

景泰县日光温室冬春茬辣椒栽培技术要点

杨佑强

(甘肃省景泰县农业技术推广中心, 甘肃 景泰 730400)

中图分类号: S641.3 文献标识码: B

文章编号: 1001-1463(2013)07-0071-02

doi:10.3969/j.issn.1001-1463.2013.07.032

景泰县位于甘肃中部, 是以景电一、二期高扬程电力提灌为主体的沿黄灌溉农业区, 光照充足, 适宜发展保护地栽培, 日光温室辣椒已成为当地农民增收的重要途径之一。笔者结合多年生产实践, 总结出日光温室冬春茬辣椒抗病丰产栽培技术要点, 现介绍如下。

1 品种选择

选择抗病性强, 产量高, 耐低温寡照, 果实商品性好, 适宜日光温室栽培的品种, 如陇椒2号、陇椒6号、特大羊角椒、特大牛角椒等。

2 茬口安排

冬春茬一般于7月下旬至8月下旬育苗, 9月中旬至10月中下旬定植, 11月下旬至翌年元旦前后开始采收, 元月下旬至2月下旬进入盛果期。辣椒不宜连作, 前茬以西甜瓜或秋延后的番茄、西葫芦等作物为好。

3 育苗

3.1 营养土配制

选用近3~5 a内未种过茄科蔬菜的田园土(以砂壤土或壤土为好, 忌用粘重土壤, 以麦茬、豆茬、葱蒜茬作物5~25 cm的表土最好), 将70%的土壤与30%的充分腐熟并过筛的厩肥(包括粪肥、锯木屑、腐叶及各种作物秸秆等)混匀后制成营养土, 并拌入50%多菌灵可湿性粉剂150 g/m³进行灭菌消毒处理。

3.2 苗床准备

通常采用营养钵育苗。选择背风向阳、地势较高、水源便利、管理方便的地块作苗床, 苗床最好不设在定植田内, 以免影响定植及定植后生长。苗床宽120~150 cm, 长6~8 m, 四周设高15~20 cm、宽20~30 cm的畦埂。平整床面, 拍平、压实后浇透水。营养钵内装入配置好的营养土, 将其整齐紧密的排放在苗床内。

3.3 种子处理

先用55℃温水浸种15 min(或用50%多菌灵可湿性粉剂500倍液浸种1 h), 然后在100 g/kg磷酸三钠溶液中浸泡20 min, 用清水冲洗干净后用湿毛

巾包好, 置于25~30℃环境中催芽, 每天冲洗1~2次, 4~5 d后70%种子露白即可播种。

3.4 播种

播前给营养钵浇透水, 水渗下后点播已催芽的种子, 每钵3~5粒, 用种量2250 g/hm²左右。播后覆盖营养土约1 cm, 上覆地膜保湿, 同时搭建遮阳网。

3.5 苗期管理

播后在苗床中插温度计, 随时观察地温。出苗期地温以28~32℃为宜, 最高不超过35℃; 出苗后至顶心期温度白天控制在20~25℃, 夜间12~15℃, 以防止幼苗徒长; 顶心至分苗期适当提高温度以促发新根。苗期及时喷水保持土壤湿润。幼苗3片真叶时定苗, 每钵留2株健壮的幼苗。定植前5~7 d进行低温锻炼, 培育壮苗。壮苗标准为株高18~20 cm, 9~10片叶, 叶片肥厚, 叶色深绿, 茎粗0.4~0.5 cm, 生长整齐一致, 无病虫害危害, 根系发达, 侧根多而粗壮。

4 定植

4.1 整地起垄

前茬作物收获后及时整地, 结合整地基施充分腐熟的优质农家肥75~150 t/hm²、油渣3000 kg/hm²、磷酸二铵300 kg/hm²、硫酸钾450 kg/hm², 深翻细耙, 使肥料和土壤充分混合。选晴天高温闷棚10 d左右, 以消灭土传病害。定植前10 d, 按高25~30 cm、垄面宽80 cm、沟宽40 cm起垄, 平整垄面后用70%敌克松可湿性粉剂1000倍液均匀喷洒进行土壤消毒, 然后用幅宽120 cm、厚0.008~0.010 mm的地膜覆盖。

4.2 合理密植

用薄铁皮筒在垄面开深10 cm、直径略大于苗坨的定植穴。每垄2行, 株距40 cm, 行距40~45 cm。每穴双苗, 定植密度75000~90000株/hm²。放入苗坨后每穴浇水0.5~1.0 kg, 水渗干后用营养土封穴。

5 定植后管理

5.1 温度管理

定植后以保温为主, 白天适当提早覆盖草帘,

收稿日期: 2013-03-13

作者简介: 杨佑强(1976—), 男, 甘肃景泰人, 农艺师, 主要从事农业技术推广工作。联系电话: (0)13893042872。E-mail: jtyyq_001@163.com

温室内温度白天控制在28~32℃, 夜间18~20℃, 以促进发根缓苗; 定植后7d左右新根发出, 新叶开始生长, 此后白天温室内温度控制在30℃以下。结果期午前温度保持在26~28℃, 午后温度降至17~18℃时覆盖草帘, 次日揭帘前最低温度以15℃为宜。入春以后, 随着气温的回升, 应注意加大通风量, 夜间温度不低于15℃时可不盖草帘, 当外界最低温度稳定在15℃以上时可昼夜通风。

5.2 水肥管理

坐果前基本不灌水施肥。门椒膨大后灌水1次, 结合灌水追施尿素150 kg/hm²。此后视土壤墒情和植株长势逐步加大水肥用量, 以保持地面见干见湿, 不宜大水漫灌, 也不宜旱涝不均。每灌水两次随水追肥1次, 每次追施尿素150 kg/hm²。盛果期用5 g/kg尿素加2~3 g/kg磷酸二氢钾溶液进行叶面追肥3~5次, 以提高座果率和果实品质。

5.3 蘸花

日光温室辣椒开花初期遇低温易落花导致减产。因此, 应在花半开时用20~25 mg/kg 2,4-D涂抹花梗或喷花, 以防落花落果。

5.4 植株调整

门椒以下各叶间的腋芽尽早抹去, 以利于果实形成。门椒结果后及早摘除植株上向内伸长且长势较弱的侧枝及中后期长出的徒长枝。单株坐果8~10个时, 适当摘除部分强顶心, 抑制顶点长势, 促进果实膨大。每株结果10~15个后, 果实

上部留2片叶, 摘除顶心及空枝。

6 病害防治

辣椒病害主要有猝倒病、立枯病、根腐病、辣椒疫病、灰霉病、白粉病等。其中猝倒病、立枯病、根腐病多在苗期发生, 防治措施以做好床土消毒、实行种子消毒、加强苗期温湿度管理为主, 发病初期可用72.2%普力克水剂400倍液, 或70%代森锰锌可湿性粉剂500倍液喷雾防治, 间隔7~10 d喷1次, 连喷2~3次。辣椒疫病可在定植前用25%瑞毒霉可湿性粉剂800倍液, 或75%甲霜灵可湿性粉剂800倍液灌根防治, 用药量为0.5 kg/穴; 也可在定植后用65%代森锰锌可湿性粉剂600倍液喷雾防治; 发病初期可用75%百菌清可湿性粉剂800倍液喷雾防治, 每隔6~7 d喷1次, 连喷2~3次。灰霉病发病初期可用50%速克灵可湿性粉剂1 500~2 000倍液喷雾防治, 每隔5~7 d喷1次, 连喷3~4次。白粉病发病初期用50%多硫悬浮剂300~400倍液, 或15%粉锈宁可湿性粉剂800~1 000倍液喷雾防治。

7 采收

原则上果实充分膨大、果肉变硬、果皮发亮后可采收。一般可根据市场需求灵活掌握, 门椒应适当早采以免坠秧影响植株生长。采收时用剪刀从果柄与植株连接处剪切, 不可用手扭断, 以免损伤植株、感染病害。

(本文责编: 王建连)

《甘肃农业科技》常用法定计量单位及符号

分类	符号	名称	说明	分类	符号	名称	说明
时间	a	年		力、重力	N	牛[顿]	
	d	天	1 d=24 h	压强	Pa	帕(斯卡)	1 mmHg=133.322 Pa
	h	小时	1 h=60 min	电流	A	安(培)	1 A=1 000 mA
	min	分	1 min=60 s		mA	毫安	1 mA=1 000 μA
	s	秒			μA	微安	
质量	t	吨	1 t=1000 kg	电压	V	伏(特)	
	kg	千克(公斤)	1 kg=1000 g= 2 市斤	频率	Hz	赫兹	
	g	克	1 g=1000 mg; 50 g=1市两	能、功、热	J	焦(尔)	1尔格=1×10 ⁻⁷ J
	mg	毫克	1 mg=1000 μg		kJ	千焦	
	μg	微克		光照度	Lx	勒(克斯)	
长度	km	千米(公里)	1 km = 1 000 m	功率	kW	千瓦	1马力=735 W
	m	米	1 m = 100 cm	单位质量	t/hm ²	吨每公顷	
	cm	厘米	1 cm = 10 mm		kg/hm ²	千克每公顷	
	mm	毫米	1 mm=1 000 μm		kg/m ²	千克每平方米	
	μm	微米	1 μm=1 000 nm		g/m ²	克每平方米	
	土地面积	km ²	平方公里		照射量	C/kg	库[仑]每千克
hm ²		公顷	1 hm ² =10 000 m ² =15亩	旋转速度	r/min	转每分	
m ²		平方米	667 m ² =1亩	速度	m/s	米每秒	
体积	L	升	1 L=1 000 mL		km/h	公里每小时	
	mL	毫升		量浓度	mol/L	摩[尔]每升	
	m ³	立方米			mol/kg	摩[尔]每千克	
	mm ³	立方毫米		微量浓度	mg/kg	毫克每千克	1 mg/kg = 1 ppm
平面角	°	度			μg/g	微克每克	
	'	分			μg/kg	微克每千克	
	"	秒		质量浓度	kg/L	千克每升	
摄氏温度	℃	摄氏度		g/L	克每升		
物质的量	mol	摩[尔]		mg/L	毫克每升		
热力学温度	K	开(尔文)					