陕西线辣椒生产技术*

史联联 上官金虎 谭根堂
(陕西宝鸡市农业技术推广中心 721001)

陕西线辣椒是我国出口创汇的名优特产,也是振兴农村经济的支柱产业之一。其单产、总产、面积、内外贸易量从80年代初的全国8个主产省中排行第8位,跃居为现在的首位。年出口量占到全国出口量的40 %,占国际市场年交易量的20 %左右。现将线辣椒的生产技术总结如下。

1 选用良种

线辣椒新品种8819中早熟,长势健壮,植株紧凑,叶色深绿,结果集中,果实簇生,果面色泽红亮,品质优良,适应性广,抗衰性强,在全国17个省(区)大面积种植,对辣椒炭疽病、病毒病、疫病、枯萎病均有良好的抗性。一般每667 m^2产干椒250 kg左右,高产的可达350～400 kg。其果实适宜干制和加工,加工产品口感好,香味浓,商品性优。已成为我国制干辣椒的主栽品种。

2 间作套种

采用小麦、辣椒、玉米"梯阶式"套种技术,在头一年秋播小麦时,按133～149 cm的套种带幅设计,每带幅内播种5行小麦,行距16.5 cm,净占地宽66.6 cm,余地来年5月中旬套栽两行辣椒,行距60 cm,穴距23～26 cm,每穴2～3株(依土壤肥力而定)。小

收稿日期:1999-02-01
*本文承陕西省农业科学院庄灿然研究员指导,在此表示感谢

或大粪干100～150 kg,同时视植株长势可酌加5～10 kg尿素。第2次在后把叶展开前1周即4月中旬,此时已有部分荷花开放,正值坐藕前期,每667 m^2追施尿素15 kg。每次追肥前应放浅池水,4～5 d(天)后再还原水位。另外追肥须在露水干后进行,追后应及时泼浇清水冲洗荷叶以防"烧叶"。

进入4月份,随外界温度升高应加强通风,及时揭膜,当外界最低气温稳定在15 ℃以上时可昼夜通风。

5.3 结藕期管理 从4月中旬后把叶展平至收藕前为结藕期。初期水深以保持12～15 cm为宜,进入5月份可降至7～12 cm。温度控制白天不高于32 ℃,夜间在20 ℃以下,必要时可将盖膜卷起1.5 m高,以利通风降温。

5.4 其它管理 在荷叶未封行前,应及时拔除杂草,封行后即应停止,栽植后1个月左右,浮叶逐渐发黄枯萎,应予摘除以增加光照提高水温。另外,藕莲以采藕为目的,开花会消耗部分养分,应在花蕾发生时将花梗拧曲,但不可折断,以防雨水从花梗伤口处进入引起腐烂。进入生长盛期,莲藕伸长较快,当卷叶将近田边时应及时将藕头向田内拨转称为转藕头或"回藕",生长盛期每2～3 d(天)转1次,收藕前1周方可停止。

进入5月中旬,当后把叶老而发黑时,藕已基本长成,其后终止叶出现时表明商品藕的产量已达完熟期的70 %左右。可根据市场需求情况陆续挖收。本试验于5月中旬到7月中旬采收,实收鲜藕折合每667 m^2为3 032.5 kg。

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

麦收获(6 月 15 日)后,每隔 4 行辣椒,点播 1 行玉米,穴距 100 cm,每穴双苗。

3 培育壮苗

每 667 m^2 地需 3 个标准苗床(10 m × 1.3 m)。将苗床地整好灌水后,即用齿距 7 cm 的划行耙,在畦内横、纵向交叉划行,每方格内播种 3～4 粒饱满种籽。播种后,用配制好的 75 %代森锰锌 500 倍和菊酯类农药 1 500倍复合液,在床内均匀喷洒 1 次,覆 1～1.5 cm 厚的营养土,上再喷 1 次复合液,预防苗床内病虫害的发生。苗床覆土喷药之后,先在畦面上覆盖 1 层地膜,然后再架棚覆盖 1 层塑料薄膜。应特别注意:当出苗 50 %左右时,要立即撤掉地膜,防止芽苗徒长或"烧芽"。采用此法可使始花节位降低 4～5 节,提早红熟 10～12 d(天)。

4 "四带"移栽

移栽前 1～2 d(天),将苗床轻度均匀灌水,结合灌水每床追施尿素 500～750 g。待水渗下后,再用代森锰锌 500 倍液,加 0.8 %的尿素,0.4 %磷酸二氢钾组成的药肥复合液喷洒 1 次。然后用瓜刀或瓜铲按穴起坨移栽,使移栽苗带肥、带药、带水、带土栽于田间,以利加速还苗,提高成活率,并预防前期病害发生。

如觉得起坨带土移栽运输量较大,也可将辣椒苗拔出后,放入事先配制好的内含 0.6 %尿素和 0.4 %磷酸二氢钾复合液中运到田间移栽。移栽应选择晴好天气,随栽随浇水。

5 节水灌溉

移栽缓苗后,每次灌水采用隔一行灌一行,逐次交替的方法。采用此法在用水时间、灌水量、投入等方面均可节省 50 %左右,而对产量无不良影响。

6 计产配比施肥

通常每生产 100 kg 鲜红椒,植株需要从土壤中吸收纯氮 0.25 kg,五氧化二磷0.08 kg,氧化钾 0.31 kg。照此标准计算,一般每 667 m^2 椒田需施厩肥 5 000 kg,尿素 20～25 kg,磷酸二铵 25～30 kg,硫酸钾 10～15 kg。其中厩肥,二铵和 1/2 的钾肥用作基肥。尿素于移栽期、开花期、盛花期和盛果期施入,剩余 1/2 钾肥于椒行培土起垄时施入。

除土壤施肥外,定植缓苗后,可每隔 10 d(天)喷 1 次尿素和磷酸二氢钾各占 0.5 %,硫酸锌、硫酸镁、硼酸各占 0.1 %,硫酸锰占 0.05 %,亚硫酸氢钠 0.01 %的复合肥液,以利于辣椒健壮生长发育。

7 植株调整

当辣椒门花开放或果长 1～2 cm 时,抹掉门果以下主茎上的分枝和叶片。抹芽的时间以下午和"芽不过寸"(芽长 < 3.3 cm)为宜。立秋后 3～5 d(天)进行摘心。整枝摘心有利田间通风透光,减少病害和烂果,促使植株生长健壮,果实发育良好,成熟期提早,并可增加产量 10 %左右。

8 中耕培土

线辣椒门花开放后,在株行两侧 6.6 cm 处重施追肥 1 次,接着进行深中耕和培土起垄,使辣椒根系的覆土厚度增加。这不仅有利于防止辣椒倒伏,还可在高温季节降低根际土壤温度,改善土壤结构和通透状况,对辣椒植株起到保护作用。

9 阴干烘烤

线辣椒通常的干制方法有 3 种,即晒干、阴干和人工烘烤。其中阴干的干椒其外观商品性状和内在营养最好,但干制过程中烂果较多,成品率低;人工烘烤的效应与阴干恰好相反。而模拟自然阴干烘烤则取其二者优点。即在红辣椒装入烘炉之后,关闭天、地窗,待烘炉温度升至 45 ℃时,即打开天、地窗连续通风,使之接近自然阴干状态时的通风状况。而后保持 45～55 ℃的炉温进行烘烤。

椒干出炉后即行"回潮",将出炉椒干摊放在潮湿的砖地上,借助夜间露水回潮。此法可保持椒干含水量在 17 %以内,从而避免了椒干在运输和贮藏过程中发生霉变。

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net