

## 1 品种选择

选择适合本地区的地理环境、气候条件及消费习惯和市场  
需求,并且早熟、丰产、优质和耐疫病好的“兰椒3号”品种。

## 2 育苗

### 2.1 播种期和苗龄

兰州地区春大棚多在12月中上旬播种,苗龄80 d~90 d。

### 2.2 播种量和种子处理

播种量:青椒种子千粒重为5 g~7 g(克),采用育苗盘育苗,每667 m<sup>2</sup>(平方米)用种量约80 g(克)。

种子处理:辣椒种子可携带多种病原菌,因此在选用抗病  
良种的同时,对种子进行消毒处理,可以减少病原传播,故在  
播种前用55℃的水烫种,一边倒水一边不停地搅拌,以免烫  
伤种子。当水温下降到30℃时停止搅拌。浸泡6 h(小时)左  
右,将水沥掉,用纱布包好种子,放入10%的磷酸三钠溶液或  
千分之一的高锰酸钾溶液中浸泡15 min(分钟),以杀灭有害  
病菌,钝化病毒,还可用1%的硫酸铜溶液浸种5 min(分钟),  
杀灭病原真菌和细菌,然后取出种子并用清水洗净进行催芽,  
催芽的适宜温度为30℃左右。一般可将恒温箱的温度调到  
30℃,把处理过的种子装入容器中,用湿毛巾盖好后,再放入  
恒温箱中催芽。催芽期间,每天要用25℃的温水淘洗1次,  
并轻轻翻动,3 d~4 d(天)左右,当种子露出白尖时即可播种。

### 2.3 播种前的准备和播种

辣椒育苗应在日光温室或加温温室中进行。播种前平整  
好土地,并在地面上铺一层塑料膜,防止育苗盘中幼苗根扎入  
土中。播种时,先用细河沙拌种,然后再用细筛筛掉沙子。营  
养土配料为肥沃田园土、蛭石和炉渣,按1:1:1的比例加适量  
清水配好后,装入72孔育苗盘。播种深度为1 cm~1.5 cm  
(厘米),每穴2~3粒种子。播好后覆土刮平,整齐摆放在准  
备好的塑料膜上,用喷壶均匀洒水,待湿透后,放置1 h(小时)  
左右,再在盘上覆盖塑料薄膜,以保湿保温。

### 2.4 苗期管理

当育苗盘中有60%出苗后,揭去塑料膜,待幼苗长有两  
片真叶,必须及时地间苗补苗。原则是单苗补成双苗,三苗拔  
除长势不良的弱苗,每穴保留双苗,补苗时要尽量避免伤根。  
间苗后应立即覆土保根,并浇足墒水。早春昼夜温差较大,出  
苗后白天室内温度应保持在20℃~22℃,不要超过25℃,  
夜间室温以15℃~18℃为宜。这样可使幼苗缓慢健壮生  
长,有利于培育壮苗。随着苗龄的增长,植株对温度的适应能  
力会不断加强,如遇天气变化,气温降低,可采用加温或用塑  
料膜适当覆盖幼苗的方法,抵御春寒。

辣椒在幼苗期对水分的要求较高。在幼苗初期一般每天  
要洒1次水,时间为中午2点左右为宜,以防降低土温。阴天  
一般要少洒或不洒。当幼苗长有4~5片真叶时,每天可洒水  
两次,时间为上午11时左右,下午4时左右。随着幼苗的生  
长,气温逐渐升高,这时要打开窗户,通风排湿。幼苗期,育苗  
盘基质应保持间湿间干,这是防止幼苗病害发生的关键。适  
时追肥,促使幼苗健壮生长,在幼苗第3片真叶长出后,要结  
合洒水,用千分之0.5的磷酸二氢钾和尿素混合液进行叶面  
追肥,前期每周喷施1次,5片真叶后每周喷施两次。

## 3 定植

### 3.1 定植前的准备

在定植前10 d(天)左右,要加大通风量,进行定植前的低  
温炼苗。夜间,室温可降至10℃~12℃,以便幼苗适应大田  
环境,免遭冻害。定植前半个月,要扣好塑料大棚,棚的四周  
要用土压实,以提高地温。

为了使土壤疏松和营养丰富,定植前每667 m<sup>2</sup>(平方米)  
要施土粪500 kg(公斤),鸡粪200 kg(公斤),并深翻20 cm~  
30 cm(厘米)。然后耙平起垄。一般要求垄高15 cm(厘米),  
垄面宽65 cm~70 cm(厘米),垄沟宽25 cm~30 cm(厘米)。  
高垄栽培是防止疫病发生的重要措施之一。

### 3.2 定植的方法

当幼苗长有10枚叶片左右,地温稳定在12℃时定植,定  
植宜选择在晴朗天气进行。一般采用大小行栽培的方式:大

# 春大棚无公害辣椒丰产栽培技术

井彩巧

(甘肃省兰州市农业科学研究所, 730000)

中图分类号: S641.325.2 文献标识码: B

文章编号: 1001-0009(2004)05-0016-01

行行距60 cm(厘米),小行行距30 cm(厘米),株距30 cm(厘  
米),定植深度以辣椒苗根茎露出地面为宜。定植后要浇足底  
水,整平垄面,覆盖地膜。覆膜时要在苗的位置掏一个小洞,  
将幼苗轻轻地从膜内取出。

## 4 定植后的管理

### 4.1 环境调节

为了促使缓苗,在定植后的一周内不要进行通风,以保持  
高温高湿环境。定植后如遇天气变化,气温下降,可在大棚内  
搭小拱棚。傍晚,及时覆盖小拱棚棚膜,以提高地温。上午  
10点左右,揭掉小拱棚棚膜,防止幼苗徒长。

缓苗后要逐渐通风,借以调节气温。刚开始可在大棚两  
端拦一50 cm(厘米)高的挡风墙,防止“扫地风”直接吹入棚  
内。起初先打开一面通风,随着气温上升,逐渐将两面同时打  
开对流,增大通风量。这时的棚内温度白天保持在25℃~  
28℃,最高不要超过30℃,夜间温度以18℃为宜,不要低于  
15℃。随着天气转暖,当外界气温达28℃左右时,可揭去塑  
料大棚。

### 4.2 肥水管理

定植后,在辣椒开花前要进行一次施肥浇水。每667 m<sup>2</sup>  
(平方米)要施尿素20 kg(公斤),或腐熟大粪400 kg~600 kg  
(公斤)。

辣椒既不耐旱,也不耐涝,单株需水量不大。但是,由于  
辣椒根系不太发达,不经常供水难以获得高产。所以,在浇水  
时不宜大水漫灌或旱涝不均,应采取小水勤浇,放水以不淹没  
根茎为宜,这也是防止疫病发生的关键。浇水要做到使土壤  
经常保持适当的湿润状态,既不缺水又疏松通气,非常有利于  
辣椒的生长发育。

适时追肥,在第2、3层果实(也叫对椒和四门斗)膨大生  
长,即果实长到3 cm(厘米)左右时是追肥的关键时期,应结  
合浇水适时追肥,追肥的方法是:先在垄沟中开15 cm(厘米)  
左右的沟,然后每667 m<sup>2</sup>(平方米)随水浇灌粪稀2 000 kg(公  
斤),或施硫酸铵、尿素(选一种)15 kg~20 kg(公斤)再加硫酸  
钾15 kg~20 kg(公斤)。以后每隔2~4水进行一次追肥,上  
述肥料可以交替使用。

### 4.3 杀虫除草

辣椒的害虫主要是蚜虫,定植以后,随着天气转暖,气温  
升高,田间杂草滋生,这是蚜虫寄生的主要场所。要及时地进  
行中耕除草,这样做既可以消灭害虫,又可以增加土壤的通气  
性。膜内杂草可以不除,因为当杂草接触膜面时,会被阳光灼  
死。药剂防止蚜虫可以喷抗蚜威50%可湿性粉剂1 500、  
3 000倍液(注意:该药安全间隔期11天)。喷药时要特别注  
意喷施叶背,因为蚜虫大量生活在叶背。

### 4.4 搭架

“兰椒3号”植株长势强,连续座果性好,并且座果多。为  
了防止倒伏,座果后需及时搭架。方法是在植株两边各拉一  
道铁丝或绳子,中间用细绳吊起,固定在大棚顶上,以增加牢  
固性。

## 5 采收

生产辣椒主要以嫩果为产品,所以必须及时采收。一般  
以果实充分肥大,皮色转浓,果皮坚实而有光泽时采收,辣椒  
品质较好。门椒果应提早及时采收,以免影响早期产量。

如果想生产商品干椒,需采收成熟果实,待果实红熟后,  
分次采收,这样可以提高干椒的产量和质量。

收稿日期: 2004-03-10