

辣椒新品种驻椒 20

王 秀

(河南省正阳县农业技术推广站, 463600)

驻椒 20 是河南省驻马店市农科院园艺所以河南南阳农家品种云阳椒经多代自交选育出的优良自交系驻 13 为母本, 以内蒙古茄门甜椒经多代自交选育出的优良自交系驻 07 为父本配制的一代杂交辣椒品种。

1 选育过程

1.1 亲本选育

1.1.1 母本

早熟性好, 生长势较强, 分枝性强, 坐果率高, 始花节位第 7~9 节, 果实深绿色, 牛角形, 果面光滑, 纵径 14.0 cm, 肩横径 3.5 cm, 果肉厚 0.25 cm, 平均单果质量 38.7 g, 抗病毒病, 配合力高。

1.1.2 父本

生长势强, 始花节位第 5~6 节, 极早熟, 果实灯笼形, 果型大, 绿色, 纵径 8.4 cm, 肩横径 7.6 cm, 果肉厚 0.63 cm, 平均单果质量 103.5 g。

1.2 杂交种选育

驻马店市农科院园艺所 2005 年开始试配组合 8 个, 其中驻 13 × 驻 07 组合编号为 2005-05F₁。2006 年进行组合筛选鉴定, 驻 13 × 驻 07 组合因综合性

状突出而中选, 2007 年、2008 年两年春露地辣椒品种比较试验中均表现突出, 比对照汴椒 1 号增产显著, 定名为驻椒 18。

2 特征特性

该品种生育期 190 d, 春季露地定植至始收 68 d, 属早熟品种类型。植株生长势中等, 抗逆性强, 平均株高 56.62 cm, 株幅 63.18 cm, 第 1 雌花平均着生节位 8.43 节。果实牛角型, 青熟期绿色; 果面光滑, 纵径 14.53 cm、横径 4.53 cm, 果肉厚 0.33 cm, 心室数 2~4 个; 味微辣, VC 含量 1.69 mg/g, 蛋白质 1.63%, 可溶性糖 2.97%, 粗纤维 2.36%; 平均单果质量 80.93 g, 平均单株结果数 20.77 个, 平均 667 m² 产量 3 639.04 kg。微辣型, 风味品质好。高抗病毒病 (TMV)、疫病和炭疽病。适宜在河南省及周边地区早春保护地和露地栽培。

3 栽培技术要点

3.1 播种季节

河南各地早春塑料大棚种植以 11 月中旬—12

3.2 植株调整

“南水 2 号”主侧蔓均能结瓜, 通常可保留 3 个侧枝, 苗高 25~30 cm 时, 及时吊绳落蔓。由于该品种为全雌型黄瓜, 节节有瓜, 坐瓜节位低, 要注意及时采收。结瓜盛期, 植株生长速度快, 须及时落蔓, 并摘除卷须及老叶。一般植株可以达到 8 m 长左右, 每株结瓜 20~30 条。为改善植株下部通风透光条件, 减少养分消耗和各种病害的发生, 要及时清除老黄叶片。

4 病虫害防治

按照“预防为主, 综合防治”的原则, 提前做

好防治工作。黄瓜病害主要有霜霉病、白粉病、细菌性角斑病、枯萎病等, 虫害有潜叶蝇和蚜虫等。视本地情况, 准备生物农药或低毒农药进行病虫害防治。特别注意防治昆虫危害, 生长后期注意预防霜霉病等疾病。

5 采收及商品化处理

“南水 2 号”连续坐果能力强, 及时采收可以获得较高的产量。根据品种特点, 最佳商品瓜长为 12 cm 左右, 横径 2.5~3 cm, 单瓜质量 55 g 左右, 采收后及时清洁洗净、分级、包装后运送销售。



月上旬播种,翌年3月20日前后定植最为适宜,苗龄100~120 d;露地地膜覆盖栽培于2月上中旬播种育苗,4月下旬定植,苗龄70~80 d,每667 m²用种量100 g。育苗前期注意防寒保暖,3~4叶期分1次苗。

3.2 育苗

辣椒育苗地选择地势较高,背风向阳的肥沃土壤作苗床,苗床长3~4 m,宽1.2~1.5 m。为了使播种后出苗迅速和整齐,播种前要进行浸种催芽,种子70%出芽即可撒播于苗床上。每10 m²的苗床播种50~100 g,可定植334~667 m²。播种后覆土1 cm并浇足水,往后床土不干不浇水,天晴6~7 d即可出苗。气温降低时可采用营养钵育苗或漂浮育苗以防低温寒害。辣椒幼苗期生长缓慢,且对低温较敏感,床温白天可维持25℃左右,必要时加盖草帘或用塑料小拱棚进行育苗。苗期床土见干及时浇水,阴雨天可撒干土降低湿度,土壤湿度过大会造成烂根或感染病害。幼苗第1片真叶出现后开始间苗,2片真叶时可追施0.1%~0.2%的尿素或10%~20%的腐熟清粪水或沼液。2~3片真叶时及时分苗,按苗距8~12 cm,双株丛植,以后可适时进行第2次分苗,分苗后的秧苗须根发达,茎粗、节间短,植株生长健壮,定植大田后成活快,成苗率高。

3.3 整地做畦与施基肥

辣椒为茄果类蔬菜,病虫害较多,栽培上为获得高产优质,不宜与番茄、茄子等茄科蔬菜连作,一般需经过3~4年轮作。辣椒根群较发达,需要深厚疏松的土壤,故辣椒栽培地宜深耕,整地时采用深沟高垄种植,以利排灌水,一般畦宽1.2~1.5 m(含沟),畦太长中间要抽腰沟。基肥一般每667 m²施优质农家肥1 500~2 000 kg,进口复合肥30~50 kg,或磷肥30~40 kg、钾肥20~30 kg、复合肥25~30 kg,结合整地作基肥深施,然后开畦、覆膜定植。

3.4 定植

在温暖的晴天,选脚短、茎粗壮、节间短、直立而不弯曲、叶色深绿的健壮幼苗定植大田。定植前要将床土充分淋湿,取苗时尽量多带点泥土,以减少根部的损伤,栽植深度以幼苗子叶齐土为宜,定植后立即浇足定根水,或施用稀粪水(或者1%~2%尿素)。辣椒定植密度因品种而异,早熟

种比晚熟种稍密,甜辣椒比牛角椒稍稀,一般采用1.2~1.5 m开沟理厢,厢面栽2~3行,株距25~30 cm,667 m²定植3 000~4 000株。若栽2株,每667 m²栽5 000~8 000株,这样可提高早期产量,但生长后期通风透光差,易落花落果。

3.5 追肥

辣椒喜肥耐肥,生长期长,消耗的养分多,除定植前施足基肥外,还应在辣椒不同生长期合理追肥,总的要求是:轻施苗肥,重施果肥,挂果追肥,并注意施用完全肥料,加腐熟人粪尿、稀粪水、沼液或尿素等。定植后追肥,促进发根和缓苗,有利茎叶生长,以后每隔7 d左右667 m²施1次20%~30%的人粪尿或复合肥5~10 kg,肥料浓度可逐步加浓,但注意不可偏施氮肥。开花结果后,要开沟重施肥,一般667 m²施15 kg复合肥,以后采果1次,追肥1次,可用0.5%尿素加0.2%~0.3%磷酸二氢钾进行叶面追肥,提高结果数和果实品质。

3.6 灌溉

辣椒生育期间需水较多,要保持土壤湿润,及时做好排水工作。定植后浇透定根水,此后见干浇水,开花前适当控水,开花结果后大肥大水。辣椒的灌溉一般选晴天上午10点前,下午5点后进行,如中午高温时灌水或灌水后土壤未干就下大雨,则会造成落花落叶或植株死亡。灌水宜用沟灌,速灌速排。头次窄沟,放跑马水,只湿沟底;二次水深至半沟;三次围边,水距畦面3~4 cm。此外,如雨水过多,积水应及时排除。

3.7 主要病虫害防治

辣椒病虫害主要有疫病、炭疽病、病毒病及蚜虫,病害可用72.2%普力克水剂,或25%瑞毒霉800~1 000倍液,或70%甲基硫菌灵可湿性粉剂600~800倍液或80%炭疽福美可湿性粉剂800倍液喷雾。苗期至定植前第1层果膨大前灭蚜防病,用50%辟蚜雾可湿粉剂3 000倍液喷雾,以早期灭蚜。病毒病发病初期,可选用20%病毒A可湿性粉剂500倍液喷雾,7 d喷1次,连喷2~3次。虫害可用40%乐果乳油1 000~1 500倍液喷雾,或用20%蚜克星乳油1 000倍液喷雾,或用2.5%天王星乳油3 000倍液喷雾。

3.8 采收

辣椒是一种多次采收的果菜类蔬菜。作鲜菜食

棚室蔬菜沼气资源综合应用

杨春鹏

(河北省兴隆县农牧局, 067300)

摘要: 沼气资源包括沼气、沼液、沼渣, 就沼气、沼液和沼渣在蔬菜生产上的综合应用进行了分析阐述, 为生产无公害蔬菜产品提供参考。

关键词: 沼气; 沼液; 沼渣; 蔬菜; 应用

随着广大消费者生活质量和安全意识的日趋提高, 对食品安全的需求愈加迫切。蔬菜生产由于长期超量施用化学肥料和高毒高残留农药, 虽然产量不断上升, 但品质却不断下降, 严重影响了人民的生活质量和健康水平。早日走出农业生产这一误区, 充分利用沼气资源发展生态农业, 对实现农业生产无害化具有重要意义。应用沼气资源不仅能有效解决蔬菜生产中这一难题, 而且营养全面、无污染、无残留, 是生产无公害蔬菜的理想肥料。

沼气资源包括沼气、沼液、沼渣。沼气燃烧可以为棚室蔬菜提高温度, 提供二氧化碳, 解决棚室蔬菜温度跟不上、光合作用不足的状况。沼液、沼渣作为蔬菜追肥, 可满足蔬菜生长发育对氮、磷、钾等矿物质营养的需求; 而且与普通化学肥料相比, 沼液和沼渣还有两方面优越性: 一是沼液、沼渣中的有机质、腐殖酸等对改良土壤起到重要作用, 可降低土壤容重、增加土壤孔隙度、改善土壤团粒结构, 促进蔬菜根系对各种养分的吸收; 二是沼液、沼渣中有部分未完全分解的养分, 施入菜田后可继续分解, 缓慢释放, 长期为菜田供肥。现就棚室蔬菜

沼气资源综合应用做以介绍。

1 沼气在蔬菜生产中的应用

1.1 为棚室蔬菜补充二氧化碳气肥

沼气中含有大量甲烷和二氧化碳, 通过在棚室内安装沼气灯或沼气灶燃烧沼气, 可为蔬菜生长提供充足的二氧化碳, 从而提高产量和改善品质。生产上要严格控制二氧化碳气肥的浓度, 不同蔬菜施用浓度有所不同, 如番茄、黄瓜、南瓜以 750~1 000 mg/L 为宜, 茄子、辣椒、草莓则以 550~750 mg/L 为宜。还要合理安排施用时间, 在蔬菜不同生育阶段施用二氧化碳, 其效果是完全不一样的。如毛豆在开花结荚期施用二氧化碳的增产效果比在营养生长阶段要明显, 番茄、黄瓜等果菜类蔬菜从定植至开花, 植株生长慢, 一般不施用二氧化碳, 以防植株徒长, 而在开花坐果期施用二氧化碳, 对减少落花果, 提高坐果率, 促进果实生长具有明显作用。另外, 一般施用二氧化碳应在日出后不久进行, 中午棚室内气温升高, 需通风换气, 应在通风前 0.5~1.0 h 停止施用。

1.2 为棚室增温

北方日光温室蔬菜生产中, 常会遇到连阴下雪或大风降温等极端恶劣天气, 对蔬菜种植构成很大威胁。因此, 可通过燃烧沼气产生大量热量为棚室增温, 以安全度过严冬。通常情况下, 棚室内热量在凌晨最冷的时候散失很快, 所以在棚室内可每

用时宜采收青椒, 约在花谢 15~20 d, 果皮转翠青色时采收, 一般每隔 2~3 d 采收 1 次, 并要遵循少采勤采, 采少留多的原则, 以果压树, 延长叶片有效同化时间, 提高总产量。

4 推广应用情况

该品种商品性好, 抗逆抗病能力强, 适合日光温

室及大小拱棚等保护地及早春露地栽培。据不完全统计, 2008—2010 年共在周边县市内推广 7 400 hm², 其中汝南 2 002.15 hm², 驿城区 1 322.12 hm², 平顶山 1 072.13 hm², 漯河 676.17 hm², 信阳 1 287.18 hm², 西平 1 049.14 hm², 新增总效益达 1.131 亿元。经济效益和社会效益非常明显。图