

丝瓜栽培技术

张 颖

丝瓜又名天罗、绵瓜、蛮瓜, 目前我国南北各地都有栽培。丝瓜营养丰富, 含有蛋白质、维生素、矿物质及皂甙、植物粘液、木糖胶等物质, 具有很高的营养保健价值。丝瓜全身是宝, 根、茎、叶、花、果实、种子, 甚至丝瓜络均可入药。丝瓜以嫩果供食用, 可炒食或煮汤, 味道鲜美, 是保健、食疗食补之佳品。目前在北方栽培也很普遍, 深受消费者的欢迎。

1 类型与品种

丝瓜分两种类型, 即普通丝瓜和有棱丝瓜。普通丝瓜栽培较普通, 主要品种有线丝瓜、南京丝瓜、上海香丝瓜; 有棱丝瓜主要有青皮丝瓜、棠东丝瓜等。丝瓜属短日照作物, 有棱丝瓜比普通丝瓜对日照要求更严, 因此北方宜选用普通丝瓜栽培。

2 栽培时期与播种育苗

丝瓜栽培分为保护地栽培和露地栽培两种。保护地早熟栽培, 利用温室、塑料大棚或小棚, 3月份在温室播种育苗, 选饱满种子, 用30℃左右温水浸种16h(小时), 在25℃~30℃条件下催芽, 用营养钵育苗, 育苗期30d~40d(天), 4~5月定植; 露地栽培可在4月用温床育苗, 霜冻结束后, 即5月末6月初定植, 也可催芽后, 于5月末6月初浇墒水后直播。营养钵不能小于8cm×8cm(厘米), 用温水浇透, 水渗后, 每个营养钵内平放一粒出芽种子, 盖土1cm(厘米), 上覆地膜, 播种后, 温度保持在25℃~30℃, 出苗后, 白天25℃~28℃, 夜间15℃~18℃, 育苗期间保持土壤见干见湿, 不要浇水太多, 以防沤根和降低土温。4片真叶展开, 即达到定植要求, 定植前5d~7d(天)应逐渐降温锻炼幼苗, 以适应大棚或露地条件, 白天保持20℃~25℃, 夜间13℃~15℃, 一般不浇水, 准备定植。

3 整地施肥与定植

深翻耕地, 施足底肥, 每667m²(平方米)施腐熟有机肥5000kg(公斤), 充分拌匀起垄, 温室、大棚栽培行距50cm~60cm(厘米), 露地栽培行距70cm(厘米)。温室、大棚栽培, 当温室或大棚内气温稳定通过10℃以上, 10cm(厘米)深土温在12℃以上, 即可定植, 一般在4月中下旬定植, 株距30cm(厘米), 定植后浇透水, 水渗后培墒土保墒。早春温室、大棚早熟栽培, 定植后注意保温, 防止冻害, 5月上旬一般不通风。露地栽培, 在霜冻结束后定植或直播, 直播时穴距24cm~25cm(厘米), 先浇底水, 每穴播已出芽的种子2~3粒, 覆土

1cm(厘米)。

4 田间管理

丝瓜喜高温、高湿条件, 很适宜北方在温室和大棚里栽培。定植缓苗后及时中耕松土, 促进不定根发育, 当蔓长30cm~40cm(厘米)时, 及时搭架, 在温室和大棚里可采用吊绳代替架条, 一般选用聚丙烯撕裂膜绳。丝瓜主、侧蔓都能结瓜, 但由于丝瓜分枝性较强, 如留蔓过多、营养生长过旺, 不易结瓜, 应将主蔓1m(米)以下的侧蔓全部除去, 1m(米)以上的侧蔓留1~2瓜掐尖, 盛果期除去过密的老叶, 除去过多的雄花以便通风透光和减少养分消耗。人工辅助授粉是使丝瓜增产的有效办法。丝瓜开花时间是午后4~5时, 此时摘取雄花给刚开放的雌花授粉可以提高座瓜率, 进入盛果期要及时追肥1~2次, 每667m²(平方米)施腐熟有机肥200kg(公斤)或硫酸钾20kg(公斤), 结合灌水保持土壤湿润。

5 适时采收

嫩瓜采收过早产量低, 过晚果肉纤维化, 品质下降, 一般从雌花开放至采收为12d(天)左右, 采收标准是果实柔软, 果色绿, 果皮茸毛减少, 即达到本品种采收大小。丝瓜连续结果性强, 盛果期果实生长快, 应每隔1d~2d(天)采收一次, 采收时间为早晨, 用剪刀在果柄处剪断。一般667m²(平方米)产量为3000kg~4000kg(公斤)。

6 病虫害防治

丝瓜主要病害有炭疽病、疫病和灰霉病。炭疽病可用50%多菌灵可湿性粉剂500倍液防治, 疫病可用75%百菌清可湿性粉剂500倍液防治, 灰霉病除选用以上药物外, 还可用多菌灵进行防治。虫害主要有蚜虫和白粉虱等。瓜蚜可用2.5%鱼藤精800倍液防治, 白粉虱可用25%扫虱灵可湿性粉剂2000倍液防治。

(黑龙江省鸡西市农业科学研究所, 158100)

6月份雨水渐多, 易发生软腐病, 与葱蒜类蔬菜实行轮作或667m²(平方米)增施石灰100kg~150kg(公斤), 深翻晒土, 采用高畦种植, 雨后及时排水, 发现病株随时挖毁, 并撒石灰或淋灌病穴。也可用72%农用硫酸链霉素可溶性粉剂4000倍液喷雾。

3.4 花叶病防治

加强田间管理, 及时防蚜, 生长期满足肥水供应, 促进植株生长, 增强抗病能力; 发病初期喷洒抗毒丰(0.5%菇类蛋白多糖水剂)250~300倍液或20%病毒A可湿性粉剂500倍液, 1.5%植病灵2号乳剂1000倍液, 采收前10d(天)停止用药。

3.5 蚜虫

将肥皂水(1:20)配液稀释10倍, 均匀喷雾叶片背面, 每次5d~7d(天), 连喷2~3次; 40%乐果乳剂800倍液, 或25%菊乐合剂3500倍液喷雾。

4 收获

4.1 采收

采收过程中所用工具清洁、卫生、无污染。春胡萝卜在6月中旬至6月下旬收获, 避免高温水分不足产生“糠心”, 秋胡萝卜在10月下旬开始收获陆续供应市场, 到11月上、中旬上冻前收获完毕。一般每667m²(平方米)产量为3500kg~4500kg(公斤)。

4.2 分装、运输、贮存

收获时应分级整理, 拣除畸形、裂缝、过小及腐烂的胡萝卜, 选择完好的进行分装。在地势高的地方挖沟贮存, 一层胡萝卜一层土, 直至摆满为止, 并在上面覆土10cm~15cm(厘米), 随着温度降低不断增加覆土厚度, 以防冻害。在北方地区, 也可进行窖藏, 可保持胡萝卜半年内不变质、不糠心。

4.3 清洁田园

将残留遗弃的胡萝卜败叶、杂草清理出地块, 进行无害化处理, 保持田园清洁。

(山西师范大学, 山西 临汾 041000)