

优质出口型干鲜两用辣椒 北方露地栽培技术

李春林 耿三省 陈 斌 张晓芬

近年来,韩国干椒加工业为降低原料生产成本,逐渐将干椒生产向我国大面积转移,我国已成为韩国干椒的最大出口国。目前吉林、辽宁、内蒙古、山东、山西、新疆等地形成了出口干椒生产规模化基地,累计年种植面积近 10 万 hm²。随着我国干椒加工龙头企业不断壮大,已形成可出口创汇的干椒产业链,出口干椒生产成为我国北方部分地区农民的主导产业。红干椒的初加工产品有辣椒粉、辣椒块及多种风味的辣椒酱,深加工产品有脂溶性辣椒红色素、水溶性辣椒红色素、辣椒精和辣椒碱等科技含量较高的高附加值产品,其产品除内销外还出口韩国、日本、美国、墨西哥及西欧国家。2005 年我国出口干椒 8 500 t,出口红鲜椒逾 15 万 t,实现总产值 5.93 亿元。根据近几年市场行情,每 667 m² 红鲜椒和干椒效益一般在 2 500 ~ 5 000 元。

由于我国出口干椒生产基地仍以常规品种益都红及其

衍生品种为主,而益都红仅适宜生产干椒,其红鲜椒表皮色泽差,病椒多,果肉偏薄,耐贮性差,保鲜期短,产品质量难以保证,外商拒收该类品种的红鲜椒,致使椒农遭受了较大经济损失。目前亟须解决干椒生产基地长期单一应用国内传统常规品种所造成的低产、低效益问题。近几年,韩国金塔类型品种在我国干椒生产基地占有一定面积,但种子价格昂贵,雨水大的年份抗叶斑病能力差,生长中后期因果落果现象时有发生,导致产量降低。

根据我国出口干椒生产现状,北京市农林科学院蔬菜研究中心利用辣椒雄性不育系育成了京辣 2 号、国塔 102、国塔 108 系列干鲜两用辣椒新品种,该系列品种的推广有利于解决种植户种子成本太高、干椒加工原料品质不佳等问题,增强干、鲜椒加工企业的出口竞争力。现将干鲜两用辣椒栽培技术介绍如下。

1 出口椒标准

出口韩国红鲜椒收购标准:鲜椒为鲜红色,含水量不低于 60%,无霉变、无病椒、无花斑、无杂质、无绿顶、无黄梢。出口韩国干椒收购标准:干椒为紫红色,果长 7.5 cm 以上,横径 2.5 cm 以上,含水量不超过 18%,无霉变、无虫伤、无花斑、无水泡椒。

2 品种选择

露地栽培干鲜两用辣椒应选择中早熟或中熟、生育期

李春林,北京海淀海花生物技术开发公司,北京市海淀区西苑操场 2 号,北京 992 信箱,100091,电话:010-62553783

耿三省(通讯作者,Email:gengsansheng@nercv.com),陈斌,张晓芬,北京市农林科学院蔬菜研究中心,100097

收稿日期:2007-06-22;修回日期:2007-07-06

基金项目:科技部成果转化资金项目(2006CB2A000004)

措施之一。在重视品牌效应的同时,更应加强品牌内涵的充实,提高种植水准,生产高质量水果萝卜,维护品牌信誉,做大做强水果萝卜产业。

参考文献

- [1] 农业部. 2005 年全国各地蔬菜播种面积和产量 [J]. 中国蔬菜, 2007(1): 40-41.
- [2] 汪隆植,何启伟. 中国萝卜 [M]. 北京:科学技术文献出版社, 2005: 5.
- [3] 何启伟,苏德恕,赵德婉. 山东蔬菜 [M]. 上海:上海科学技术出版社, 1997: 37.
- [4] 金良,李建. 沙窝萝卜 [N]. 天津日报·新农村, 2007-04-05(16).
- [5] 张存信. 天津名产蔬菜—卫青萝卜 [J]. 中国蔬菜, 1991(4): 47.

- [6] 郝宝文. 潍县萝卜生产发展现状的研究 [D]. 北京:中国农业大学, 2000.
- [7] 花爱梅,周志宏,钱晓林. 如皋萝卜生产现状与发展对策 [J]. 长江蔬菜, 2006(8): 66-67.
- [8] 王高勤,周宝裕,陈本强,花爱梅. 如皋萝卜 [J]. 中国蔬菜, 2002(1): 50.
- [9] 何启伟. 秋(冬)萝卜优良品种与丰产栽培技术 [J]. 当代蔬菜, 2005(8): 12-13.
- [10] 张盟军,李永义,霍震国. 夏秋早熟萝卜新品种富源 1 号的选育 [J]. 中国蔬菜, 2003(5): 33-34.
- [11] 天津市质量技术监督局. 天津市种植业地方标准汇编 [M]. 天津: 出版者不祥, 2005: 289, 497.
- [12] 潘秀娟,屠康,韩永斌. 果品贮藏加工的标准化与农业产业结构调整 [J]. 农村经济, 2003(1): 34-36.

较长、丰产、抗病性(尤其抗病毒病、细菌性病害)较强、干物质含量高的品种。目前表现较好的干鲜两用辣椒品种有京辣2号、国塔102、国塔108、海丰21、金塔和超级金塔等。

3 播种前准备

3月初扣棚,每667 m²大田种植需育苗床9.5~14.0 m²,多采用营养袋、营养钵或72穴育苗盘等育苗。营养土用腐熟农家肥1份、优质田园土2~3份配制,过筛拌匀,每立方米拌三元复合肥0.5 kg,同时拌50%多菌灵可湿性粉剂50 g或90%敌百虫晶体50 g 1 000倍液消毒,装钵后浇水。种子用55℃温水处理10 min(分),搅拌至水温30℃左右,继续浸泡8~12 h(小时),捞出后在28~30℃条件下催芽,待60%左右种子发芽开始播种。

4 育苗

各地应根据当地的气温状况来确定具体播期。东北地区春季保护地育苗,于3月中旬~4月初播种,5月中旬后定植于大田。棚内温度出苗前应保持28℃,出苗后保持18℃以上。苗期地下害虫可用种子质量2.5%的50%辛硫磷粉剂拌成毒饵诱杀;病害可在第1片真叶露心时用72.2%普力克水剂400倍液,或15%恶霉灵水剂450倍液或50%多菌灵可湿性粉剂800倍液进行第1次防治,以后每隔7~10 d(天)防治1次,共3次。定植前7~10 d(天)通风炼苗。定植前用50%多菌灵可湿性粉剂500倍液,加72%农用硫酸链霉素可溶性粉剂3 000倍液喷雾。

5 定植

5月初每667 m²沟施优质农家肥5 000 kg,三元复合肥30 kg,生物钾肥2 kg,磷酸二铵5 kg,尿素5 kg,做小高畦,畦底宽70 cm,畦面宽50~55 cm,高10~15 cm,覆膜。膜下可喷施50%辛硫磷乳油1 500倍液防治地下害虫。

干鲜两用辣椒产量主要取决于单位面积种植株数及单株结果数,因此适当密植是辣椒增产的重要措施之一。多采用小高畦宽窄行种植,畦宽110 cm,宽行距60 cm,窄行距50 cm,穴距32~35 cm,每穴1~2株,每667 m²定植4 200穴左右,保苗4 600~5 500株。

6 田间管理

定植后浇足定植水,并及时浇缓苗水。前期管理应促控结合,在开花前视土壤墒情浇水,开花期间要适当控制浇水,以防落花、落果和植株徒长。高温期间宜傍晚灌溉,进入雨季及时排水防涝。坐果盛期保持地面湿润,每隔7~8 d(天)浇1次水,坐果后期要适当控水。

干鲜两用辣椒生长期长,需肥量大,在施足基肥的基础上,应根据实际情况及时追肥。辣椒定植成活后,尽早轻施提苗肥,开花前每667 m²追施三元复合肥10 kg+尿素2.5 kg并浇水,喷施1次云大-120叶面肥1 500倍液;门椒膨大时每667 m²追施三元复合肥10 kg;立秋前后要重施催果肥,一般每667 m²施三元复合肥30 kg,过磷酸钙25 kg,尿素10 kg,距植株6~10 cm以外沟施,以免烧根。

门椒长达3 cm时摘掉门椒以下所有新权,保留老叶;8

月下旬整枝,除去上部无效花蕾,每株留果25~30个。

7 病虫害防治

辣椒病害在缓苗后30 d(天)左右进行第1次综合防治,可选择77%可杀得可湿性粉剂400~500倍液,或72%农用硫酸链霉素可溶性粉剂4 000倍液,或30%绿得保(碱式硫酸铜)悬浮剂400倍液,或5%菌毒清可湿性粉剂400~500倍液等交替使用,以后每隔10~15 d(天)防治1次。坐果中期要进行第2次综合防治,具体可选择上述药剂交替使用,以防治植株及果实病毒病、叶斑病、炭疽病等病害发生。

辣椒害虫主要有蚜虫、菜青虫、红蜘蛛和蓟马等,可喷施50%辛硫磷乳油1 500倍液,或20%好年冬乳油800倍液,或10%吡虫啉可湿性粉剂1 500倍液,或50%辟蚜雾(抗蚜威)可湿性粉剂3 000倍液进行防治。

8 采收

干鲜两用辣椒应根据市场行情采收。前期红鲜椒大果一般在9月初开始采收,分2~3批上市;至9月中下旬,上层果实可采收后晾晒成干椒上市。纯干椒品种生产一般应待果实90%以上红熟后一次性采收,但为了提高干椒的产量和品质,降低青果率,减少因采收不及时而造成的损失,也可先期分批采收。9月中旬前,可用乙烯利800倍液进行田间喷雾促熟。下霜前一次性整株带果拔下,晾晒至椒六七成干后上垛,垛高1.5 m,每隔8~10 d(天)翻倒垛1次,达到“握不出气,手捻不打滑”即可分级采摘销售。

· 蔬菜史话 ·

番 茄

番茄原产南美洲西部沿岸的高地,包括今日的秘鲁、厄瓜多尔、玻利维亚等国。西班牙人赫南·科特斯(Hernan Cortes)于1532年征服墨西哥之后将其带回。到1540年,西班牙人开始陆续种植番茄。1570年左右,番茄以“金苹果”之名传至北欧。番茄由传教士带入中国约在17世纪中叶,至清光绪年间,北京农事试验场开始种植番茄。我国著名园艺学家吴耕民先生1921年从法国佛尔莫朗引进番茄种子,1922年开始种植,吴先生1936年所著的《蔬菜园艺学》中记载:“番茄入我国也,当近在数十年内,至今尚未盛行栽培,仅大都会附近有之。”北京南郊西红门村早在150年前就开始种植蔬菜,据村里老人讲,早年间村里从未种过番茄,1950年村北头胡姓人家始种番茄,但没人吃。直到1955年,村民孟繁章种植番茄送到城里去卖,才开始北京郊区农户种植番茄的历史,今天算起来,也只有50多年的时间。

张德纯

(中国农业科学院蔬菜花卉研究所,北京 100081)