

大板多籽南瓜生产技术

佟国繁,姜玉芬,于贵荣

大板多籽南瓜是目前生产上推广面积较大的南瓜新品种,该品种单瓜平均重 6.5 kg,大的可达 10 kg,平均单瓜籽 206 个,直径 13 mm,深受国内外市场欢迎,该南瓜的生产技术如下。

1 选地、选茬、整地

1.1 选地 选择土壤肥沃、土质疏松的岗平地,最好是二三荒地。忌选土壤瘠薄、土质粘重的低洼地。

1.2 选茬 选择玉米、高粱、谷糜、烤烟茬,大豆茬亦可选用。忌选用甜菜、蔬菜、瓜茬,不能重茬和迎茬。

1.3 整地 最好是秋翻秋起垅,未进行秋翻秋起垅的地块,早春化够深时要及时进行春翻春起垅,避免原垅种植。提倡 130 cm 大垅栽培,利于田间管理和南瓜的生长发育。

2 种子处理

把选好的南瓜种子放入 50℃温水中,进行搅拌,待水温下降后停止搅拌,然后浸泡 6~8 h,也可用 30℃的温水浸泡,然后将种子表面粘液用手搓掉,洗干净的种子捞出后放入木箱里,上面用湿布盖好,在 25℃~30℃恒温条件下催芽,每天要翻动 3~4 次,大约 2 d 左右出芽。

3 播种

3.1 播种时间 5 月 10 日至 5 月 15 日为最佳播种期

3.2 播种量 667 m² 用干种 1.25 kg,经催芽的挑芽种每垅下 3~4 粒种子。

3.3 密度 667 m² 保苗 1 000 株,即 130 cm 大垅栽培,垅距 50 cm。70 cm 小垅隔垅栽培,垅距 45 cm。

3.4 播种方法 实行刨垅种,刨垅时要把干土搂掉,顺垅刨 20 cm 长,15 cm 深的长坑踩一脚,把种子和肥料分别放在坑的两头,培 3 cm 厚的土后,再踩一脚,并压一遍碾子。提倡催芽座水种植,但催芽不要使芽子过长,见到胚根露出即可播种。

4 施肥

4.1 底肥 667 m² 施腐熟好的优质农家肥 2 000 kg/667 m² 以上,有条件的农户要结合整地起垅实行破垅夹肥。

4.2 种肥 每 667 m² 用腐熟好的优质农家肥 500 kg,加磷酸二铵 10~15 kg,加硫酸钾 5 kg,混合同种子同时下地。

4.3 追肥 第一次,在伸蔓后开花前,667 m² 追尿素 7.5 kg 或硝酸铵 12.5 kg。第二次,在果实膨大期,每 667 m² 追硫酸钾和磷酸二铵按商品量 1:1 的比例各 12.5 kg。也可用 3% 的磷酸二氢钾进行叶面喷施。

5 田间管理

5.1 整枝、压蔓、掐尖 采取单蔓整枝,每株只留一个主蔓,其余侧蔓全部去掉,去掉的越早越彻底越好。如果主蔓早期受损造成主蔓出现雌花过晚,可以采取早期去掉主蔓只留一个侧蔓结瓜,这一侧蔓距根部越近越好。在瓜后 2 片叶的叶节处,把蔓压上。其方法是,把叶节处下面的干土铲掉,露出湿土,然后把叶节处用湿土埋上。在瓜前 8 片叶处把生长点

掐去,再把蔓梢部用湿土埋上。

5.2 其他辅助措施 换头:主蔓不结瓜,在主蔓根向前数最低部位着生有子蔓的叶节前剪掉主蔓,改主蔓结瓜为子蔓结瓜。圈:把主蔓先端圈成圈,并用绳绑起。拿:适当扭伤主蔓先端部位,使维管束输导受挫。别:用 2 根比火柴杆略粗略长一端有尖的竹签成十字交叉穿别于 4~5 叶节之间。人工辅助授粉:在开花季节,早晨 5~9 点进行人工授粉。提倡混合授粉,方法是每天早晨 4 点把当天新开放的雄花摘到一起,再把雄花冠去掉,剩下花药放到小碗内,用干净毛笔将花粉粘到笔尖上,轻轻涂沫在刚开放的雌花柱头上即可。

5.3 留瓜 为了提高白瓜籽的千粒重,一定要及早去掉根瓜,提倡一株一瓜最多两瓜,杜绝多瓜,消灭嫩瓜。

5.4 病虫害防治 防治二十八星瓢虫,在卵孵化后幼虫分散前喷药。50% 辛硫磷 1 000 倍液或 2.5% 溴氢菊酯 3 000 倍液。疫病:雨季到来时用 25% 甲霜灵可湿性粉剂或 72% 克露可湿性粉剂毒土 500 倍液洒于瓜根附近,也可在发病初期喷洒 25% 甲霜灵 600 倍液,控制病害蔓延。白粉病:发病初期用 50% 多菌灵可湿性粉剂 500 倍液,15% 粉锈宁可湿性粉剂 1 500 倍液或 20% 粉锈宁乳油 2 000 倍液。每隔 7~10 d 喷一次,连续喷 2~3 次,重点喷叶的背面。

6 适时采收

采收时间一般在 9 月中旬为宜,瓜表面出现一层白蜡状物质,并有许多小瘤状斑凸起,手指甲掐不进瓜皮,这就是完全成熟的标志。

7 加工和晾晒

7.1 切瓜 取 1 m 长、1.2 cm 直径的钢筋中间加工成 40 cm 长月牙形刀刃即成。刀刃要求不锋利,要钝些,在刀刃两头弯成直角形弯,然后嵌入厚厚的木板上,也可用铁锹或斧头切瓜,避免伤籽。

7.2 掏瓜 掏瓜最好用椭圆形铁勺,以不伤瓜壳又不落籽为好。在掏瓜时要把烂籽及时扔掉,把小籽挑出,单独加工。

7.3 分离、漂籽 做到当日切瓜、当日掏瓜、当日分离。用白瓜籽分离机分离,分离的白瓜籽当日用清水漂洗后晾晒。在漂洗时千万不能用手搓洗瓜籽,种膜脱落后易粘住各种脏物,不易脱落,变成脏籽。

7.4 晾晒 白瓜籽晾晒一定要用自制塑料窗纱。开始晾晒一定薄摊,种皮不干不翻动,干后要经常翻动,直到飞软皮为止。

7.5 成品加工 其方法是,白瓜籽晾干后要做到随干随加工。一是用簸箕簸,二是用木锨扬。去掉秕粒、软皮和杂质。使用的包装物必须干净。

7.6 保管 成品加工后,要放在干燥通风无尘的仓库或室内(不要放在室外)贮藏。

(黑龙江省望奎县农业技术推广中心,152100)