

干辣椒高产栽培技术

武俊俊

(晋中职业技术学院, 山西 晋中 030600)

摘要: 阐述了干制辣椒栽培在山西省太谷县连年获得高产高效栽培要点。提出了重视苗床管理, 培育壮苗, 采用地膜覆盖定植, 做好肥水管理和病虫害防治的关键技术。

关键词: 辣椒; 苗床; 地膜覆盖; 定植

中图分类号: S 641.3 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-0009(2008)11-0086-02

干制辣椒是一种营养价值丰富, 深受人们喜爱的调味品, 它含有人体必需的多种营养元素, 可以帮助消化, 又有解毒作用, 在国内外市场都深受欢迎。近年来山西省太谷县辣椒生产面积逐渐增大, 效益连年增加, 有许多地区已形成集中育苗、科学管理的新模式。

1 种子准备

1.1 精选品种

选用抗病、优质、丰产、干物质含量高、商品性好、适应市场的品种。如 8819、益都红、天鹰椒、羊角椒、天椒 4 号、8 号、朝天椒等都有种植。

1.2 种子消毒

先将种子用清水浸泡 4~6 h, 然后再放到 50~55℃ 的水中保持 15 min, 以杀死附生在种皮表面的病菌和病毒, 捞出后用 1% 的硫酸铜溶液浸种 5 min, 以防治炭疽病和细菌性斑点病等。上一年病毒病明显的地块用 40% 磷酸三钠稀释 10 倍后浸泡种子 20 min, 最后用清水洗净种皮上的药液, 继续浸种 6~8 h 使吸水充分。

1.3 催芽

催芽温度在 22~30℃ 之间, 时间为 5 d 左右, 当看到有 60% 的种子露白时播种。催芽时保持气温均匀, 并用温水淋洗以保证湿度。

有些地方反映干籽出苗也很整齐, 但在苗床上要撒药防治苗期病虫害, 各村方法不很相同。

2 苗床准备

床土: 要求肥沃, 老床土先用福尔马林进行消毒以防苗期猝倒病。土壤与腐熟有机肥的比例 7:3~6:4, 同时拌入适量的复合肥保证苗期营养。

育苗方式: 一般采用小拱棚和阳畦育苗, 在播种前半个月盖膜烤棚。

播种: 当地在 2 月下旬下种, 用种量根据不同品种

决定, 一般为 100~150 g/667m²。苗床先浇水, 合墒时撒播, 种子内掺细沙或米糠, 分 2 次均匀地撒入, 覆土厚度 1 cm。

3 苗床管理

3.1 前期管理

育苗床的温度和湿度管理是培育壮苗的关键。出苗前主要是维持棚内较高的温度, 以利于快速、整齐地出苗。昼夜密闭棚子保温保湿, 白天一般控制在 25~30℃, 夜间在 18~20℃, 子叶大部分展开后白天降低 5℃ 左右, 夜间降低 3℃ 左右, 主要是为防止形成高脚苗, 造成幼苗徒长, 影响产量。此阶段特别注意的是预防猝倒病的发生, 在保证温度的基础上适当通风, 多见光, 降低棚内湿度, 减少发病机会。幼苗真叶展开后, 及时进行间苗, 留苗密度为 3~4 cm 见方一株。

3.2 中、后期管理

随着气温升高, 放风时间逐渐延长, 并适当补充水分, 防止因缺水形成小老苗, 严重的还会影响花芽分化。平时注意及时拔除杂草, 以免与幼苗争夺养分。辣椒幼苗生长要求较高的温度, 温度低, 生长缓慢, 但温度太高不利于花芽分化。此期温度白天为 20~25℃, 夜间为 15℃ 左右。

定植前 10 d 左右开始进行低温锻炼, 以应对定植后的天气变化。温度逐步降低到白天 15~20℃, 夜间 5~10℃, 在幼苗保证不受冻害的限度下尽量降低夜温。定植前 3 d 夜间的条件要与露天条件相一致。

定植前 1~2 d 内向幼苗喷施防病的广谱型农药和叶面肥, 即带药带肥定植, 并浇一小水准备起苗。

4 定植

4.1 选地

辣椒忌连作, 定植田选择 2.3 a 内未种过茄科作物的地块。

4.2 精细整地, 施足底肥

当地辣椒大面积栽培区地处平川, 大多地势高燥, 排水良好, 土壤肥沃, 保证了辣椒的良好生长。定植前

作者简介: 武俊俊(1968), 女, 高级讲师, 现从事园艺专业的教学工作。E-mail: hgjhsn@163.com。

收稿日期: 2008-06-14

都要施入充足的腐熟鸡粪和过磷酸钙、硫酸钾、碳铵、尿素等复合肥,翻入耕作层后整平做小高垄,覆盖地膜后打孔定植,667 m²用微膜3.5 kg。

4.3 适时定植

当地温稳定在 12℃,气温稳定在 15℃以上时为定植适期。当地定植时间在立夏前,即 4 月底到 5 月初定植。

4.4 定植方法

选大小一致的植株双株一穴垄栽,定植过程为覆膜—打孔—放苗—覆土—灌水。辣椒根系不发达,根量少,入土浅,茎基部不易着生不定根,定植起苗时需要多带土坨,减少伤根,保证迅速缓苗。

4.5 定植密度

干辣椒品种一般株形紧凑,适于密植。密植不仅可以充分利用土地,还可以防倒伏,提早封垄,减轻病毒病的发生。如果密度过低,叶面积不足以遮挡地面,炎夏时土温过高对辣椒根系不利,会造成产量降低,但肥水充足的地块如果密度过大又会影响单产量和品质。当地的定植为大小行栽培,肥地大行距 50 cm,小行距 40 cm,株距 30 cm,667 m²栽培 10 000 株左右,较贫瘠的地块适当增加株数至 12 000 株,以保证总产量。

5 田间管理

辣椒喜温但遇高温易得病,喜水但水过涝易死秧,喜肥但肥多易烧根。定植后前期管理主要抓好促根、促秧,结果初期至盛果期要抓好促秧、攻果;进入高温季节要做好保根、保秧,延长结果期,增加总产量。

5.1 肥水管理

地膜覆盖栽培辣椒一般共浇 4 水。定植时浇足缓苗水,定植后 1 月左右浇第 2 水并追 1 次肥,伏前浇第 3 水,以后看生长情况和当年气候情况浇第 4 水。开花期不浇,以防止落花。当第一层果实坐住后,生长加快时浇水,并顺水追施尿素 8~10 kg/667 m²,磷酸二氢钾 3~5 kg/667 m²。进入大量结果期后加强肥水,喷施专用叶面肥、过磷酸钙、磷酸二氢钾等,以促进果实生长并有利于防止功能叶早衰。待大部分的果实变红以后停止灌水施肥,以防植株贪青,促进叶片和植株中的养分向果实运转,提高红果率。

辣椒整个生长发育期不能缺少氮肥,增施氮肥对增产有明显作用。生育中期不能缺少磷肥,否则会使畸形花增多,引起严重的落花落蕾。在微量元素中注重硼的施用可以减少花蕾的脱落。总之要做好氮、磷肥、钾肥

和微肥的配合施用。

5.2 病虫害防治

辣椒侵染性病害主要有病毒病、疫病、炭疽病、细菌性斑点病等。

病毒病是辣椒的主要病害之一,年发病的严重性不同。主要是预防,可通过种子消毒,灭草防蚜,培育壮苗,适当早定植,合理密植,使辣椒在高温期时达到封垄状态等措施减轻发病。在幼苗定植前和定植初期隔 7 d 连续喷植病灵、病毒 A、杀毒矾、病毒克绝、毒尽等药 2~3 次有效降低发病率。

疫病和炭疽病均为真菌性病害,轮作倒茬,避免与茄科作物连作,进行种子处理,实行高垄栽培,防止土壤湿度过大可减轻发病。当田间发现零星病株及时用 40%乙磷铝可湿性粉剂 500 倍液或 25%甲霜灵 500 倍液喷洒辣椒植株和地表,可有效防止再侵染,也可以用 72.2%普力克水 600~800 倍液,隔 7~10 d 喷 1 次,视病情连续用药 2~3 次,病害大流行时用药间隔时间可缩短至 5~7 d 喷 1 次,用药次数增至 4~5 次。

细菌性斑点病属于细菌性病害,用药主要是硫酸链霉素、新植霉素类。

辣椒生理性病害主要是落花落果,几乎每年都有发生,但发生的时间和程度不同。在夏季高温时期和病虫害严重时大量发生。主要的防治措施是适当补充磷肥,与高秆作物间作,及时防治病虫害。

辣椒的虫害主要有棉铃虫、蚜虫、红蜘蛛等。蚜虫、红蜘蛛喷蚜虫净、扫螨净、虫螨克等低残留的药剂杀灭。棉铃虫用菊酯类乳油喷雾。在辣椒地内间作少量玉米诱使棉铃虫成虫产卵,然后人工消灭的方法也有一定效果。

6 采收

当大部分果实中的叶绿素消失,果实呈鲜红色,外界气温不再适宜辣椒生长时采收,当地在 10 月中旬将株体连根拔起,或者用镰刀贴根割起来后根朝下立于通风干燥处,以便继续使果实从秸秆上吸收养分,增加椒皮厚度、红度和光泽度。待辣椒叶子干缩时抖去叶片,将红熟果实与未完全成熟的果实分开摘下,置于阴凉通风处晾干后分级出售。

当地干椒年均产量为 400~500 kg/667 m²,近年来收入一直在 1 500 元以上,去年干椒走俏,纯收入达到了 3 000 元/667 m²。