

# 高寒地区日光温室深冬茬辣椒栽培技术

张玉虎

(湟中县蔬菜技术推广站 青海 湟中 811600)

中图分类号:S 626.5;S 641.3 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2008)06-0082-02

日光温室辣椒栽培由于受温度等环境条件的影响,栽培技术要求高,而深冬栽培辣椒的技术难度更大,为突破这一难题,在总结外地秋延后冬季栽培辣椒经验的基础上,进行了日光温室深冬茬辣椒生产试验,经过2 a的试验示范获得了成功,667m<sup>2</sup>最高产量达5 000 kg以上,产值12 000元左右,一般产量达3 537.5 kg,产值11 320元。现将日光温室深冬茬辣椒生产的栽培技术介绍如下。

## 1 选择适宜品种 确定最佳播期

### 1.1 选择品种

经过3 a的品种比较试验,深冬茬辣椒栽培应选择耐热性、耐寒性均强的乐都长辣椒品种为宜。

### 1.2 严格种子消毒,进行土壤处理

种子消毒方法:用种量250 g/667m<sup>2</sup>,将种子放在55℃的温水中浸种,并不停的搅拌,待水温降至30℃时,移到1 000倍液高锰酸钾溶液中消毒,捞出后放在清水中浸泡4 h左右,取出种子,洗去种子表面上的黏液待播种。为了使幼苗不伤根以保全苗,减少病害侵染的机会,该茬辣椒必须采取直播的方法。播种前应做好苗床准备工作:选择肥沃土壤做成1.2~1.5 m宽的苗床,施有机肥20 kg/m<sup>2</sup>,过磷酸钙100 g/m<sup>2</sup>。营养土的配制:用1/3的草木灰混合拌成营养土,再加上适量的尿素,并用多菌灵9~10 g/m<sup>2</sup>进行土壤处理。严把播种关:播种期过早,辣椒苗易染病;播种期过晚成熟期积温不够。经过3 a试验,高寒地区确定在5月下旬到6月上旬为最佳播期。

## 2 加强苗期管理、促进苗壮

幼苗期管理:播种至出苗期,保持日温25~28℃,夜温15~22℃,子叶展开时及时间苗。三叶期保持日温20~25℃,夜温18℃左右。调温主要靠通风来控制。幼苗期出现猝倒病,采用多菌灵拌细土撒施的办法及时进行治疗,防治蚜虫采用菊酯类农药,促使幼苗健壮成长。

## 3 分苗

在幼苗生长到24 d后,进行分苗,分苗株行距为8 cm×8 cm,随起苗随栽随浇水。分苗结束后采用小拱棚覆盖,适当提高温度,保持日温28~30℃,夜温18~20℃,缓苗后降到日温20~25℃,夜温15~18℃。分苗期加强病虫害防治,主要防治猝倒病和蚜虫。整个苗期保证有足量的水分和养分就会获得较好的健壮苗。

## 4 定植

### 4.1 整地施基肥

保证667m<sup>2</sup>施有机肥6 000 kg,二铵40 kg,尿素20 kg,同时用1.5 kg的多菌灵进行土壤消毒,防治地下害虫可用0.5 kg辛硫磷与细土按1:10的比例混匀进行土壤处理,用于定植的土壤要深翻细耙灌水,定植前10 d覆盖无滴膜提高地温。

### 4.2 定植

时间为9月上旬,定植大行70 cm,小行40 cm,株距30 cm;用苗3 600~4 000/667m<sup>2</sup>株,定植应选在晴天上午,栽完苗浇足定植水,然后覆膜,同时按株破膜放苗,将定植的地膜用土封严。

## 5 定植后管理

根据辣椒喜温、喜水、喜肥的特点,主要抓住光、温、气、肥、水五大要素,特别注意调节它们之间的平衡。

### 5.1 前期管理

温度调节:定植后到缓苗期,保持日温28~32℃、夜温16~18℃、地温22℃。缓苗后,保持日温25~30℃、夜温15~18℃、地温20℃。日温超过30℃时放风降温,最适宜的温度为25~28℃,空间湿度保持75%~80%。

### 5.2 肥水管理

考虑辣椒不耐干旱,根据土壤墒情及时补充水分,水源为井水或自来水,浇水采用膜下暗灌。在此期间特别注意疫病的发生,为预防此病667m<sup>2</sup>用瑞毒霉100 g或普力克100 g灌根,灌水后及时放风降温。

### 5.3 花果期管理

此期是日光温室辣椒管理的关键期。因为这段时间气温低,容易发生冻害,应特别注意。温度调节:冬季日温保持在25℃左右,夜温保持在12~18℃,最低温度

作者简介:张玉虎(1977-),男,本科,助理农艺师,现从事蔬菜新品种引进与推广和蔬菜栽培技术推广工作。E-mail: hzshfy.88@163.com.

收稿日期:2008-02-23

# 日光温室苦瓜番茄立体高效栽培技术

钟淑娟<sup>1</sup>, 曹金香<sup>1</sup>, 王清泉<sup>1</sup>, 郝金陆<sup>2</sup>, 李威峰<sup>3</sup>

(1. 依安县农业技术推广中心, 黑龙江 依安 161500; 2. 依安瑞雪糖业, 黑龙江 依安 161500; 3. 依安县先锋乡, 黑龙江 依安 161500)

中图分类号: S 626 文献标识码: B 文章编号: 1001—0009(2008)06—0083—02

苦瓜性寒味苦, 具有清热解毒、降低血糖的作用, 是一种很好的绿色保健食品; 番茄营养极其丰富, 是既可生食、熟食又能用于加工的茄果类蔬菜。为了提高日光温室地面和空间的利用率, 增加其生产效益, 将苦瓜和番茄立体间作种植, 经济效益比单作增加 3~5 倍。现将其栽培技术介绍如下。

## 1 品种选择

品种选择应本着共生期短, 互相影响、互相妨碍小的原则。

### 1. 1 苦瓜品种

苦瓜要选择前期对光照不敏感, 产量高, 早熟性好,

后期生长势强的品种。如: 古城长绿苦瓜、汉中长白苦瓜等。

### 1. 2 番茄品种

要求株型收敛紧凑, 有限生长型品种。如: 绿粉矮宝等。

## 2 整地施肥

日光温室要选光照好, 离水源近, 地势平坦的壤土地块。要求深翻 30~40 cm, 施优质土杂肥 8 m<sup>3</sup>/667 m<sup>2</sup> 或腐熟鸡粪 3 m<sup>3</sup>/667 m<sup>2</sup> 以上, 氮、磷、钾复合肥施 50 kg/667 m<sup>2</sup>。

## 3 育苗

### 3. 1 苗床准备

苗床可选择在日光温室内, 作成东西宽 1.2~1.5 m 的畦, 将畦面上 10~15 cm 厚的一层土取出, 加入 30% 腐熟肥共同过筛后, 回填苗床, 用水灌透灌匀, 并覆盖薄膜, 以保持湿度, 提高地温。

第一作者简介: 钟淑娟(1972-), 女, 本科, 农艺师, 主要研究方向为棚室蔬菜高产高效栽培技术及玉米通透密植高产高效栽培技术。  
E-mail: wqqtgz@sina.com.  
收稿日期: 2008-02-30

要控制在 8℃以上, 温度调节以白天放风量的大小、时间长短、揭盖草帘的迟早进行。3 月初以前以保温为主。以后放风采用顶风, 严禁放地脚风。深冬早上 8 时开始揭帘通风, 9 时结束。下午 4 时开始盖帘子, 这时期尽量增加光照时间, 具体根据温室内情况适当掌握, 以温度作为主要指标。水肥管理: 严禁灌河水, 应采用深井的温水灌溉; 一般灌水都要结合长势追施尿素或二铵, 同样采用溶解后膜下暗灌。防治病害: 用百菌清烟雾剂或速可灵烟雾剂防治灰霉病、炭疽病等。光照: 由于冬季光照弱, 在保证日光温室内温度适宜的情况下, 采用早揭晚盖。特别是遇连续阴雪天, 要采用反光膜补光提温。在大寒前后, 地表增光率应达到 15%~39%, 50 cm 高温增光率应达到 12%~18%, 地温气温一般均可提高 2℃左右。施用二氧化碳气肥: 采用稀硫酸与碳酸氢铵反应法, 平时在揭完草帘后, 增施二氧化碳气肥, 用量根据情况而定, 一般 333 m<sup>2</sup> 用 20% 的硫酸 5 500 mL 和碳酸

氢铵 1 500 g 左右制气。

### 5. 4 后期管理

后期由于气温的回升, 植株生长加快, 特别要注意水肥管理防止早衰。这时期(4~5 月份)追 1 次大肥, 每沟施 25~50 kg 猪粪, 10 cm 厚的表土要翻下灌水, 另外叶面喷施磷酸二氢钾、复绿灵、高美施可提高产量。出现蚜虫及时防治, 杀虫药要交替使用, 预防后期疫病的蔓延, 可选用甲霜灵或瑞毒霉或杀毒矾, 或扑海因等药剂防治。

## 6 经济效益

经过试验点的产量测算, 266.8 m<sup>2</sup> 的总产量达到 1 415 kg, 总产值 4 528 元, 折合 667 m<sup>2</sup> 产量 3 573.5 kg, 产值 11 320 元, 除去投资 4 000 元, 纯收入达到 7 320 元, 经济效益非常明显, 为当地实现深冬日光温室蔬菜生产奠定了基础。