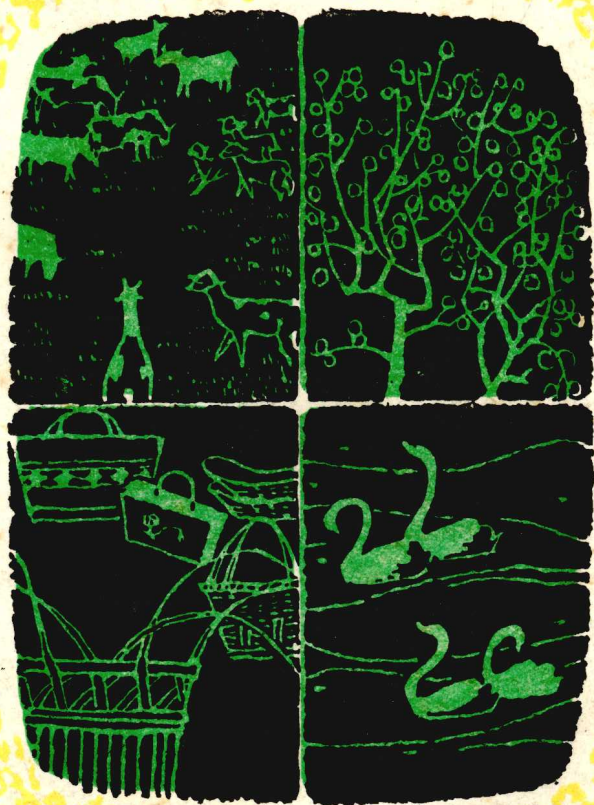


社员家庭副业小丛书



四川人民出版社

种海椒

社员家庭副业小丛书

种 海 椒

余正之 编

四川人民出版社

一九八二年·成都

责任编辑：杨 旭

种 海 粮

余正之 编

四川人民出版社出版

(成都盐道街三号)

四川省新华书店发行

自力印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 印张0.75 字数15千

1982年11月第1版

1983年11月第2次印刷

印数：15301—66,300

书号：16118·101

定价：0.09元

前 言

海椒是我省一项大宗栽培蔬菜。闻名全国的“川味”菜，就离不开海椒的辣味。在蔬菜中，海椒所含营养成分最全面，最丰富，特别是维生素C和A含量最高。据有关资料记载，海椒含维生素A可与胡萝卜媲美，含维生素C可以超过水果中含维生素C较高的柚子和柠檬。海椒不仅是美味的蔬菜和调味品，也是酿造加工的原料和罐头的防腐剂，还可药用。因此，深受人民欢迎。

为了帮助社队和社员种好海椒，特搜集和总结了一些栽培方面的经验，编辑成册，以供种植时参考。

编 者

1982年6月

目 录

一、概述.....	1
二、海椒的品种.....	3
三、海椒的栽培技术.....	6
四、海椒的高产经验.....	16
五、塑料薄膜地面覆盖栽培技术.....	18

一、概 述

海椒，又名辣椒、辣角、番椒。在植物分类学上属茄科蔬菜，原产于南美洲热带地区。古时很少听说有海椒栽培，在《本草纲目》中也无记载，在《花镜·草花谱》内有“番椒丛生白花，果俨似秃笔头，味辣色红，甚可观，子种”的记载，估计约在明朝后期传入我国。在我国西北、西南、中南等地区栽培较为普遍，特别在我省栽培最多，闻名全国的“川味”菜，就离不开海椒的辣味，说明我省人民对海椒之嗜爱。全省每年约种海椒几十万亩，除鲜食外，每年还可产海椒干几十万担，供出口、加工和人民生活需要。因此，海椒在我省是一项大宗栽培蔬菜。

海椒是蔬菜中含营养最全面、最丰富的种类之一。特别是维生素C和A，含量最高。据有关资料记载，海椒含维生素A可与胡萝卜媲美，含维生素C比水果中含维生素C较高的柚子和柠檬还多。它不仅是美味的蔬菜和调味品，还可药用。由于它的果皮及胎座组织含有辣椒素，故有辣味，吃了能刺激肠胃，帮助消化，增加食欲。成熟和未成熟的果实，都可以炒食和作泡菜、腌菜，成熟后果实晒干或烘干可制成海椒干或加工成海椒面作调料用。

海椒是一年生作物。但在热带或温室栽培中，也可多年生。海椒喜欢温暖而干湿合适的气候，发芽最低温度约 15°C ，生长最适宜温度为 $25\sim 28^{\circ}\text{C}$ ，苗期喜欢较高的气温，随着植株生长，适应性也较强，遇上稍低气温如 $11\sim 12^{\circ}\text{C}$ 时，也能正常开花结果。海椒植株直立，茎分枝规则，一般不立支

架。单叶，互生，披针形或卵圆形，无缺刻，叶片不大，蒸腾作用小，较耐干旱，但不喜多雨，在气温炎热多雨时，容易落花落果（在米易塆丘，雨季就有此现象）。海椒花小，白色，也有紫色，随植株的伸展，各叶腋常继续开花结果。由于品种不同，果形极不相同，有长果形、扁圆形、圆形、牛角形等。果皮色泽成熟后也不相同，一般为鲜红色、暗红色，但也有黄色、紫色、酱色的。果味有甜味、辣味、半辣味的，品种甚多。有直接作菜用的，也有专门加工海椒干用的。

一般根据其用途和形状，可分为两大类：一类是大海椒，又叫甜椒。特点是果形大，果肉厚，含糖量高，甜味浓（如灯笼海椒）或半辣味海椒（如成都的二斧头海椒），主要用于炒食或作泡菜用。另一类是小海椒。果实小，多数细而长，果皮薄，油分重，辣味强烈（如成都的二金条海椒，威远的七星椒等），主要用于加工海椒干和罐头防腐用。

二、海椒的品种

(一) 二金条海椒 成都市农家品种，是成都市郊区主栽品种之一，特别是龙潭寺一带栽培最多。其他如内江、绵阳、永川、南充等地区的县栽培也较多，为高产、质优宜于作海椒干的品种。1981年资中龙江区蔡家公社金田大队三生产队，种了两亩二金条海椒试验田，由于精细管理，平均亩产鲜海椒8171斤，按四折一计算，亩产海椒干2042斤，创亩产干海椒一吨以上的高产记录。该品种的特点是生长势强，分枝多，叶长卵圆形，绿色，先端渐尖。果实细而长，呈长圆锥形，向下着生，顶端尖，果肩微皱，果皮薄，深红色有光泽，辣味强，油分重，加工油海椒后，能保持鲜红色，品质好。中熟丰产。可作鲜菜食用，是加工海椒干的主要品种。该品种由于栽培时间长，品种有较明显退化现象，如长度缩短，油分降低，今后在选种留种时要特别注意，以保证二金条品种的纯度。

(二) 大金条海椒 什邡县农家品种。由于果形大，产量高，普及较快，全省很多县都有栽培，分布面也很广。该品种的特点是，植株高大，开展度大，分枝性强。果实个头大，呈长圆锥形，比二金条海椒长大，果肉厚，果皮色鲜光泽好，油分重，辣味重，抗病力强，也是目前我省海椒干主栽品种之一。

(三) 铁壳子海椒 又名大红袍海椒，成都市农家品种，成都市郊区栽培较多。该品种特点是果实长圆锥形，顶端向下，比二金条短，果皮较厚，表皮光滑，老熟后成鲜红

色，光泽好，辣味浓，油分重，耐旱力强，中熟丰产，宜于作海椒干用。

(四) 七叶子海椒 成都市农家品种，该品种系从二金条海椒中选育出来的，特点是早熟，果实长条形，比二金条小，顶端向下，果柄略细而尖，辣味浓，早熟丰产，宜于作海椒干用。

(五) 威远七星海椒 又名朝天椒或七姊妹。威远县农家品种，全省各地都有栽培。该品种特点是，果小，簇生，辣味特别浓。植株生长势较强，叶绿色。花簇生，每簇着果七个以上。因此，叫它七星椒。果实长圆锥形，果形小，果顶朝上，故名朝天椒，果肉薄，成熟后红色，辣味特别浓，品质好，适应性强，中熟丰产。

(六) 二斧头大海椒 成都农家品种，成都郊区栽培较为普遍。该品种主要特点是，植株高大，生长势强，分枝多。叶大而厚，深绿色，卵圆形。果实向下着生，个头大，果肉厚，呈心脏形，果顶凹入，梗部微凹，肩部有纵沟，表面光滑。嫩果绿色，老熟后为暗红色，辣味轻而带甜味，品质好，中熟丰产，宜于炒食或作泡菜用。

(七) 西充菜海椒 西充县农家品种。西充、南充一带栽培较多。它的特点是，植株生长势旺，分枝多。果实为长牛角形，表面光滑有光泽，嫩果绿色，老熟后为红色，蒂部凹，顶部尖，向下着生，味甜品质好，耐旱耐高温，中熟丰产，宜于鲜炒和作泡菜用。

(八) 灯笼海椒 成都、重庆等大城市郊区栽培较多。植株中等，分枝低，叶厚深绿色。果实向下着生，果面光滑有纵沟，果实大，果肉厚，灯笼形，辣味轻而带甜味，嫩果绿色，老熟后鲜红色，品质好，中熟丰产，嫩果老果都宜于

鲜炒食用。

(九) 牛角海椒 重庆、渡口郊区栽培较多。植株高大，生长势强，分枝多。果实呈长牛角形，果肉厚，果皮光滑，辣味中等。早熟丰产，适应性强。嫩果老果都宜于鲜炒或泡菜用。

(十) 笋子海椒 自贡市郊区栽培较多。植株中等，分枝多，生长势强。果实牛角形，表面光滑有光泽，蒂部平，顶部向下，先端钝，老熟后呈鲜红色，果肉厚，味甜微带辣味，品质好，耐旱耐高温，适应性强，中熟丰产，宜于鲜炒用。

全省现有海椒栽培中，其他地方品种和引进品种还很多，这里就不一一叙述。

三、海椒的栽培技术

我省海椒栽培，主要是采取先育苗后移栽的办法，但也有采取露地直播的。随着科学技术的发展，在海椒生产上采用了塑料薄膜地面覆盖的办法，可以直播也可育苗栽，大大提早海椒上市季节，这一新技术已在海椒生产上逐步推广。现分别介绍如下：

早栽、壮苗、密植、加强管理是海椒高产的关键。

海椒虽然喜欢温暖气候，但在结果期间，它不喜欢高温多湿或高温伏旱，这种气候最容易造成落花、落果。因此必须在栽培技术上，采取措施，避免或减少这种影响。栽培海椒的目的，主要是收获海椒。而植物生长必须经过营养生长（即长植株）和生殖生长（即开花结果），才能达到收获海椒的目的。通过育苗方法，不仅可以利用人工办法，提早播种。例如使用温床育苗或地膜覆盖育苗方法等，以满足海椒发芽生长的需要，还可以利用苗床期生长，缩短海椒在大田生长中的营养生长时间。因为苗期在苗床中生长，主要是长植株，到大田后相应的营养生长时间就缩短了，生殖生长就提前了，可以达到早结果的目的。采用塑料薄膜地面覆盖直播海椒，可以提早播种季节，同样可以达到早结果的目的。下面介绍一些育苗方法：

海椒育苗：在重庆、川东一带喜用火窑子育苗。成都市及川西一带喜用草围温床育苗。目前大中城市郊区，已开始用塑料薄膜地面覆盖育苗（又名地膜覆盖育苗）。

（一）草围温床育苗

草围温床育苗，是成都市郊区及新都县采用的主要育苗方式。历史悠久，闻名全川，对蔬菜冬季育苗起了很大作用。这种温床的主要材料，是竹子和稻草，可以就地取材，经济适用，在操作上也较简便。敬爱的周恩来总理1958年来成都时，曾到金牛区原友谊农业社参观草围温床育苗，给广大干部社员及蔬菜工作者很大鼓舞。

1. 草围温床的构造

草围温床，又名“高堂子”，呈长方形，宽5尺左右，高出地面1.5尺~1.6尺，底部与地平面。四壁用木桩或竹桩钉入地内，再用稻草编成草帘，围在外面即成。苗床内盛酿热物，主要是稻草、苕子、菜叶、菜子壳等，再加上人、畜粪，然后在酿热物上放床笆（床笆用木柱与竹子编成），床笆上铺培养土，要育苗的蔬菜种子，撒在培养土上。另外，在床的正中按5尺竖立梁柱，捆上横架，两边用绳子扯成双屋面式，便于盖（揭）晒席和茅扇，防御寒霜的侵袭，控制温湿度。

2. 草围温床的修建

（1）选择苗床地 草围温床宜建立在地势较高、平坦、向阳、背风的地方，一般多选在大院坝里，或靠近院坝附近的空地上，周围用芭茅或芦苇围起来，以防寒风侵入，并便于管理。

（2）制作苗床 苗床宽5.1尺，长短依地形而定，安放一个床笆为一幢。每幢长5.2尺，一般以安放8~10个床笆为宜。下面介绍8个床笆温床的制作方法。

①钉桩 在选好的地点，按5.1尺宽，5.2尺长，用石灰划上线。然后用2.6尺长，直径1~1.5寸粗的木桩或竹桩，

从石灰线的四角上，钉入土内8寸深，露出地面1.6尺，再用绳子拉紧，沿绳子开浅沟，泥往线内堆，使床底突出地面，便于排水。第一幢搞好后，再按同样办法，钉第二幢的桩，依次类推。

钉桩时要注意：除苗床两头按5.1尺的宽度钉外，中间的木桩，要钉在线内，即按4.9尺宽度略向内钉，以免垮床。因为中间床面稍窄点，加进酿热物后，必然会向两边膨胀，这样就刚好与苗床两端宽度差不多。如果中间不钉稍为窄点，加进酿热物后，由于向两边膨胀，会造成苗床的倒塌，这是一个关键，必须特别注意。

②捆架 木桩钉好后，用竹或木条作横梁，夹紧捆好，固定在木桩上，这样就形成了温床的床架。

③编草围 床架捆好后，选长而整齐的稻草，铺在床架周围，用小竹竿把两边夹紧，捆牢，然后编织草围。冬季多用双边子草围，用草虽多，但保温性能较好。编的方法如同编发辫一样。

④装酿热物 酿热物的种类、数量、配合比例和方法，都直接关系着温床的温度高低，发热时间和是否均匀。根据金牛公社青羊大队经验，每一床笆，在冬季一般用稻草1000斤左右，加菜叶或苕子500~600斤，净尿3~4挑。在春季可以少一些，一般用稻草700~800斤，加菜叶或苕子300~400斤，净尿2挑。具体操作是将稻草铡成三节，与菜叶或苕子混合，放进床内，均匀铺好，中间稍高，用脚踩紧，再用净尿加水一半，泼在稻草上，然后放上床笆。

⑤编床笆和茅扇 床笆是放在温床内作播种育苗用的（它是活动的，可以随意抬出）。其制作方法是，用直径1.5~2寸，长5尺的木棒两根，横放在地上，两棒相距2.2尺，

再用4.8尺长的竹片，22根或24根，均匀铺在棒上，用篾条顺竹片缠紧，再在竹片上，铺以梳整齐的稻草（以不漏泥为度）。

茅扇是用来覆盖温床的。一般3尺宽，8尺长。其制作方法是：用三根小竹竿，按一定距离放好，然后铺上稻草，再用三根小竹竿，放在上述三根小竹竿的地方，把稻草夹在竹竿中捆好即成。

⑥准备培养土 培养土，直接关系到幼苗的生长。它的要求是：疏松、肥沃、保水、保肥、排水、通气良好，这样才能培育出健壮的苗子。

成都市草围温床所用培养土，一般是选用水稻收后，稻田心土，挖出后，炕一段时间，粉碎后过筛，然后混入充分腐熟、捣碎的干猪粪。其比例是一般六成土，四成干猪粪；用对半比例更好。培养土，铺在床笆上2~3寸厚即可。铺厚了，温度传不上来，铺薄了，根子容易穿透床笆而被烧坏。

⑦搭架 床内加进酿热物后，放上床笆，然后用2.5尺长的竹竿，每隔一床笆，在床中间钉一根，露出床面1.4~1.5尺，顶上用竹子做横梁，用竹夹夹好捆紧，再用绳子从横梁向两边拉成双屋面形，待播种后，即将茅扇盖上，遮蔽寒风，以利幼苗生长。

3. 播种育苗

（1）浸种催芽 为了充分利用苗床面积，在有限的床面上，获得更多的壮苗，播种前，必须进行种子处理。其办法是，将选出的无病虫而饱满的种子，用温水浸泡，然后把漂浮在水面上的不饱满种子去掉，然后再浸泡。海椒种子吸水性能差，一般要浸泡48小时，然后再进行催芽。

催芽，就是把浸泡后的种子，用棕片包好，埋入已发热

的温床里，一般都放在温床床头边上，棕包下面垫土约一寸厚，周围用土盖好，上面再盖稻草或菜叶。如温床床温过高，垫土应适当厚点，每天将种子包取出，打开棕包，用手将种子翻匀，然后再放回原处盖好。大约2~3天后，种子有80~90%以上粉嘴（现芽）时，即可播种。

（2）播种

①播种期 海椒采用温床育苗，一般在小寒（一月上旬）到立春（二月上旬）播种都可。

②播种方法 一般多用撒播。即将催过芽的种子，均匀撒播在床笆的培养土上，随即用喷壶浇水。如床土过干，应浇湿到5~6分厚；如果床土不太干，浇湿到2~3分厚即可。然后再用八成干猪粪加细泥土2成混合后盖上，盖一分厚为宜，上面再盖一层稻草，约7~8分厚（稻草应事前梳整好）。最后，在床架上盖上晒席，晒席上加盖茅扇即成。

（3）苗床管理 播种后，必须加强苗床管理。例如浇水，通风透气，幼苗锻炼等工作。

①浇水 一般播种时，要掌握在温床刚开始发热时进行。播后1~2天内，温床温度达到45℃左右，每个床笆可浇水5~6斤。幼苗出土后，初期为了保温，还可保留薄薄一层稻草；秧苗转青以后，盖草要全部揭开。苗床土过干，应适当浇水。如床笆边缘有少数苗子未出齐时，可用极少数稻草遮盖边缘，待苗子出齐后，再全部取掉。苗期应注意随时检查，如床边及床中梁柱有未塞好的缝隙，应及时塞好，否则热气会由缝隙中集中冲出，容易损坏幼苗。

②苗床通风透气 幼苗出土后，除掌握好温度、水分以外，通风透气、光照也很重要，必须很好控制。如早上床温在30~40℃以上，可把两头挡风的风扇摘下，使其通风透

气。如夜间苗床温度在 40°C 以上，盖床时要将茅扇盖下面，晒席盖上面。晴天在上午10时到下午4时左右，要揭开床盖透光。如遇阴雨或寒风较大时，就不能把床盖完全揭开，可根据不同情况处理。如下雨但寒风不太大，可用竹竿将盖的晒席支起，让其透光，如寒风较大时，可在支起的晒席的地方，挂上茅扇，以挡寒风。

③幼苗锻炼 温床培育的苗子，必须经过锻炼，使其生长充实，组织坚强，节间短，具有对不良环境的抵抗力，这样在早春温度较低的情况下，移栽于露地，才不至于生长不良，或发生死亡。

锻炼方法：主要是控制水分和温度。一般在苗高一寸左右，就进行锻炼，农民叫“吊苗子”。首先是控制水分，大约经过5~7天不浇水，待床土现白色，床内也较干燥，幼苗叶子稍卷时，再浇少量水，维持其生长，一直延续到假植以前。其次是控制温度，在天气晴好的情况下，可将温床中的床笆，抬出温床放在空地上，使幼苗在自然气温下，经受锻炼，晚上再抬回温床中。凡是进行锻炼的幼苗床笆，只能放进温度不高的旧床中，决不能再放进新装酿热物的新床中，继续加温。那样就达不到进行锻炼的目的。

④翻床 草围温床的保温时间，一般只有12~15天，以后温度就逐渐下降，因此，要想继续保持较高温度，必须进行翻床，加草加温，菜农叫“翻堂子”。方法是：选择晴天，用铁钩四根，两头挂在床笆横柱上，将床笆抬出放在其他温床里，或放在空地上，然后在床内加进稻草和菜叶，混合好后，再泼上尿水二挑，然后，再将需要继续加温的床笆，放进温床，并用草和泥土将床笆周围缝隙塞好，以便保温。

⑤假植 这里所说的假植，是指在温床内假植，而不是

在露地里假植，菜农叫“并秧子”。

假植前床笆上的苗子叫“秧母”。一般一个床笆的“秧母”苗子，要假植6~7个床笆。假植办法：一般是在苗龄40天左右开始，将“秧母”床上苗子，按一定距离，假植在事前准备好的床笆上，这个工作很细致，多数由老、中年人进行。假植前在“秧母”床笆上浇上水，便于拔苗时少伤根。然后用削得细而尖的竹筷，按一寸行距，将秧苗条栽在新床笆培养土里，然后，浇上水，加强管理。栽后约半月，再进行第二次假植，一般播得早的海椒，在栽前要假植4~5次，经过这种锻炼后的假植苗，生长特别健壮，能抵御各种不良气候，它为海椒提早结果，提高产量打下良好基础。

(4) 出苗 草围温床中育好的苗子，把它移栽在大田里，这个过程叫“出苗”。技术关键是操作要细致，出苗前一定要浇水，这样在出苗时，才不致伤根过多，影响成活。在成都市郊区和川西平原一带，草围温床出苗时间，是从惊蛰（三月上旬）开始，春分（三月中下旬）前后较多。

(二) 塑料薄膜地面覆盖育苗法

1. 苗床准备 苗床要选择背风向阳，地势较高，水源方便，土壤肥沃，没有种过海椒、茄子、番茄、洋芋等茄科作物的地方，作苗床地用。

2. 苗床土消毒 苗床地选好后，要进行消毒。一种是火烧法，即用枯枝、落叶、稿秆等堆在苗床地上，放火烧，一方面消毒，同时也可以起到施肥作用。另一种办法是药剂处理。例如采用五氯硝基苯粉与65%代森锌可湿性粉剂等量混合剂，每平方米苗床用混合剂8~9克，与干细土25~30斤拌匀，播种时一半作垫土，一半作盖土，可以防治海椒苗期猝倒病和立枯病。