

日光温室苦瓜丰产栽培技术

王玉霞, 刘忠巍, 孙淑凤, 葛艳杰

(松原职业技术学院, 吉林 松原 138005)

中图分类号: S 642.526.5 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2011)09-0063-02

苦瓜为葫芦科苦瓜属 1a 生蔓性草本植物。其营养价值较高, 具有清热解乏, 明目解毒, 提高身体免疫力的功能。苦瓜含有类胰岛素物质, 能够降低血糖, 是糖尿病人最理想的食疗蔬菜, 被人们誉为“植物胰岛素”。苦瓜原产于印度热带地区, 我国南方多有种植, 近年来随着经济的发展和人民生活水平的提高, 消费市场已从高档宾馆、餐厅转移到寻常百姓家。并且在北方地区的栽培面积逐渐扩大, 因其喜温、不耐寒, 北方地区利用节能日光温室进行苦瓜的冬春茬栽培已获得成功, 将其丰产栽培技术总结如下。

1 品种选择

日光温室冬春茬苦瓜的播种至坐果初期处于低温弱光季节, 经多年生产试验筛选出适于当地生产的、前期耐低温性较强的早熟品种, 如“长白苦瓜”、“大顶苦瓜”、“大白苦瓜”等。

2 育苗

冬、春茬苦瓜利用保温性能较好的日光温室, 可于 10~11 月份播种育苗。苦瓜种皮较厚, 播前把种子用 60℃温水烫种 10 min, 并不断搅拌, 后置于常温下浸种 12 h, 捞出后捏破种嘴, 置于 30~35℃条件下催芽。出芽后的种子直接播于营养钵内进行护根育苗。苗龄 40 d 左右, 幼苗具有 4~5 片真叶时即可定植。

3 整地定植

冬、春茬栽培的定植期在 11 月下旬至 12 月上旬。定植前日光温室夜间要加盖草苫。苦瓜生长期长, 节瓜多, 需肥量大, 定植前应施足底肥。通常 667 m² 施入优质农家肥 5 000 kg, 配合施用过磷酸钙 25 kg, 硫酸钾 10 kg, 深翻耙平。然后密闭温室, 高温消毒 6~7 d。日光温室冬春茬苦瓜大多采用窄行竖架栽培, 按 80 cm 和 70 cm 的大小行距起垄, 株距 40 cm, 667 m² 栽苗 2 000 株左右。定植应选择阳光充足的晴天上午进行, 以利于缓

苗。定植时先在垄上挖穴, 将苦瓜苗坨放入穴内, 填少量土固定。因苦瓜幼苗纤细, 定苗不宜过深, 以免根部腐烂而死苗, 覆土高度以子叶露出地面为准。然后浇足定植水, 封穴。定植后平整整地, 并盖好地膜, 以提高地温, 降低空气湿度, 减轻病害。

4 定植后的管理

4.1 温光调节

苦瓜属耐热蔬菜, 冬春茬栽培的关键是温度管理。定植后, 缓苗期一般不通风, 日温保持在 30℃左右, 夜间 15℃左右。缓苗后开始通风, 日温保持 25℃左右, 夜间不低于 12℃, 结瓜前期正处于严冬季节, 要加强保温。可在草苫外加盖 1 层薄膜, 草苫适当早盖, 日温保持 20~25℃, 夜间 12~15℃, 不低于 10℃, 结瓜中后期, 天已变暖, 温度逐渐升高, 光照变强, 管理上要加大通风量, 延长通风时间。后期要将日光温室的前底脚膜卷起, 昼夜通风, 日温保持 20~28℃, 夜间 13~15℃。

4.2 水肥管理

浇过定植水和缓苗水后, 结瓜前不可再浇水。进入开花结果期后开始追肥灌水。结瓜初期, 温室内温光条件较好, 7~10 d 浇 1 次水追 1 次肥, 每次 667 m² 追施三元复合肥 15 kg, 进入 12 月份以后, 温室内温光条件较差, 应尽量减少浇水, 以后随着外温的升高, 植株生长旺盛, 可逐渐增加浇水次数, 每 15~20 d 追 1 次肥, 每次 667 m² 追复合肥 20 kg。

4.3 植株调整

窄行竖架栽培, 每株只留 1 条主蔓结瓜, 引蔓上架, 其余侧枝全部去掉。生长中期, 侧蔓有瓜时, 可侧蔓结瓜, 并在瓜前留 2 片叶摘心。缠蔓的同时要掐去卷须, 同时注意调整蔓的位置和走向, 及时剪出细弱或衰老枝条, 减少互相遮阴。

4.4 人工授粉

苦瓜属同株异花植物, 设施栽培需人工辅助授粉才能提高坐果率。一般要掌握二点: 一是及时, 植株开花当天就要授粉; 二是适时, 每天 9:00~11:00 最为适宜。方法是雌花开放雄花花粉多时, 摘 1 朵雄花, 用手将雄花向后掰开, 使露出的雄蕊轻蘸雌花的柱头, 每朵雄花

第一作者简介: 王玉霞(1966-), 女, 本科, 高级农艺师, 现主要从事园艺植物栽培和测土配方施肥技术研究和推广工作。E-mail: a2286065@126.com.

投稿日期: 2011-03-18

坝上蕨菜野生变家种初探

蒋文东

(河北旅游职业学院, 河北 承德 067000)

中图分类号: S 647 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2011)09-0064-01

蕨菜(*Pteridium aquilinum* var. *latiusculum*)是我国暖温带及亚热带常见的一种野生蔬菜, 又名“拳头菜”、“如意菜”, 其营养价值十分丰富, 被誉为“山菜之王”。坝上地区地处内蒙古高原和冀北山地交汇处, 海拔在100~1 400 m, 境内盛产蕨菜, 是我国蕨菜的产地之一, 与坝上白磨齐名, 在清朝年间被视为贡品。

近年来由于对野生蕨菜的过度采集和坝上地区旅游资源开发, 蕨菜产量逐年下降, 已经不能满足市场需求。因此, 如何将坝上野生蕨菜进行驯化, 变为人工栽培显得十分必要。近年来, 对坝上地区山地环境下野生蕨菜的人工栽培技术进行了研究, 取得了一定的成效。

1 选地整地

选择坡度较缓(一般坡度小于30°为宜, 东西坡向)、土质疏松、肥沃的向阳山地, 也可与新造幼林退耕还林地进行间作。选好地后, 每667 m²施腐熟的粪肥1 200 kg作基肥, 耙细整平, 做成宽1.5 m、长8 m的畦床。

2 采株

一般采用分株繁殖方式, 在每年的4月中旬, 在坝上蕨菜生产量大的真阔叶混交林, 选择株大、长势旺盛的多年生野生大墩蕨菜, 带大土坨刨出, 按每株3~4根系撕开, 分成若干株, 在准备好的湿沙地假植, 假植时间

不宜超过15 d。

3 栽植

以每年4月下旬栽植为好。在畦内按25 cm行距株距5 cm左右, 开约15 cm的深沟。栽植前, 在沟内先浇足底水, 然后定植带土团的野生蕨菜株, 栽后浇透水, 水渗下后覆土, 厚度为15 cm左右, 畦表覆盖麦草遮阳。

4 田间管理

4.1 肥水管理

栽植后, 要经常保持土壤湿润状态, 做到小水勤浇, 不要大水漫灌, 以防烂根。遇阴雨天要及时开沟排水, 以免土壤渍水、种株被淹。栽植3个月后, 每667 m²追施1次腐熟的圈肥1 000 kg, 当年可不再追肥。次年, 在第1次采摘后进行追肥, 以腐熟的人粪尿为主, 每667 m²追施1 000 kg, 以后每采摘1批就追肥1次, 追肥数量根据地力和采收量适当调控, 同时, 为增加钾肥量, 可适当追施草木灰, 每次追肥后要及时进行中耕。每年采收结束后, 在蕨菜畦床上覆1层麦草, 连同枯萎的蕨菜株一并焚烧, 表面覆盖1层薄土。

4.2 采收管理

蕨菜栽植当年不宜采收, 主要是促进营养生长, 第2年6月中旬(农历端午节左右)可开始采收, 但要控制产量, 避免采收过量, 影响株体生长。第3年开始进入丰产期。宜选择叶柄幼嫩、嫩叶顶部卷头紧密且不开伞的植株采收, 采后15~20 d左右可采收第2茬, 一般每年能连续采收4~5茬。

作者简介: 蒋文东(1976), 男, 讲师, 现从事农业生产和教学工作。

收稿日期: 2011-02-21

可给3~4朵雌花授粉。

5 病虫害防治

苦瓜抗病虫能力相对较强, 日光温室中主要病害有白粉病、灰霉病; 虫害主要有美洲斑潜蝇和白粉虱。在病虫害防治过程中要坚持“预防为主, 综合防治的原则”。白粉病可用40%杜邦福星乳油8 000~10 000倍液喷雾防治; 灰霉病用50%扑海因可湿性粉剂1 000倍液防治; 美洲斑潜蝇发生时可用1.8%阿维菌素乳油

3 000倍液喷雾防治; 白粉虱发生时可用10%吡虫啉可湿性粉剂1 500倍液喷雾防治。

6 适时采收

苦瓜以嫩果供食, 一般花后12~15 d果实上的条状或瘤状突起比较饱满, 瘤沟变浅, 尖端变平滑, 皮色由暗绿变为鲜绿并有光泽时即可采收。采收后的苦瓜如不及时销售, 应置于低温下保存, 否则易后熟变黄开裂, 失去食用价值。