

北京市密云县日光温室辣椒 高产高效栽培经验

王立征, 肖长涛, 徐 曼, 王 旭, 李金辉, 吴小磊

(北京市密云县农业技术推广站, 101500)

辣椒营养丰富, 口味鲜美辛辣, 能够促进食欲, 帮助消化, 是消费者餐桌上不可缺少的蔬菜。同时, 辣椒还被广泛加工成辣椒粉, 作为重要的食品配料。近几年, 随着密云县设施面积的增加, 辣椒种植面积也逐年扩大, 并且培养出一批辣椒种植能手。种植户李云良就是太师屯镇小有名气的辣椒种植能手, 2010年他种植的辣椒每667 m²产量达到12 570 kg。密云县农业技术推广站组织他参加2010—2011年日光温室辣椒高产竞赛活动, 示范面积0.053 hm², 现将其高产高效栽培经验进行总结。

1 选用良种

选择适宜的品种是高产的关键, 李云良选用的是威狮1号, 该品种植株长势整齐, 株型紧凑, 连续坐果能力强, 抗病、耐寒、高产, 适宜北京地区日光温室种植。

2 适时播种, 培育壮苗

密云地区日光温室越冬茬辣椒生产一般在8月中下旬播种, 春节前开始采收。该示范点于2010年8月29日播种, 采用穴盘育苗, 播种前将种子温汤浸种后进行催芽处理。育苗前期注意增加光照强度, 提高温度, 以促进辣椒生根。辣椒根系较少, 应注意保持土壤湿度, 并加大通风量, 以防徒长。棚内温度以白天20~25℃、夜间17℃为宜。

3 重施底肥, 合理定植

该示范点于定植前1个月, 单棚基施牛粪18 m³、鸡粪4 m³, 深翻耕, 然后覆盖棚膜, 高温闷棚1个月, 以杀死病原菌, 并使农家肥充分发酵。定植

前每棚再施复合肥100 kg、一特有机肥2 000 kg, 然后整地做成小高畦。定植时间是9月26日, 苗龄29 d, 株行距为40 cm × 70 cm, 每667 m²定植2 400株。定植时铺盖地膜, 每穴放1粒一株一片, 以防虫害。

4 水肥管理

辣椒根量少, 吸收能力弱, 而越冬茬长季节栽培的辣椒植株高大, 结果量多, 需要的水肥也较多。要让辣椒高产, 必须给辣椒供足供好营养, 因此, 在浇水施肥时要注意遵循“少量多次”的原则, 小水勤浇、每水带肥。该示范点全生育期浇水32次, 定植后到翌年2月底, 尽量减少浇水次数, 以免频繁降低地温影响植株生长, 但同时又必须满足植株对水分的需求, 因此基本保持在15 d左右浇1次水。进入3月后, 气温逐渐升高, 保持7 d左右浇1次水。浇水时注意天气变化, 应选在连续晴天的上午进行, 以降低棚内湿度, 减少病害发生。全生育期共追肥30次, 除定植水和缓苗水外, 每水带肥, 尿素、钾钙宝、圣诞树、海藻及专用肥交替使用, 每667 m²用量在10 kg左右。

5 病虫害防治

病虫害防治主要以物理防治为主, 辅以药剂防治。棚室内悬挂黄板、蓝板, 并在风口处设置防虫网。在连续阴天的情况下, 使用百菌清烟剂熏棚以预防白粉病、灰霉病等病害的发生。5月份以后, 棚室内出现大量粉虱, 交替使用吡丙醚和啉虫脒, 每隔7 d防治1次, 连续使用4次, 以杀死成虫和幼卵。

保护地生菜无公害栽培技术及销售模式创新

杨 旭

(辽宁省阜新市细河区四合镇农业办公室, 123000)

生菜原产于地中海, 喜凉爽湿润气候。生菜营养丰富, 含有蛋白质、碳水化合物及多种矿物质、维生素和微量元素, 是近年来深受消费者认可和喜爱的绿色保健蔬菜。生菜叶片大如手掌、状若凤尾、颜色翠绿, 入口鲜食菜质细腻、口感软嫩柔滑。中餐常蘸酱生食或作铺盘配色之用, 在韩餐中多用来包裹烤肉, 是韩式料理的重要辅料。因为直接用于鲜食, 所以大力推广生菜无公害栽培技术具有十分重要的意义。

1 生物学特性

生菜属于半耐寒性蔬菜, 生长适宜的温度为 $15\sim 20\text{ }^{\circ}\text{C}$, 不耐炎热。在气温高于 $28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时会提早拔节抽薹, 造成植株叶片变小、粗纤维增多、味苦涩、品质差, 严重影响产量和经济效益。生菜叶片面积大, 茎短缩, 根系浅, 须根发达, 喜肥水不耐旱, 适宜栽种在疏松肥沃的壤土地块。

2 无公害栽培技术

2.1 品种选择

生菜深绿色品种较浅绿色品种抗病性强, 阜新市细河区生菜主栽品种多选用散叶型的美国大速生, 该品种丰产、抗病, 且品质优、商品性好。其他品种如油麦菜、紫叶生菜也有少量种植。

2.2 播期

越冬主茬的播期为: 9月末—10月初育苗, 11

月上旬定植, 12月末收获上市, 翌年2月上旬果菜定植前及时拔除。套种在果菜行间的播期为: 1月上旬育苗, 2月中旬果菜定植后及时定植, 3月初收获, 5月初拔除。也可视具体情况随时直播套种。

2.3 育苗

生菜种子细小, 发芽出苗顶土能力弱, 对苗床环境条件要求高, 但是生菜须根发达, 根系再生能力强, 因此生产上多采用育苗移栽的方式栽培。

2.3.1 苗床准备

苗床要求床土平整、细碎、疏松, 富含有机质且通透性好。播种前浇足底水, 待水渗完后在畦面撒一层过筛的细药土, 随即撒播种子。10 g种子需要的苗床面积以 $8\sim 10\text{ m}^2$ 为宜, 每 667 m^2 的用种量为25 g。

2.3.2 播种

播种时将种子与过筛细沙土均匀混合后撒播在苗床上, 覆土厚度约0.5 cm, 然后轻拍镇压, 确保苗齐、苗壮。

2.3.3 苗期管理

白天温度保持在 $16\sim 20\text{ }^{\circ}\text{C}$, 夜间 $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 左右。苗床底水要浇足浇透, 苗期不旱不浇水。每隔10 d喷1次0.5%磷酸二氢钾溶液, 共喷2~3次。培育出优质壮苗是丰产增收的基础, 因此苗期管理必须精心细致。

2.4 定植

种子播完20~30 d, 小苗达到4~5片真叶后及

6 产量及产值

辣椒于2010年11月6日开始采收, 2011年7月底拉秧, 采收盛期为2010年11月底至2011年5月底, 采收期长达266 d。截止7月15日, 辣椒植株

高2.6 m, 主径37节, 单株结果39个, 667 m^2 产量11 090 kg, 产值58 085元。产品大部分销往沃尔玛超市, 价格稳定, 剩余部分农户自行零售, 春节期间零售价可达12元/kg。