

辣椒营养丰富,是人们常年喜食的蔬菜品种之一。2003年勃利县利用辣椒侧枝萌发力强的特点,进行大棚辣椒抢早高产栽培及再生延后栽培试验获得成功。经过多年的摸索,该技术现已发展成,它与普通大棚栽培一样既可以提早上市,又可以在初冬季节蔬菜供应淡季再上市。初冬季节蔬菜市场价格较高,在普通大棚栽培的基础上,平均667m²可增产蔬菜40%,增收3500~4000元。进行大棚辣椒抢早高产栽培及整枝再生延后栽培需注意以下几点。

1 品种选择

大棚辣椒栽培采取提早和延后措施,栽培期长,所以要选择耐热、抗寒、高产、抗病的品种。如湘椒12号、特大牛角椒等。

2 育苗

2.1 播种量

种量为100~120g/667m²。

2.2 营养土配制及消毒

取葱蒜茬田土40%,腐熟马粪50%,腐熟大粪面10%混匀过筛,营养土加过磷酸钙0.5~1kg/m²。为防治猝倒病和立枯病可加0.3%的苗菌敌消毒营养土。

2.3 浸种催芽

浸种要提前5~7d进行,把种子倒入50~55℃的温水中,边倒边搅拌,直至水温降至30℃,搓净种皮上的粘液,再用20~30℃的水浸种20~24h,每隔8~10h换1次水。然后捞出洗净,放在25~30℃的条件下催芽,待70%的胚根突破种皮即可播种。

2.4 播种

在1月末或2月初,搂平床土,浇透底水,苗床播30~40g/m²种子,覆细土厚1~1.5cm。为保温、保湿,覆一层薄膜。

2.5 苗期管理

播种后,昼温28~30℃,夜温18~20℃,土温15~20℃。当有70%出苗,立即降温。苗出齐后,昼温20~25℃,夜温15~17℃。尽量延长光照时间,保证膜面清洁。如果干旱,可适当浇水。

2.6 移植及移植后管理

辣椒2片真叶展开时移植到6cm×6cm或8cm×8cm的营养钵内,采取双株移植。移植后床温提高3~5℃,缓苗后降温,昼温20~25℃,夜温15~17℃,缓苗前不浇水。当苗3~4片真叶时用0.2%磷酸二氢钾根外追肥。

2.7 整地施肥

每667m²施腐熟有机肥7500kg,磷酸二铵20kg。

大棚辣椒抢早及再生栽培技术

许德君

(勃利县农业技术推广中心 黑龙江 勃利 154500)

中图分类号:S 641.325.2 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2008)06-0085-01

起大垄,垄宽80~100cm,高10~15cm,保持垄面平整以利覆膜。

3 定植

定植前7~10d控水蹲苗,使之逐渐适应大棚的温度。于4月20日左右,选“寒尾晴暖”无风天进行,双行定植,株距30~40cm,每垅双株。定植后白天25~30℃,开花前温度可稍高,夜间15~17℃,地温15~20℃,以后超过30℃放风。定植5~6d后浇缓苗水,然后蹲苗。门椒开花时,用20~25g/L的2,4-D或番茄灵蘸花。

4 定植后管理

4.1 水肥管理

门椒幼果膨大生长时,追肥浇水,施尿素10kg/667m²,以后保持土壤湿润。门椒采收后,每2~3周追1次磷酸二铵,施肥10kg/667m²。

4.2 植株调整及生长处理

门椒以下的侧枝和老叶全部摘除。用2,4-D或番茄灵继续处理各花,以保花保果。

5 采收

果实达到商品成熟时及时采收(即果实充分长好,果皮坚硬,颜色加深并有光泽)。门椒要摘早、摘小。

6 再生栽培处理方法

6.1 剪枝方法

7月15日左右辣椒采收盛期后,留4个侧枝,每侧枝留高20cm,其余侧枝及叶片同时剪除,清扫干净地膜表面及明沟的枯枝烂叶,并用70%甲基硫菌灵粉剂500倍液加72%农用链霉素800倍液喷雾,7d后再喷1次,消灭植株表面的病菌。

6.2 加强肥水管理

剪枝后,要加强肥水管理,以促使新枝新叶迅速萌发生长。追复合肥15~20kg/667m²,浇1次透水,在开花前结合浇水进行中耕除草2~3次。坐果后,每5~7d用0.2%的磷酸二氢钾进行1次根外追肥。

6.3 整枝留果

辣椒初蕾后,及时摘掉植株上的嫩梢、无效枝芽和小花蕾,以减少养分消耗,促使果实膨大。每枝留4~5个果,共留3~4个枝条。

7 病虫害防治

辣椒病虫害主要有病毒病、疫病、炭疽病等。疫病用64%杀毒矾可湿性粉剂500倍液喷雾;炭疽病用75%百菌清可湿性粉剂500倍液进行喷雾防治。虫害主要有蚜虫,可用3%莫比朗(啉虫脒)乳油2000倍液喷雾防治。

作者简介:许德君(1975-)男,助理农艺师,现从事农业技术推广工作。

收稿日期:2008-01-30