

# 兰州市春大棚辣椒高产栽培技术

潘金梅

(甘肃省农业科学院土壤肥料与节水农业研究所, 甘肃 兰州 730070)

**摘要:** 从选择优良品种、培育壮苗、加强田间管理、综合防治病虫害等方面介绍了兰州市春大棚辣椒栽培技术。

**关键词:** 辣椒; 大棚; 栽培技术; 兰州市

**中图分类号:** S641.3 **文献标识码:** B

**文章编号:** 1001-1463(2015)02-0093-02

**doi:** 10.3969/j.issn.1001-1463.2015.02.038

辣椒既是一种蔬菜, 又是调味料, 含有丰富的维生素<sup>[1]</sup>。兰州早春大棚辣椒除供应本地市场外, 还远销西宁、新疆等地, 是当地农民的主要经济来源, 对于农民增收、农业增效以及满足人民群众的生活有着重要的意义。

## 1 品种选择

选择中早熟、高产稳产、抗病性好、长势强健、商品性好的辣椒品种, 如航椒 8 号、陇椒 2 号、陇椒 5 号等。

## 2 育苗

### 2.1 配制营养土

定植前 80~90 d 育苗, 兰州约在 12 月底至翌

年初。选择 3~5 a 未种过茄果类蔬菜的田园土与充分腐熟的有机肥按 3:1 的比例混合, 碾碎后过筛, 再加入磷酸二铵 1 kg/m<sup>3</sup>、硫酸钾 1 kg/m<sup>3</sup>、50%多菌灵可湿性粉剂 100 g/m<sup>3</sup>、25%甲霜灵可湿性粉剂 100 g/m<sup>3</sup> 混合均匀后制成营养土, 装入规格为 8 cm×8 cm 的营养钵至 2/3 处待用。

### 2.2 种子处理

播前晒种 2 d, 然后将 55℃温水倒入种子中搅拌至常温时浸种 30 min 后捞出, 再用 100 g/kg 磷酸三钠溶液或 1 g/kg 高锰酸钾溶液浸泡 20 min, 或用 10 g/kg 的硫酸铜溶液浸泡 5 min, 捞出后用清水冲洗 4~5 遍, 洗净后放入 30℃以下温水中浸种

收稿日期: 2015-01-26

作者简介: 潘金梅(1962—), 女, 陕西泾阳人, 助理实验师, 主要从事植物营养与农化分析工作。联系电话: (0931)7614727。

播种密度 55 500 株/hm<sup>2</sup> 左右为宜。采用玉米点播器按适宜的株距开沟播种时, 播深 3~5 cm, 下籽 2 粒, 播后覆土 1~2 cm。播完全田后用幅宽 300 cm、厚 0.01 mm 的白色地膜全地面覆盖。

### 3.4 田间管理

3.4.1 苗期(出苗—拔节)管理 出苗时要破膜放苗, 苗期查苗、补苗, 3 片叶时间苗, 5 片叶时定苗, 及时掰除分蘖。

3.4.2 中期(拔节—抽雄)管理 促进叶面积增大、茎秆粗壮墩实。当玉米进入大喇叭口期、叶片达到 10~12 片时, 用玉米点播器或追肥枪在玉米株间打孔追施尿素 150 kg/hm<sup>2</sup>。

3.4.3 后期(抽雄—成熟)管理 防早衰、增粒重、防病虫、保护叶片、提高光合强度、延长光合时间, 促进粒多、粒重。肥力高的地块一般不追肥, 以防贪青。发现植株发黄等缺肥症状时, 应及时追施增粒肥, 一般追施尿素 75 kg/hm<sup>2</sup>。

3.4.4 浇水 拔节期和大喇叭后期结合施肥适量浇水。

### 3.5 病虫害防治

玉米顶腐病用 50%多菌灵可湿性粉剂 500 倍

液, 或 70%甲基托布津可湿性粉剂 800 倍液喷雾防治。瘤黑粉病选用 15%三唑酮可湿性粉剂 500 倍液、12.5%烯唑醇可湿性粉剂 500 倍液预防, 或花期用 0.2%福美双·戊唑醇悬浮种衣剂喷施防治。在玉米心叶末期, 用 40%辛硫磷乳油配成 0.3%颗粒剂撒在喇叭筒里防治玉米螟。

### 3.6 收获

当玉米苞叶变黄、叶色变淡、籽粒变硬有光泽, 籽粒乳线消失, 基部变黑时及时收获。

### 参考文献:

- [1] 张虎成, 王凤山, 段祺全. 旱地全膜覆盖秋播大蒜复种甜玉米栽培技术[J]. 中国园艺文摘, 2010(10): 167.
- [2] 姚波峰, 王转军, 姜凤香. 冬油菜套种蒜苗复种玉米栽培技术[J]. 农业科技与信息, 2010(5): 5-16.
- [3] 周献显, 宋晏平, 马国成. 地膜玉米复种冬油菜一膜两用栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2010(6): 52-53.
- [4] 张巧娣. 无公害蒜苗栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2003(5): 33.
- [5] 缙建民, 王德贤, 王 琰, 等. 天水市蒜苗栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2014(7): 61.

(本文责编: 杨 杰)

5~8 h, 捞出后沥干, 用干净的纱布或毛巾包好, 置于 25~30 ℃ 条件下催芽, 每天早晚用清水淘洗种子, 当 80% 的种子露白后即可播种。

#### 2.4 播种

播期以 1 月上、中旬为宜。播前将营养钵浇透水, 待水完全下渗后点播, 每钵播种 2~3 粒, 播后覆盖营养土 0.6~1.0 cm, 然后上覆地膜保湿。

#### 2.5 苗期管理

播种后灌透水。播种后至出苗期, 苗床温度白天保持在 30 ℃ 左右, 夜间以 18~20 ℃ 为宜。苗基本出齐后加强通风, 逐渐降低温度, 白天温度控制在 27 ℃ 左右, 夜间保持在 17~18 ℃。定植前 10~15 d 进行低温炼苗, 温度白天控制在 10~15 ℃ 左右, 夜间控制在 5~10 ℃。定植前 3~5 d 使幼苗所处条件与定植大棚一致。

### 3 整地施肥

定植前 20~25 d 扣棚烤地, 以促进土壤化冻。结合整地施充分腐熟的有机肥 75 000 kg/hm<sup>2</sup>、磷酸二铵 600~750 kg/hm<sup>2</sup>、硫酸钾 150~225 kg/hm<sup>2</sup>, 或氮、磷、钾三元复合肥 (N-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-K<sub>2</sub>O 含量为 15-15-15) 450~750 kg/hm<sup>2</sup>。

### 4 定植

3 月中下旬, 当大棚内最低温度在 5 ℃ 以上, 10 cm 地温在 12~15 ℃ 且稳定 7 d 时即可定植。采用宽窄行种植, 宽行 70 cm, 窄行 40 cm, 每垄 1 行, 每穴双株定植, 穴距 40 cm, 定植密度 45 000 穴/hm<sup>2</sup>。定植时先按株距挖穴, 栽苗后浇缓苗水, 再用营养土封穴。

### 5 定植后管理

#### 5.1 温、湿度管理

定植后 5~6 d 密闭大棚, 温度保持 30~35 ℃, 夜间大棚四周围草帘保温防寒。7 d 后开始通风, 使棚温白天降至 28~30 ℃, 夜间保持 15 ℃ 以上。辣椒开花坐果时昼夜通风, 温度白天保持 20~25 ℃, 夜间不低于 15 ℃。炎夏高温季节可揭去棚膜, 以防植株徒长。

#### 5.2 水肥管理

定植 5 d 后浇缓苗水, 坐果前控制水肥。绝大部分植株坐稳第 1 层果时开始浇水, 以后视天气和植株生长状况浇水, 做到勤浇浅灌, 见干见湿。浇水宜在晴天上午进行, 忌阴雨天灌水。门椒膨大期结合浇水追施尿素 225~300 kg/hm<sup>2</sup>。果实采收期结合灌水追施磷酸二铵 225~300 kg/hm<sup>2</sup>。盛果期每隔 15~20 d 结合灌水追施氮、磷、钾三元复合肥 (N-P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-K<sub>2</sub>O 含量为 15-15-15) 150~225

kg/hm<sup>2</sup>, 还可叶面喷施 3~5 g/kg 磷酸二氢钾溶液, 每隔 7~10 d 喷 1 次, 连喷 3 次。

#### 5.3 植株调整

生长前期一般不整枝, 第 1 层果坐稳后, 将大叉以下的侧枝全部除去, 生长中期及时打去底部老叶、黄叶和细弱侧枝。

### 6 病虫害防治

辣椒病虫害的防治应遵循“预防为主, 综合防治”的植保方针<sup>[2]</sup>。辣椒病害主要有病毒病、猝倒病、疫病、白粉病、灰霉病等。病毒病可用 20% 病毒 A 可湿性粉剂 500 倍液, 或 1.5% 植病灵乳剂 400~500 倍液, 或 10% 83 增抗剂 200 倍液加 3 g/kg 硫酸锌溶液喷雾防治, 间隔 7 d 喷 1 次, 连喷 3 次。猝倒病发病初期可用 64% 恶霜灵可湿性粉剂加 70% 代森锰锌可湿性粉剂 500 倍液, 或 75% 百菌清可湿性粉剂 600 倍液, 或 50% 多菌灵可湿性粉剂 600 倍液喷雾防治, 间隔 7 d 喷 1 次, 连喷 3 次。疫病可用 72.2% 普力克水剂 400~800 倍液灌根防治, 用药量 0.5 L/株; 或用 50% 甲霜铜可湿性粉剂 800 倍液喷雾防治, 间隔 7 d 喷 1 次, 连喷 3 次。白粉病发病初期可用 50% 多硫悬浮剂 300~400 倍液, 或 15% 粉锈宁可湿性粉剂 1 000 倍液喷雾防治。灰霉病发病初期用 50% 速克灵可湿性粉剂 1 500~2 000 倍液, 或 40% 施加乐可湿性粉剂 800~1 200 倍液喷雾防治, 间隔 7 d 喷 1 次, 连喷 3 次。虫害主要有蚜虫, 可用 50% 抗蚜威可湿性粉剂 2 000 倍液喷雾防治。

### 7 采收

辣椒果实充分膨大、果肉变硬、果皮发亮后即可采收<sup>[3]</sup>, 通常可根据市场需求灵活掌握。采收过迟, 影响上层果实膨大; 采收过早, 品质不佳<sup>[4]</sup>。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<sup>[5]</sup>。

### 参考文献:

- [1] 俞锦晖. 平凉市春大棚辣椒高效栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2012(2): 47-49.
- [2] 蒋健箴, 王志源. 辣椒无公害高效栽培[M]. 北京: 金盾出版社, 2003.
- [3] 毛元奎. 临洮县春大棚番茄套种辣椒秋延后栽培技术[J]. 甘肃农业科技, 2013(4): 53-55.
- [4] 郭辉丽. 高原无公害辣椒日光温室栽培技术[J]. 中国园艺文摘, 2012(2): 153-154.
- [5] 杨佑强. 景泰县日光温室冬春茬辣椒栽培技术要点[J]. 甘肃农业科技, 2013(7): 71-72.