

# 观赏辣椒制种技术

秦晓萍

(酒泉职业技术学院 甘肃 酒泉 735000)

**摘要:** 观赏辣椒集食用、观赏、药用为一体, 根据酒泉市肃州区观赏辣椒制种技术, 从生物学特性、对环境条件要求、特别是制种技术等方面做了详细的阐述。

**关键词:** 观赏辣椒; 制种; 技术

**中图分类号:** S 641.3 **文献标识码:** B

**文章编号:** 1001-0009(2009)06-0154-02

观赏辣椒是指果实具有红、黄、紫、褐等多种色彩的一类辣椒, 属茄科, 1 a 生或多年生草本植物, 其种类主要有樱桃椒、五彩椒、灯笼椒、长果朝天椒、彩叶椒等。由于其色泽艳丽, 果形美观, 营养丰富, 富含维生素和胡萝卜素, 可增加食欲、帮助消化、促进血液循环等, 有一些品种(如彩色甜椒)果大、肉厚、脆嫩, 采收期长, 既可观赏又可食用, 其中樱桃椒、五彩椒、朝天椒又可作药用, 深受消费者的喜爱, 成为蔬菜类的新宠, 市场前景看好, 成为增加农民收入的一个产业。

**作者简介:** 秦晓萍(1968-), 女, 讲师, 现主要从事园艺专业教学工作。E-mail: qinxp68@163.com。  
**收稿日期:** 2008-12-20

结果盛期辅之以根外追肥。用 0.2%~0.5%磷酸二氢钾溶液喷洒叶面 1~2 次, 有较好的促进果实成熟及健秧的效果。还可用 50~100 mg/kg 硼酸或硫酸锌等微量元素叶面喷施。番茄比较耐旱, 在 2~3 穗果坐住后, 应结合追肥及时浇水, 保持地面见干见湿。后期气温逐渐降低, 应减少灌水次数, 掌握地面发白时浇水。

## 5.2 植株调整

秋延后番茄多采用中晚熟品种, 一般采用单干整枝。当植株长到 30 cm 左右时应立好“人”字形支架, 再进行插架绑蔓, 并及时进行整枝, 绑秧、抹杈, 减少养分消耗。除侧枝时, 应选择较好的天气进行, 要整去的枝条应在长 10 cm 以下摘除, 一般每株留 5 穗果后摘心, 每穗留果 3~4 个。

## 5.3 保花保果

秋延后栽培番茄要及时保花保果, 可用番茄灵 20~30 mg/kg 在开花后进行点花或喷花, 有利于提高坐果率。

## 5.4 温度管理

番茄是喜温作物, 在 15℃以上才能生长良好, 5℃以下停止生长。白天温度保持在 25~28℃, 夜间 15~

## 1 植物学特征

观赏辣椒根系不发达, 茎直立, 茎部木质化, 分枝能力强, 分枝习性为双叉状或三叉状分枝。株高 30~60 cm。单叶互生, 卵状披针形或矩圆形, 全缘, 有叶柄。花小, 单生或数朵簇生于枝端, 有花梗。花冠辐射状五裂, 花色有白、绿白、浅紫和紫色。花期一般从 6 月延续至 9 月份。浆果, 果直立或稍向上倾斜。果形因品种而异有长指形、樱桃形、角锥形、羊角形、风铃形等。果色有黄、红、橙、紫、白、绿等颜色。观果期 8~10 月份。

## 2 对环境条件的要求

观赏辣椒对环境条件要求较苛刻, 喜温暖, 忌高温暴晒, 怕寒冷。温度对其生长发育影响最敏感, 超出所能忍受的温度时, 就会产生热害或冻害。种子发芽适温 25~28℃, 高于 36℃或低于 15℃种子不易发芽。幼苗期要求温度较高, 白天 25~30℃, 夜间 15~20℃, 地温 17~22℃。开花结果期适温 20~28℃, 夜间 16~22℃; 根系生长适温 17~24℃, 土温过高易引起表面根系褐变死亡, 并诱发病害。对光照强度要求中等, 过强的光照对生长发育不利, 果实易发生日灼; 但光照弱, 也易引起徒长, 落花落果, 结实不良。对光照时间要求不严格, 每天 10~12 h。温度适宜时不论日照长短, 花芽都可分化。观赏辣椒由于根系不发达, 需水量大, 供水不足引起落花落果。对土壤要求不严格, 但以土层深厚、富含有机质且通透性良好的壤土或砂壤土为宜。适宜中性或微酸性土壤, pH 6.5~7.0。对养分要求较高, 花芽分化期要求充足的氮、磷、钾及适量的硼、锌、钼、锰、铜等微量元素, 花期和坐果期需较多氮、磷、钾。

18℃。当白天温度达不到 20℃时, 薄膜应全天覆盖, 午间可适当通风排湿、降温。进入 10 月下旬, 夜间应加盖草苫。一定要做好后期的保温工作, 促使其正常生长。

## 5.5 病虫害防治

秋延后栽培番茄时, 前期病毒病较重, 应及时防治蚜虫。定植后棚内湿度大时, 易发生叶霉病、晚疫病等病害, 因此控制好棚内的湿度是预防病虫害的关键。应及时进行通风换气, 降低湿度。同时在发病初期可采用 0.5%~0.6%波尔多液、80%的代森锰辛、64%的杀毒矾 500 倍液交替使用; 虫害有蚜虫、白粉虱等, 可用 40%乐果 1 000 倍液或 10%吡虫啉 2 000 倍液喷雾。

## 6 采收和贮藏

大棚秋番茄果实转色以后要陆续采收上市, 一般在 11 月上旬开始收获。当棚内温度下降到 8℃时, 要全部采收, 进行贮藏。一般贮藏在经过消毒的室内或日光温室。温度保持在 13~15℃。白熟果实转红后可挑选红熟果实上市。秋番茄一般不进行人工催熟, 以延长贮藏时间, 延长供应期。

3 常规制种技术

3.1 培育壮苗

3.1.1 播种 西北地区常规种的适宜播期为 2 月中、下旬, 用温室、大棚育苗。播前用 55℃热水中浸种 15 min, 不断搅动, 待水温降到 30℃, 浸种 8~12 h, 淘洗后在 25~30℃的温度下催芽 2~3 d 当半数以上种子的胚根突破种皮(露白)时播种(包衣种子不宜浸种)。在苗床直播或营养纸袋(规格 8 cm×8 cm 或 8 cm×10 cm)直播育苗, 营养土配制参照番茄制种。苗床直播用方格点播(8 cm×8 cm 或 8 cm×10 cm), 营养纸袋育苗要求土填实、纸袋排列紧密不留缝隙, 以保持水分。播种后覆盖 1~1.5 cm 细沙土, 苗床覆盖薄膜。灌透水, 5 d 后再灌 1 次, 促进出苗。

3.1.2 苗床管理 播后苗床土温 17~20℃, 气温 20~23℃, 7~10 d 出苗。齐苗后气温 25~30℃, 夜间 15~20℃。3 片真叶时分苗, 株行距 7 cm×8 cm。辣椒喜温, 幼苗生长较慢, 不易徒长, 育苗温度比番茄高一些, 至定植前 10~15 d 时再逐渐降低温度。出苗后逐步由小到大通风排湿。上午 11 时至下午 3 时, 晴天通风量大一些, 阴天少通风或不通风。外界气温稳定到 10~15℃(即 5 月上旬), 揭开棚膜大通风, 进行练苗。

3.2 土地准备

观赏辣椒是常异花授粉, 天然异交率 10%以上, 制种隔离条件要求较高。制种田与其它辣椒之间距离 300 m, 有玉米、架豆、葵花等高秆作物隔离距离可小一些(200~350 m)。选择 3~5 a 未种过茄科、瓜类作物, 有机质含量高、略带沙性、pH 6~7.5 左右的土壤为制种田。深施优质农家肥 3 000~5 000 kg/667 m<sup>2</sup>、过磷酸钙 30~50 kg/667 m<sup>2</sup>作底肥。高垄栽培, 垄高 25~30 cm, 垄呈梯形, 垄面宽 45~50 cm, 垄底宽 60 cm。

3.3 定植

晚霜结束后, 10 cm 地温稳定在 15℃时露地定植, 西北地区的适宜定植期为 5 月中、下旬。有条件的地方, 可采用小拱棚短期覆盖, 对于早发根、早发棵、早开花有明显效果。行距 40~45 cm, 株距 25~40 cm。密度 2 500~4 000 株/667 m<sup>2</sup>。结合定植清除杂株劣株。定植时营养纸袋埋土略低于苗穴, 土压实、压紧。定植时采取坐水移栽, 5~7 d 后再灌 1 次缓苗水。

3.4 田间管理

观赏辣椒移栽后, 前期地温偏低, 缓苗水灌后及时中耕翻塘, 提高地温, 促进发根。当种子田中 50%左右的植株门花刚开放时, 灌大水 1 次(以水不上垄面为宜), 施尿素 5 kg/667 m<sup>2</sup>, 磷酸二铵 10 kg/667 m<sup>2</sup>。开花初期摘除门花及门花下部的侧枝。几天后第 2、3 层花蕾陆

续开放。为提高坐果率, 此时不施肥灌水。果长至钮扣大时再开始灌水, 施氮磷二元复合肥 15~20 kg/667 m<sup>2</sup>、钾肥 10 kg/667 m<sup>2</sup>。此后每 10~12 d 灌水 1 次, 保持地面湿润, 必要时补施少量氮肥。入伏后气温高, 避免中午灌水。种果将红时, 喷施 0.2%的磷酸二氢钾 2 次。选第 2~3 层果实留种, 长势强的植株还可选部分第 4 层果实留种。更高部位的果实因不能在种株上充分红熟, 即使红熟也因种子质量差而不宜留种。果实从坐果到果实红熟, 要 40~45 d。种果坐住后将上部非留种花、果及时摘除, 并适时打顶, 摘除植株下部的衰老黄叶, 促进通风透光, 提高坐果率。

3.5 病虫害防治

观赏辣椒的主要病害有病毒病、炭疽病和疫病等, 主要虫害有蚜虫、螨类等。可按照常规辣椒病虫害防治进行防治。即蚜虫初期期可选用 200~300 倍液抗毒剂 1 号, 每 10 d 喷 1 次, 连喷 2~3 次。疫病可选用浓度为 200 mg/L 的农用链霉素防治。炭疽病可用 75%百菌清可湿性粉剂 600 倍液防治。

3.6 去杂去劣

在苗期、种株开花初期、果实商品成熟期、种果采收期清杂。苗期、开花初期主要选择株型、叶型、叶色、第一果着生节位、幼果色泽、抗病性等与原品种标准符合的植株, 淘汰杂株和病株。果实达商品成熟期主要选择植株生长类型、抗病性、果实大小、果色、果柄着向, 不同层次果实整齐度, 果实心室数, 坐果率高低均符合原品种标准的植株留种。种果成熟期主要根据熟性、抗病性、果实形状(大小、果形、果色、心室数)选择, 清除杂、劣、病果。

3.7 收获留种

观赏辣椒在种果完全红熟后及时采收。采收后果实熟 2~3 d, 果实变软后掏籽, 后熟时间过长, 种子过于饱满反而不易发芽。取籽时, 先用手搓捻种果, 使种子与胎座分离, 然后剥开种果, 抖出种子, 放在圆竹筛筛去残留胎座等杂质, 筛出种子。剥离种子时不用水淘洗, 经水洗晾晒后的种子色泽多呈白灰色, 且遇连阴天时种子不易晒干, 还容易发霉变质。种子干燥时放置在通风处的凉席或尼龙沙筛上晾晒, 切忌放在水泥地或金属皿中曝晒。种子充分晒干贮存。

参考文献

[1] 魏照信, 陈荣贤. 农作物制种技术[M]. 兰州: 甘肃科学技术出版社, 2008.  
[2] 陈灵芝, 王兰兰, 程鸿. 观赏辣椒的类型及栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2003(9): 16-17.  
[3] 武深秋. 观赏辣椒栽培技术[J]. 吉林农业, 2004(8): 10-11.  
[4] 覃一静. 观赏辣椒特征特性与栽培[J]. 广西农业科学, 2002(2): 7-8.