

闽南地区苦瓜栽培技术

一、前言

苦瓜的生长发育周期可分为发芽期、幼苗期、抽蔓期和结果期 4 个时期，各时期的长短因品种和栽培环境不同而有差异。不同时期的发育规律及对环境条件的要求也各不相同。了解不同时期的生长发育特点，有助于栽培上在不同的时期采用相应的措施，创造适宜的条件，满足其生长发育的要求。

二、品种介绍

永华：1、中早生，生长势强，结果力强。 2、瓜形粗长、丰满，适收时单瓜重 700-800g，瓜纵径 30-35cm 左右，横径 9cm 左右，肉厚 1.5cm 左右。 3、瓜皮翠绿，亮丽，表面粗条瘤间有粗瘤粒。肉质细腻，风味佳。

三、破壳催芽

由于苦瓜种子种壳较厚、较硬，不易吸水，因此浸种催芽前必须先破壳，以利种子浸种时容易吸水，满足种子萌发时的水分要求。

1. 破壳：使用指甲钳或尖嘴钳将苦瓜种子脐部，轻轻夹破即可，不可损伤芽尖。
2. 将破壳的苦瓜种子装于纱布袋中，用清水洗净，将洗净的种子浸泡在清水中，浸泡 16 小时左右（若种子没有破壳，则建议浸种 24 小时左右，以确保充分吸水）。
3. 浸种完成后，捞出种子，洗净表面粘性物质，用湿毛巾包好（湿毛巾拧干不出水为宜，不可太湿），置于催芽箱，保持 30-33℃ 左右

的温度同时要有足够的湿度。（农户可用纸箱自制简易的催芽箱：将包好的种子套上塑料袋，置于纸箱底端，上面用灯泡加热，箱底放个温度计，通过调节灯泡的高低即可控制恒温。）催芽过程中，要每天检查 1 次，既要防止水分过干影响发芽，又要防止水分过多而烂种。3-5 天后，芽长 0.5 厘米左右时，即可播种。

4. 注意事项：催芽时每天要翻动种子 1-2 次后进行换气，以达到透气均匀、出芽整齐一致。另外苦瓜浸种后催芽过程中，不宜再多次冲水洗种，多次冲水影响根系的生长速度。

四、田间种植技术

1、苗期管理

苦瓜幼苗期的特点是植株生长量相对较大，对营养要求非常精细，而在生长过程中，不但要分化大量的叶胚，还要分化花芽、侧芽，这些生长分化过程，所需要的环境条件比较严格，各项管理必须精细，才能打下良好的基础。

水分管理：苦瓜幼苗期苗床水分含量要适宜。过多时，不利于苦瓜幼苗根系的生长发育，还会导致幼苗徒长，推迟花芽分化，形成弱苗。控水时间长，苗床干旱时，幼苗生长量小，形成老化苗，定植后不发棵，生长慢。虽然可以早结果，但果坠秧后影响产量，适宜的土壤含水量一般达到见干见湿即可。苦瓜幼苗缺水时，出现叶色浓绿、叶片厚小、生长点低于苦瓜上部大叶；土壤水分过足时，则出现叶色浅，叶片大而薄，生长点高于上部大叶。正常土壤湿度，苦瓜幼苗生长指标应为：叶片大小适中，叶色绿，有光泽，生长点和上部大叶平

齐。在苗床肥力充足，干旱时，雌花少而雄花多；含水量适宜时雌花数量增加；水分过于充足时，雌花节位提高。

温度管理： 苦瓜是喜湿作物，温度适宜时生长速度快。棚室反季节栽培时，育苗期主要培养幼苗的抗逆能力，温度以中低条件为主。白天 24-27 度，夜间 13-15 度。加大昼夜温差，增加幼苗自身的营养积累，能提高幼苗的抗逆能力。阴雨天气光线弱的情况下，植株光合作用能力差，温度也不宜太高。白天以 20 度左右，晚上 12-14 度为宜。育苗结束时，要加强幼苗锻炼，拉大昼夜温差，加大通风量，一般时间 5-7 天，即可定植。

光照管理： 幼苗期光照管理非常重要。一般情况下苗期要求尽量加强光照，进入二叶一心期时，是花芽分化关键时期，低夜温、短日照可增加雌花分化数量、降低雌花节位。

病害预防： 苗期易发猝倒病、疫病、沤根等。

2、定植

由于苦瓜生长期较长，长势旺盛，结果率高，建议亩植 100-120 株即可，搭平架或大人字架栽培。密度过大中后期反而生长不好，但也不宜植得太疏。夏秋季栽培，由于生育期短，株距可适当的种密些。

3、田间管理

中耕除草培土： 苦瓜从苗期开始，即应及时进行中耕、除草和培土，以防瓜头土壤板结。一般在定植浇过缓苗水之后，待表土稍干不发粘时进行第一次中耕，如果遇大风天或土壤过干旱，则可重浇一次水后再中耕。第二次中耕，可在第一次中耕后 10-15 天进行，这次中

耕要注意保护新根，宜浅不宜深。每次中耕可结合施一些优质农家肥：如饼肥、各类禽毛和腐熟鸡粪、猪粪等。搭架后，当瓜蔓伸长达 50 厘米以上时，根系基本布满全行间，一般就不宜再中耕了。但要注意及时拔除杂草，防止杂草丛生，以改善田间通风透光条件和减轻病虫害为害。在第一次中耕时，若发现缺苗或弱病苗，要及时补栽，以保全苗。

搭架和整枝：当幼苗长到 20 厘米左右时，需进行搭架引蔓。搭架的方式有平棚架和人字架两种。平棚架通风透风好，结瓜多，产量高。平棚架又分连栋平棚架和分栋平棚架。连栋平棚架一般是在瓜行中，每隔 3-4 米竖一木桩，上面用小竹子、小木棍或尼龙网等将整块田的木桩连成一片，棚顶离地面约 2 米左右；分栋平棚架一般是以每两行瓜为一个棚，棚高 1.5-2 米。分栋平棚架植株受光面大，通风透气良好，方便管理，比连栋平棚架好。不管是连栋平棚架，或是分栋平棚架，还是人字架，搭架都要力求牢固，以避免风吹倒塌，而损伤瓜苗，影响产量。

苦瓜的分枝力很强，主蔓与侧蔓均可结瓜，在一般情况下，距离地面 80 厘米以下的侧蔓及过密的和衰老的枝叶应及时摘除以上可不必整枝，以利于通风透光，提高光能利用率。在生长中期如果瓜蔓过于疯长，则要及时摘心打顶，以抑制其生长，促进结瓜。在瓜苗未上棚前引蔓要勤，每隔 2-3 天引绑一次，引蔓方法一般是引主蔓沿厘竹直上，侧蔓向支架左右方向横引，引蔓时间以晴天的下午进行为宜，以免折断。

追肥与灌溉：苦瓜结瓜轮次多，收获时间长，生育期内消耗水肥量大，因此加肥水管理，是夺取高产的重要保证，除施足基肥外，一般在抽蔓、开花、结果时重施追肥，苗期追肥可少些。第一次追肥是在定植后 7 天左右（直播地瓜苗长出 2 片真叶时），可施用 10%浓度的腐熟人粪尿或 0.5%浓度的复合肥水，以后每隔 5-7 天施一次，其浓度逐渐加大，待至开花结果时，人粪尿浓度可增加到 30%左右。开花结果期间，要追 2-3 次重肥，以延长其收获期。一般在初花时，用饼肥 25-30 公斤，复合肥 15-20 公斤、尿素 10 公斤，结合培土追施一次；第一次采收后，继续用饼肥 20-25 公斤、复合肥 20 公斤再追施一次，以后每采收 1-2 次，就要追施 30%-40%的人粪尿或 10-15 公斤复合肥。追肥还要看天气和叶色的情况，灵活掌握，酌情增减。

苦瓜虽喜潮湿，但又忌积水，如果根部受浸后，叶片萎黄，果实就会腐烂，还可能引起根腐而致枯萎。早春季生长前期气温较低，应适当控制水分，以增强抗寒能力。开花至采收前的晴天，应适当浇水，一般每隔 2-3 天浇水一次。采收期间的需水量较大，应每天浇水 1-2 次。浇水应在日出后或日落前进行，浇水不能使土壤过湿。夏秋季处在气温高，蒸发量大的环境中，应加强浇水或灌水，予以调节温度、湿度。前期以浇为主，即以清静之水，浇足淋透。瓜蔓满架后，可采取沟灌的方法，以保持土壤湿润，但沟灌应以半沟水为宜，做到润而不渍。在雨季则要及时做好排水工作，以免积水使畦面过湿而引起烂根发病。

4、病虫害防治：

灰霉病：苦瓜灰霉病是造成幼苗腐烂，影响棚室苦瓜坐果的一种主要病害，主要危害苦瓜的幼果和花，拔掉根系检查时，根系黄白色，根尖黄褐色，根系易断，茎蔓无异常。该病主要危害叶片，对茎也有一定危害。叶部初发病时有针尖大小的水渍状斑点，扩大时受叶脉限制呈多角形灰褐斑，湿度大时叶背面溢出乳白色粘液。叶后呈一层内膜，病斑部位穿孔。在棚室内空气相对湿度 90%，湿度 24~28C 时易引发该病。防治方法：可用 30%DT 杀菌剂 500 倍液，或 70%DTM 杀菌剂 600 倍液喷雾。也可用农用链霉素 12 千克溶入 300 万单位喷洒。

苦瓜瓜绢螟：幼虫常为害叶片，可食成灰白色斑块，高龄阶段缀合叶片居中取食形成较大的灰白斑块，严重时可吃光叶肉仅留叶脉。幼虫还可潜蛀瓜藤使之枯萎，或蛀入幼瓜及花中为害，造成幼瓜腐烂和花脱落。防治方法：清洁田园，采收后将枯藤落叶收集沤埋或烧毁，减少越冬基数；人工摘除，幼虫发生期可人工摘除卷叶，集中处理，以减少田间虫口；掌握初孵幼虫高峰期施药。可喷 40%乐果乳油 1000 倍，或 80%敌敌畏乳油 1000 倍液，或 50%辛硫磷乳油 1000 倍液。

苦瓜裂藤：苦瓜生长期间在藤的中下部可见到开裂，但无病斑，严重时严重影响植株生长和开花结果。这种现象主要是由于缺乏微量元素硼造成的。防治方法：全面施肥，多施有机肥或每亩随施基肥时施入 0.5-1KG 硼砂；可用 0.3%的硼砂进行叶面施肥，根据情况，喷 2-3 次。

苦瓜白粉病：白粉病主要侵染叶片，也可为害茎部及叶柄，一般

不为害果实。叶片受害初期在叶面产生近圆形的白色粉斑，后逐渐向四周蔓延而连接成片，形成边缘不整齐的大斑。严重时，整个叶片布满白粉，病叶逐渐变枯黄发脆，但一般不脱落。防治方法：选择地势较高，通风排水良好的地种植。基肥增施磷钾肥，生长期避免氮肥过多；及时喷药，可喷 15%粉锈宁可湿性粉剂 800—1000 倍，或 20%粉锈宁乳油 1500—2000 倍液，25%百科乳油 2000 倍液，40%灭病威悬浮剂 300—400 倍，喷雾防治。

五、采收

苦瓜表皮呈中高圆瘤粒珍珠状，极为柔嫩，采收运输稍有不慎易受压腐烂，增加乙烯释出的机会。苦瓜采收时须注意其成熟度，七八分熟者即可收获。采收后须立即降温，以减少瓜果后熟速率及乙烯的释出，影响周围苦瓜的后熟，但苦瓜于 10-12℃ 以下会发生冷害（即表面出现凹陷，进而感染溃烂），故预冷及储存温度最好为 12-13℃。可以水冷或强力通风预冷。因此，影响苦瓜储存的因素有苦瓜的成熟度，苦瓜受伤与否、环境乙烯及储存温度等。

苦瓜采收处理应极小心，采收后最好能以纸类或保鲜膜包裹储存，除可减少瓜果表面水份散失，还可保护柔嫩的瓜果，避免擦伤，损及瓜品质。



苦瓜永华田间

