

香瓜茄, 别名: 人参果、香瓜梨、香艳梨、香艳茄, 多年生草本植物, 原产于南美洲秘鲁。香瓜茄引入中国虽然短短几年, 却显示出其高产优质的特点。香瓜茄果实鲜艳, 果肉清香多汁, 风味独特, 营养丰富, 可溶性固形物达 10.6%, 具有高蛋白、低糖、低脂肪的特点。富含维生素和各种微量元素, 硒、铝和钙的含量也比一般水果蔬菜高。香瓜茄不仅能在露地条件下栽培, 而且也适合在设施条件下栽培。当年栽种, 当年就可以结果, 也可 1 年栽种, 多年受益。由于国内和国际市场看好, 香瓜茄有着广阔的开发前景。

1 生物学特性

香瓜茄株高 80 cm~100 cm(厘米), 分枝萌发能力极强, 茎秆不太坚硬, 表面有不规则的棱; 叶片长卵形, 绿色; 聚伞花序, 每个花序有花 10~20 朵, 花冠白色或淡紫色, 每个花序可坐果 1~6 个; 果实形状大小不一, 有卵形、椭圆形, 成熟果实的外皮为浅黄色和紫色花纹相间分布, 颜色美丽; 每个果实有种子 20~100 粒, 种子千粒重 0.8 g~1.2 g(克)。

在适宜的环境条件下, 播种后 7 d~15 d(天)可出苗, 幼苗期为 2~3 个月。在适温 15℃~30℃、苗高 20 cm~25 cm(厘米)时即始花。中国北方地区开花结果的适温期是 6~9 月份, 亚热带地区则在 10 月份至第二年 3 月份, 处于以上两者之间的地区, 前开花结果期在 5 月~翌年 1 月, 后开花结果期在 9 月份至 11 月上旬, 温度在 34℃以上很难坐果, 0℃以下的低温易致植株死亡, 故须采取保护措施越冬。第一年播种栽培成功之后, 不需每年再用种子繁殖, 用枝条和嫩尖繁殖即可。

2 定植前准备

2.1 品种选择

目前可选择的品种不多, 主要有长丽、大紫、阿斯卡等。

2.2 育苗

用种子繁殖育苗, 方法同其他茄果类, 苗龄 60 d~80 d(天)。香瓜茄也可用扦插繁殖, 选健壮、直立的嫩枝, 取长度为 15 cm(厘米)的一段作插条, 带叶扦插。不需任何激素, 扦插成活率可达 95%以上。具体方法有两种: 直插法按照种植的株行距直接扦插到种植地里; 苗床扦插法将剪好的枝条插于苗床, 入土 3 cm~4 cm(厘米)深, 枝条间距 10 cm×10 cm(厘米)。扦插后保持床面湿润, 每隔 10 d(天)左右浇一次粪水, 经 5 d~7 d(天)即可生根, 30 d~40 d(天)可移栽定植。

2.3 温室消毒

定植前, 应对温室进行消毒。其方法是密闭温室每 667 m²(平方米)用百菌清等杀菌剂 250 g(克), 加敌敌畏 1 000 g(克), 加锯末混合均匀, 在温室内分堆点燃只出烟不出明火。也可用高锰酸钾 1 000 倍液喷洒温室各个部位进行消毒, 消毒后密闭 1 d~2 d(天)后再放风。

2.4 整地施肥

定植前每 667 m²(平方米)施优质腐熟农家肥 6 000 kg~8 000 kg(公斤), 将基肥的 1/2 普施地面, 深翻, 使肥土充分混合。按照行距开沟, 把其余的基肥, 再加上磷酸二铵 30 kg~40 kg(公斤), 钾肥 20 kg~30 kg(公斤)混合后施入沟内, 使粪土充分混匀, 垄作, 垄高 15 cm(厘米)。也可用高畦栽培, 畦宽 60 cm~70 cm(厘米), 畦高 15 cm~20 cm(厘米), 沟宽

日光温室香瓜茄栽培技术

周克强¹, 张玉泉¹
韩翠波², 邢海波³

(1. 黑龙江农业职业技术学院, 佳木斯 154007;

2. 黑龙江省齐齐哈尔市种子管理处 3. 黑龙江省泰来县和平镇政府)

中图分类号: S641.26.5 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2005)04-0026-01

30 cm~40 cm(厘米), 在畦中间设滴灌带, 上覆盖地膜。

3 定植

当温室 10 cm(厘米)地温稳定通过 12℃时为定植适宜期。定植密度每 667 m²(平方米)2 500~3 000 株, 按照 70 cm~80 cm(厘米)、40 cm~50 cm(厘米)的大小行定植, 株距 35 cm~45 cm(厘米)。

4 定植后的管理

温、湿度管理: 香瓜茄的生育适温为 15℃~25℃, 一般不能超过 28℃, 夜间最低温度 8℃。秋冬茬扣膜后气温尚高, 应及时通风。当日平均气温降到 16℃时就要及时覆盖塑料薄膜, 10℃以下时夜间要加盖草苫等保温。冬春茬的前期要注意增温和保温。天气转暖后, 注意通风, 防止高温伤苗。当外界气温稳定在 10℃以上时, 温室可昼夜通风; 外界最低气温在 15℃以上时, 则可逐渐撤掉薄膜。香瓜茄属半耐旱作物, 适宜的空气相对湿度为 60%~70%。浇水后视温度情况, 应及时放风, 以降低湿度。

追肥和浇水: 中耕蹲苗至第 1 穗果实核桃大小时, 开始追肥浇水, 以促进果实迅速膨大。每 667 m²(平方米)追施硝酸铵或磷酸二铵 20 kg~50 kg(公斤)。一般 1 穗果追 1 次肥。开花结果期应叶面喷施磷酸二氢钾、高美施等。进入结果期, 需水量加大, 应及时浇水, 浇水应在上午进行。冬季浇水时, 最好提前将水温预热至适温。

整枝打杈: 香瓜茄分枝力极强, 应搭架栽培, 最好采用竹竿或吊架。一般情况下, 每株留主枝 2~4 个, 种植密度大时留 2 个主枝, 密度小时留 3~4 个。及时掰去或修剪多余的枝条, 选择好的枝条扦插。

防止落花落果: 为提高坐果率和加快果实发育速度, 需用生长调节剂处理, 方法参照番茄。香瓜茄每个花序花数为 8~10 朵, 一般把每个花序先开的 4~5 朵花留下, 其余的去掉。应先疏花后疏花。每个花序留 3~4 个果为宜。

5 采收

香瓜茄幼果为浅绿色, 当果实膨大到一定程度, 表面上出现紫色条纹时, 果实已达七分成熟, 各种营养成分达到了最高水平, 是采收食用香瓜茄的适宜时期。作为水果食用则需要等待果皮呈金黄色, 并有紫色条纹出现。特殊需要时, 成熟的果实可在植株上悬挂 2~3 个月不落, 起到吊秧保鲜的作用。香瓜茄短期贮藏的适宜温度为 8℃~10℃, 可存放 2 个月以上。