

贵州林卡辣椒高产栽培技术

安顺市平坝区乐平镇农业服务中心 顾小辉 陈兴宇 郭正国

摘要: 本文论述了贵州林卡辣椒高产栽培技术,重点论述了贵州林卡辣椒的育苗技术和田间管理技术,为贵州林卡辣椒的高产栽培提供参考。

关键词: 林卡辣椒; 高产; 栽培技术

“林卡辣椒”是贵州省马场镇林卡村的优良地方辣椒品种,已有400余年的种植历史。林卡辣椒色泽鲜红,具有籽少皮厚,大小适中,色、香、味俱全的特点,在食用过程中,体现出突出的香、辣一体性,是提炼辣椒红油、加工制品的优质原料。林卡辣椒是马场镇的特产和当地知名辣椒品牌,也是贵州省的重要辣椒品牌,大力推广林卡辣椒种植有助于贵州本地特色辣椒产业发展,提高林卡辣椒高产栽培技术有利于推进贵州农业技术发展,为贵州乡村振兴助力。

一、品种选择

选用抗病虫能力强、优质、高产、商品性好的优良品种。林卡辣椒种子千粒重约6.5g,选择籽粒饱满、呈短肾形、稍大、扁平、微皱、光泽度好、颜色淡黄的优质种子。考虑到地方品种容易退化,建议选择经过提纯复壮并经纯化后的高质种子。

二、育苗技术

(一) 苗床选择

林卡辣椒可使用小拱棚育苗。可以把腐熟的有机肥掺入田园土按照一定的比例进行混合作为育苗土,有机肥的比例不低于总育苗土的30%。然后在每平方米的苗床中用50mL的福尔马林加入3kg的水进行喷洒消毒,再用薄膜将其密封覆盖5天后揭膜,待药味消失才可播种。

(二) 种子处理

种子先用清水浸泡2~4h,再用1%硫酸铜溶液浸种5min,可防治疫病和炭疽病。用10%磷酸三钠溶液浸种20~30min,可防治病毒病。用200mg/L72%硫酸链霉素溶液浸种30min,可防治青枯病。药剂浸种消毒后,用温水清洗2~3次,以免产生药害。

(三) 种子催芽

将种子包放入木箱或其他容器中,上面盖上湿布,置于温箱上进行催芽,也可在恒温箱内催芽,效果较好。催芽温度保持在25~30℃,未出芽前,经常翻动种子,每天用温水淘洗1遍,使种子受热均匀。保温通气3~4d后种子开始“咧嘴”,4~5d后60%~70%的种子出芽、待芽长1mm左右时即可播种。

(四) 播种

种子催芽露白50%后可播种,播种要求气温稳定通过10~15℃。一般在3月中下旬至4月上旬“冷尾晴头”播种为宜。由于辣椒种子小,出苗顶土能力差,播深1~2cm即可,用细土或基质覆盖。播种结束后即用小水浇灌,保证覆盖土渗湿,为了增温保湿,播种后应及时盖地膜,促使早出苗。

(五) 苗期管理

待种子出土以后,需保持较高的温度,白天温度在25~27℃之间为宜,夜间温度在15~20℃之间为宜。辣椒长出子叶土温不低于17℃为宜。辣椒幼苗生长的前期,要注意保温防寒,幼苗生长后期应适时放风,以防止烧苗。当幼苗长到了2~3片真叶时,应除去其旁边的弱苗和杂草,并要做好分苗工作,分苗密度为每5cm²有两株幼苗即可。

三、大田栽培技术

(一) 整地

整地标准要达到“平、齐、松、碎、净、墒”,入冬冬灌前用机械平地,开春后耙地保墒。在中等肥力条件下,结合整地每667m²施腐熟圈肥3000~5000kg、优质饼肥200kg、优质复合肥75kg、硅钙钾镁肥40kg。

(二) 移栽

当辣椒苗长到11叶左右、出现花蕾时即可移栽。移栽株距30~40cm,行距50~70cm,双株定植。当天移栽的植株,当

天浇定根水,第二天把膜盖严实。定根水可用高效氯氟菊酯乳油800~1000倍配置,防止地下害虫危害植株。移栽后对缺苗断垄处要及时补栽,保证亩苗数。

四、田间管理技术

(一) 植株护理

进入6月中旬后要破除地膜,进行中耕培土,促根系向纵深生长,防早衰、防倒伏。及时扶正枝干和整枝打杈,打掉门椒下面的所有侧芽,加强通风,中耕除草,摘除枯黄病叶并带出田外深埋或烧毁。在第一次追肥时进行第一次中耕除草,植株封行前进行第二次中耕,培土护根,防止倒伏。

(二) 水肥管理

肥水管理可以辣椒生长的营养特性为依据。辣椒在封垄前以促控结合,促早发稳长,多枝多花,敦实茁壮。地膜破除后每亩追施氮、磷、钾复合肥25kg,硼肥5kg以提高座果率。进入营养生长和生殖生长期,肥水需求增大。在植株生长弱的地段辅以叶面追肥,一般每667m²喷施磷酸二氢钾0.2kg+尿素0.1kg,兑水300~500倍,间隔10d喷1次,连喷2~3次。视土壤墒情浇水,辣椒适合小水勤浇,通常每次追肥都要浇水,立秋后应保持地皮不干,雨后勤排水以防涝害。

(三) 病虫害防治

1. 农业防治。选用抗病虫的品种并培育壮苗,合理轮作倒茬,清洁田园,深翻冬灌,减少越冬病虫源;采用高垄和地膜覆盖栽培;密植合理,科学灌溉和施肥,培育健壮辣椒植株。及时清除病株、病叶、病果,并于安全区域烧毁或深埋。

2. 生物防治。保护利用害虫天敌如草蛉、瓢虫、蚜茧蜂等对蚜虫进行自然控制。利用农用抗生素、植物源农药、微生物农药等进行病虫害防治。

3. 物理防治。田间悬挂黄板和蓝色板诱杀蚜虫、白粉虱、斑潜蝇等害虫;频振式杀虫灯诱杀烟青虫等害虫;田间铺银灰膜以驱避有翅蚜虫;覆盖防虫网保护辣椒不受病虫害侵害,人工摘除害虫虫卵、捕杀害虫等方式降低病虫害发生率。

4. 化学防治。根据病虫害的预测预报,及时掌握病虫害发生动态,适时施药,选用生物制剂或高效、低毒、低残留的农药,不同农药应交替使用,一种农药在一个栽培期内均只使用一次;采用安全高效的器械和方式进行施药防治。

五、采收及后期管理

(一) 鲜椒采收

青椒在果实充分膨大时,红椒在8成红时采收,可结合市场需求分批采摘。适时早采门椒和对椒,有利于植株继续开花、坐果。采收时要将白皮和虫果分开,严禁青果、黄果、红果混装。

(二) 干椒采收

果实达到红熟辣椒采收标准时应及时采收,一般到9月底时辣椒果实已充分成熟且色泽鲜亮,干椒品质好。可进行一次性采摘或分3~5次采收。将辣椒在地面用烘房烘干或太阳晒干。

(三) 清理田园

辣椒采收结束后,应及时清理田园,将田园残留老叶、病叶集中带出田野外深埋处理,以防病源残留在田间逐年积累,减少来年土壤中病原数量,降低来年种植产生病害的风险。

参考文献:

- [1]周丕东,詹瑜,欧国武.贵州林卡辣椒产业化发展现状、问题及对策[J]农技服务,2020,37(7):116—117.
- [2]石娜,胡春华.现阶段我国辣椒栽培现状和育种趋势[J]安徽农学报,2017.23(22).