日光温室越冬茬西瓜套种早春茬辣椒栽培技术

陈海洲

金昌市位于河西走廊中段,属亚热带大陆干旱气候,海拔2 000 m左右,具有严寒、干燥、多风、光照丰富、昼夜温差较大的特点。当地日光温室过去多进行瓜菜越冬一大茬栽培,每年5～10月土地常被闲置起来,大大降低了保护设施的利用率。为了适应种植结构调整的需要,开辟农业增效、农民致富的新途径,2006年金昌市农业技术推广服务中心在金川区宁远堡镇农业科技示范园区进行了越冬茬西瓜套种早春茬辣椒的试验示范,使每座333 m^2的日光温室年生产周期的总产值达到14 000元,其中越冬茬西瓜的产量达1 200 kg,产值达7 000元;早春茬辣椒的产量达1 750 kg,产值7 000元,效益十分可观。至今该技术已在50座日光温室中示范推广,面积逐年扩大。

1 越冬茬西瓜栽培技术

1.1 茬口安排 8月上、中旬播种育苗,9月上中旬定植,供应元旦、春节市场。

1.2 品种选择 选用欣大、京欣1号或欣抗1号等品种为宜。

1.3 定植前准备 由于越冬一大茬蔬菜生长期较长,因此要求有足够的基肥施入。一般每667 m^2施优质农家肥5 000 kg以上、磷酸二铵50～60 kg、三元复合肥40 kg,并将2/3的基肥撒施后深翻30 cm,整平后按垄宽80 cm、沟宽40 cm南北向起垄,并将剩余1/3的基肥施于垄中,垄高20～25 cm。

1.4 定植 西瓜于9月上中旬定植,苗龄25 d(天)左右。在垄面中央定植,株距55 cm,单行定植。选择晴天9:00～15:00定植,用利器在垄中央划一“十”字,然后用12 cm×12 cm的移苗器按株距打穴,穴深以苗坨覆土后不外露为宜,挑选整齐健壮的幼苗,带土移植于穴内,浇水,待水下渗后用土封穴,压实。随后浇透水,2～3 d(天)修沟垄一次,整平后用1.4 m宽的地膜覆盖垄面。

1.5 定植后管理

1.5.1 水肥管理 定植后3 d(天)浇足缓苗水,开花前一般不浇水,西瓜坐稳至核桃大时,结合浇水进行第1次追肥,每667 m^2沟施尿素10～15 kg、硫酸钾7～10 kg。西瓜膨大期进行第2次追肥,可叶面喷施0.5%磷酸二氢钾。此时适当增施有机肥500 kg、三元复合肥26.7 kg、冲施肥(沼渣或沼液肥)500 kg,或每667 m^2单施冲施肥1 000～1 333 kg,效果都好。

1.5.2 温、湿度管理 西瓜定植后3 d(天)左右即可缓苗。缓苗后白天室温维持在26～28 ℃,夜间温度从20 ℃缓降2～3 ℃,土壤温度仍维持在20 ℃左右。如果夜间最低温度低于15 ℃,会使开花数减少。一般不通风,中午温度高时适当通顶风、适当降温或进行遮阴降温。

1.5.3 搭架吊蔓 在定植畦上方拉3道南北向的铁丝,高1.9 m左右,两边两道铁丝用来牵引辣椒,中间一道铁丝用于牵引西瓜,以利于两种作物正常通风透光。

1.5.4 适时授粉 西瓜采用人工授粉,在10:00取当天开放的雄花剥去花瓣,露出雄蕊,将花粉均匀地涂抹于雌蕊柱头上,或用强力座瓜灵(0.1%吡效隆醇溶液)30～50 mL对水1 kg涂果柄,注意严格按照说明书使用,防止形成畸形瓜。

1.5.5 植株调整 西瓜一般采用双蔓整枝,除保留主蔓外,在主蔓第2～3节上选留1条健壮的侧蔓,其余侧蔓及早摘除。

1.6 适时采收 西瓜根据授粉标注日期参照不同品种的成熟期和供货地点适当调整采收期,保证元旦、

陈海洲,高级农艺师,甘肃省金昌市农业技术推广服务中心,金昌市延安路99号,737100,电话:0935-8213385,E-mail:jcchhzh@163.com

收稿日期:2008-10-14

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

一种新型芽苗菜——甜椒芽苗菜的生产技术

李恩彪

甜椒苗作为芽苗菜食用，鲜嫩可口，但作为芽苗菜生产并不多见。吉林市经济开发区的菜农陈师傅，从2004年开始于冬春季节在不足300 m²的温室内生产甜椒芽苗菜，取得了较好的经济效益。每年生产3批，每批采收3茬，年收入22 000元，扣除床架费平均每年2 000元，燃料费2 000元，其他费用1 000元，纯收入17 000元。产品供不应求，备受消费者的青睐。

1　选择优良品种

用来生产芽苗菜的甜椒品种要具备生长速度快、叶梢肥嫩、分枝能力强等特点，一般的甜椒品种都可用作芽苗菜生产。

李恩彪，吉林农业科技学院，吉林省吉林市经济开发区，132101，电话：0432-3509716，E-mail：jlsnbg@sina.com

收稿日期：2008-09-17

2　生产场地和设备设施的选择

生产场地以日光温室或大棚为最好。栽培床架高2 m，长0.6 m，宽0.8 m，层间距40 cm，用钢材或其他材料均可，只要坚固耐用即可。选用较薄的防寒塑料，用塑料胶或电熨斗熨烫成套在栽培床架上的塑料帐。选用60 cm×40 cm×15 cm的塑料箱作为生产苗箱。选择120孔穴盘作为育苗盘。

3　基质的选择与配制

普遍选用的基质为草炭、颗粒状陈炉渣、菇渣、优质有机肥。

一般在使用前7～10 d(天)配制栽培基质。先将基质材料按3 *V*∶3 *V*∶3 *V*∶1 *V*混合，然后每立方米基质中加入高温消毒鸡粪、硝酸钾、磷酸二铵各5.00、0.25、0.20 kg，考虑到主要进行的是嫩梢嫩叶的

春节市场供应，以达到最高经济效益。同时注意，西瓜采收后即将瓜秧拔除并运出棚外，以留出空间供套种辣椒生长。

2　套种早春茬辣椒栽培技术

2.1　茬口安排　辣椒8月中下旬播种育苗，11月中下旬定植，2月上中旬～3月下旬初次采收，供应早春市场。

2.2　品种选择　一般选用陇椒2号或陇椒6号。

2.3　定植　辣椒于11月中下旬定植，苗龄为90 d(天)左右，80 %左右植株现花蕾。每667 m²保苗2 500～3 000株，定植在西瓜畦的两边，株距为40 cm。双行“之”字形定植。先划开地膜，掏土栽苗，每穴2株，在穴内浇水，待水渗下后封穴。

2.4　定植后管理

2.4.1　水肥管理　定植后浇足缓苗水，门椒坐果前一般不浇水，待门椒长到3 cm左右，结合浇水进行第1次追肥，每667 m²随水沟施尿素10 kg+硫酸钾5 kg。进入采收期后，每667 m²施三元复合肥25～30 kg+尿素10 kg，以后每采收1次追1次肥，以延长采收期，增加采收次数，提高产量，改善品质。辣椒追肥和灌水，切忌大水漫灌和旱涝不均，以免造成落花落果和根部病害的发生。

2.4.2　温、湿度管理　辣椒缓苗期间温度应保持在28～30 ℃，夜间从20 ℃缓降3～4 ℃，土壤温度不低于20 ℃。一般经过3 d(天)左右即可缓苗，缓苗后进行正常的温湿度管理。

2.4.3　适时授粉　辣椒一般不需授粉，只有在冬季温度低时，可用花蕾保(0.1 %芸薹素)5 g对水30 kg进行喷雾，以提高坐果率。

2.4.4　植株调整　辣椒结果前及时除去门椒下的腋芽，进入结果期应及时摘除老叶、病叶，剪除重叠枝、拥挤枝，疏除弱枝、徒长枝。

2.5　适时采收　一般要求门椒早收，以防坠果，及早摘除僵果、畸形果。

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