理以见干见湿为度,定植前5天进行秧苗锻炼,苗龄30天左右。

(四)定植及田间管理 气温15℃左右时选晴天定植,可施少量磷酸氢二铵口肥,浇足底水,水渗后及时封穴。定植后2—3天及时浇缓苗水,并适时中耕除草,提高地温,促进根系生长,爬蔓及时引蔓,并培土固定,初果期追一次肥,亩用硫酸15公斤,并浇催瓜水。根瓜采收后亩追硫酸10—15公斤防止早衰。浇水量及次数视墒情和长势酌情而定。金丝瓜全生育期可压蔓2—3次,侧蔓发生后每株选留健壮的1—2条,其余全部摘除。每株可留瓜4个左右。主蔓爬到畦边时摘心,侧蔓结1—2个瓜后留3—4片叶摘心。金丝瓜如授粉不良有化瓜现象,为提高座果率,在清晨8时前进行人工授粉。

(五)病虫害防治 金丝瓜病虫害主要是白粉病和蚜虫,白粉病可用70%的托布津800倍液、75%百菌清可湿性粉剂500倍液或25%粉锈宁可湿性粉剂1500倍液防治。见病后每隔7天喷一次,连喷2—3次。蚜虫不仅能造成危害,而且还能传播病毒,引起病毒病的发生,因此要及时防治,可用40%乐果1000倍液,或20%杀灭菊酯2500倍液防治。

(六)采收 金丝瓜嫩瓜老瓜均可食用,所以可据食用情况随吃随采收。食用老瓜和贮存的,可在瓜皮呈黄色且坚硬时采收,以利贮存和运输,在开花栽培7月中旬即陆续成熟。

## 三、采种

金丝瓜可自行留种繁殖,需要注意的是隔离。金丝瓜极易与南瓜、角瓜等南瓜属的蔬菜混杂,所以留种田(株)必须与南瓜角瓜田间隔1000米以上,保证金丝瓜的种性,如隔离距离不够,可在开花前一天将待开的雄花和雌花全束上,第二天早上花开

# 发酵料栽培平菇技术

孟繁玲 李杰

发酵料栽培,则从根本上解决了生料栽培感菌率高,生长缓慢的难题,同时,还大大地缩短了周期,其它方法栽培平菇,菌丝长满培养料需30天左右,40—45天才能出菇,而发酵料栽培平菇,菌种只需15天左右即可长满培养料,20天左右即可出菇,并且对培养料新鲜程度要求不严格。

发酵料栽培平菇之所以成功,主要是由于发酵首先给微生物创造良好的生活条件(增加水分和营养物质等),使其充分繁殖,并产生高温。高温即可以杀死部分微生物,又可以将供给微生物利用的糖类物质消耗掉,从根本上解除了培养料再次产生高温的可能性,因而也就不会导致菌种被烧死。料中的水溶性物质(如单糖等)一旦耗尽,杂菌的生长就自然停止了,所以发酵料栽培平菇易成功。

发酵料栽培平菇的具体做法是:

一、原料配制:棉籽壳100份,石灰2份,多菌灵0.02份(50%的可湿性粉剂),水120份左右。

按此配方一次拌150公斤培养料,调PH值到7.5—8.5左右,经验测含水量的方法是:用手紧握拌匀的培养料,指缝有水渗出,但很难滴下为宜。

二、堆种发酵:将拌好的料堆成堆,上面盖上塑料布,进行发酵,1—2天后,测料内温度,当料内温度达60℃左右时,要及时倒堆,即将堆里面的料倒到外面,将外面的料倒到里面,继续发酵,待料温重新升至60℃时,再倒堆,一般倒堆3—4次,即可发酵好,堆积时间长短根据环境不同而不同,室温10—15℃时,发酵5—7天,室内20℃时,发酵3—4天。

放时进行人工授粉,雌花授粉后仍要束上。

## 四、贮存及食用方法

老瓜贮存时可在背阴通风处,不住人的房间或室内一般可以保存到春节。青嫩的金丝瓜可以直接炒菜、做汤、做馅等。老熟的金丝瓜去皮,纵开2—4瓣,掏出瓜瓤,再横切成2指宽的瓜条,用热水煮5—6分钟后在凉水中冷却,再用筷子或手把老瓜丝取出,即可食用了。冬季也可冷冻,冻透再缓慢解冻,用刀横切两段,用筷子插入瓜内搅动,拉出瓜丝,其瓜丝可以加工成多种色香味的佳肴,如麻辣、糖醋或五香凉拌,炒食、做汤或做馅,也可做火锅的鲜美材料,又可以腌渍加工做成各种风味的方便小菜。

(辽宁省铁岭农业学校铁岭市银州区岭东街 112001)

三、接菌:1.塑料袋的规格要求:选用长45—50cm,直径25—30cm,厚0.4mm左右的聚乙烯塑料薄膜筒。2.装袋接菌:接菌前,先将接菌场地、使用的工具等进行彻底消毒;发酵好的培养料要重新测PH值,调到略偏碱性,并把料堆散开,使料温下降到30℃以下,以免温度过高烧菌种,同时,使发酵过程中产生的氨气挥发掉。接菌的具体做法是:先将塑料筒一端用绳(丝裂膜等)扎紧,从另一端先装入一层菌种,然后装入一层培养料,再装入一层菌种,再装入一层培养料,依此下去,共装入4—5层菌种,3—4层培养料(最上面一层是菌种),最后,用绳扎紧袋口。在整个装料过程中,要边装边压实,使菌种与培养料紧密接触。两端的菌种接入量较中间要多一些,使菌种的生长优势抑制杂菌生长,以防感菌,接菌量是装入培养料的12—15%。在接好菌的每个塑料袋的接菌处,用一支消过毒的直径为0.1—0.2cm的槌子,每隔0.2—0.3cm扎眼,以利通风。3.码袋发菌:将装好的袋摆成井字,一般摆3—4层。发菌室要进行彻底消毒灭菌,室内温度要控制在23℃左右,空气湿度65%左右,室内无光,地面经常散白灰消毒。15天左右,菌种长满培养料,20天左右现蕾。

四、出菇后的管理:袋内出现菌蕾,应及时解开袋口,并提高环境的相对湿度到90%左右,但此时不能直接往菇蕾上浇水,同时,增加室内散射光照。桑椹期,珊瑚期至幼菇期,对二氧化碳浓度特别敏感,当浓度超过0.05%时,就会出现畸形菇,因此,每天要开窗通风2—3次,每次半小时到一小时。随着子实体的长大,适量增加对菇长体的喷水量,以利菇体迅速,健壮地生长,出菇室的温度控制在15—18℃。

通过上述试验说明,发酵料栽培平菇是切实可行的栽培方法,有广泛的推广价值。

(大庆石油管理局农工商开发设计研究所)