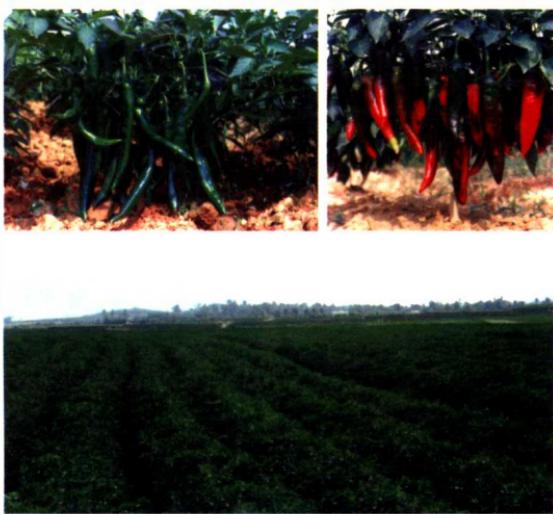


金穗丛书



优质辣椒高产 栽培技术

邹学校 编著

科学出版社

金 穗 从 书

优质辣椒高产栽培技术

邹学校 编著

科 学 出 版 社

1998

内 容 简 介

随着人民生活水平的提高，对辣椒的需求量和对其不同品味的要求也不断提高，因此，辣椒栽培面积不断扩大，并由城郊向农村转移，且成为广大农民的重要致富门路。本书就是为提高这些辣椒产区的农民种椒水平而编写的。全书着重介绍了辣椒生长对环境条件的要求，主要优良品种，冷床、温床育苗技术，露地、地膜覆盖、塑料大棚等高效栽培技术，以及辣椒生产中的病虫害防治和人工杂交制种技术等。内容丰富、实用性强。可供广大农民阅读参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

优质辣椒高产栽培技术/邹学校编著. -北京：科学出版社，
1998. 3

(金穗丛书)

ISBN 7-03-006376-7

I. 优… II. 邹… III. 辣椒—栽培 IV. S641. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 24192 号

科学出版社出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码：100717

中国科学院印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

1998 年 9 月第 一 版 开本：787×1092 1/32

1998 年 9 月第一次印刷 印张：6 1/2

印数：1—4 000 字数：141 000

定价：9.00 元

前　　言

辣（甜）椒是我国种植面积最大、供应期最长的重要蔬菜之一。近年来，辣（甜）椒的生产、消费发生了很大变化，一是随着人们生活水平的提高，吃辣椒地区对辣椒的辣度要求降低，吃甜椒的地区也开始向要求稍有辣味的方向转变，微辣带甜的牛角椒品种种植面积迅速扩大；二是南椒北运的成功，促进了广东、广西等省区利用气候优势建成了一批辣椒生产基地，我国南方辣椒种植面积迅速扩大；三是辣椒病害加重，需要轮作，加上辣椒耐长途运输，因此，辣椒栽培迅速由城郊向有气候优势、耕地面积充足和劳动力便宜的农村转移，并成为广大农民的重要致富门路。本书就是为提高这些辣椒产区农民的种椒水平而编写的。

本书系统地介绍了辣椒的生长发育特性、对外界环境条件的要求，主要优良辣椒品种，冷床、温床育苗技术，露地、地膜覆盖、塑料大棚、秋种冬收等高效益栽培技术，26种病虫害的发生规律和防治方法和辣椒人工杂交制种技术。书中内容力求全面，技术力求实用，以南方牛角椒栽培技术为重点，各项技术都是在我国目前现有条件下容易实施的。

由于时间仓促，编者水平有限，书中错误难免，恳请批评指正。

编　　者

1997年7月于湖南长沙

目 录

前言

第一章 概述	(1)
第二章 辣椒的特征、特性及对环境条件的要求	...	(4)
一、辣椒的特征、特性	(4)
二、辣椒对环境条件的要求	(7)
第三章 辣椒品种类型及优良品种	(10)
一、辣椒的主要品种类型	(10)
二、辣椒优良品种	(11)
第四章 辣椒的育苗技术	(70)
一、育苗的意义	(70)
二、冷床育苗设施与建造	(71)
三、温床育苗设施与建造	(84)
四、床土	(99)
五、种子处理	(104)
六、播种	(109)
七、苗期管理	(114)
八、苗期形态诊断	(122)
第五章 辣椒高效益栽培技术	(124)
一、辣椒露地栽培技术	(124)
二、辣椒地膜覆盖栽培技术	(133)
三、辣椒塑料大棚栽培技术	(139)

四、辣椒秋种冬收栽培技术	(147)
第六章 辣椒病虫害及其防治	(150)
一、苗期病害及其防治	(150)
二、成株期病害及其防治	(155)
三、虫害及其防治	(173)
第七章 辣椒人工杂交制种技术	(185)
一、辣椒人工杂交制种的步骤与方法	(185)
二、制种辣椒的栽培技术	(192)
三、辣椒的采种技术	(194)
四、海南辣椒制种技术	(196)
五、辣椒杂交种子生产技术规程	(198)

第一章 概 述

辣椒原产热带南美洲，故又称番椒，亦称海椒、辣茄、辣子等。属茄科辣椒属。在温带地区为一年生草本植物，在热带地区则为多年生灌木。约在明代末年（17世纪40年代）传入我国，至今已有300多年历史。由于它的调味作用，深受人们的喜爱，因而传播很快、很广。至今我国各地均有辣椒栽培，尤以西南、西北、中南以及山西、山东、河北、江苏等省栽培面积更大。

辣椒除鲜食做蔬菜外，可加工成多种制品，如辣椒干、辣椒粉、辣椒酱等，其中辣椒干不仅为国内市场所需，也是一种重要的对外贸易物资。我国著名的辣椒干产区有四川省的成都市、三台县、西充县，湖南省的醴陵县、邵阳县，江苏省的海门县、启东县以及陕西省耀县，山西省代县，河北省望都县，河南省永城县等地。

辣椒含有人体所需要的多种维生素。它含有的维生素A、B高于黄瓜、番茄、茄子等果菜类，特别是维生素C的含量比以上蔬菜高出4~7倍，每百克鲜（青）果含量可高达100毫克，红熟果的含量更高。此外，还含丰富的矿物质。因此，辣椒是一种营养价值很高的调味蔬菜。它的辣味是由于果实组织中含有一种辣椒素，可以增进食欲，促进消化，并能刺激人体发热，具有一定的药用价值。

除了消费习惯的变化带来品种更新的任务外，目前我国辣椒生产上存在的主要问题，是病毒病危害严重，单产一般

偏低，急待科研单位提供抗病品种。

我国辣椒科研，50年代主要是开展品种资源的收集、整理、鉴定、利用工作，60~70年代除开展优良地方品种提纯外，还开展了单株系统育种，育成的优良品种有21号牛角椒、华椒1号、华椒2号，同时开展了辣椒杂种优势利用研究。

辣椒杂种优势就是利用两个纯合的品种或品系通过杂交、产生的F₁代杂种，在早熟性、丰产性、抗病和抗逆性上明显超过亲本的现象。据北京、江苏、湖南等省、市的研究，辣椒杂种优势非常明显，优良杂交组合一般比常规品种增产30%~50%，早期产量增产50%以上。我国最早育成的杂交辣椒品种为早丰1号。该品种70年代末80年代初在全国大面积种植。

“六五”期间除继续开展了辣椒品种资源的收集、整理、鉴定、保存工作外，还开展了辣椒新品种选育研究，育成有影响的品种有中椒系列品种、苏椒系列品种和湘研系列品种。特别是湘研系列辣椒品种，南起海南岛的三亚市，北至黑龙江省的哈尔滨，西起海拔最高的西藏的拉萨，东至海拔较低的上海，全国除台湾省外均试种成功，并取得明显的经济效益。据15万多亩¹⁾湘研辣椒品种的跟踪调查，一般比当地传统主栽品种每亩增值500~1500元。

我国辣椒常年种植面积达2000多万亩，杂交辣椒的种植面积达300万亩，由于杂交辣椒品种的推广，每年新增社会产值达20亿元以上，其中湘研系列辣椒品种的种植面积占杂交辣椒面积的一半以上。自改革开放以来，由于我国“菜篮子工程”的实施，“南菜北运”、“西菜东调”和“保护地生

1) 1亩=1/15公顷。（下同）

产”三大蔬菜生产基地的建成，改变了我国“就近生产，就近供应”的蔬菜产销格局，形成了蔬菜“大生产、大流通”的新格局，加速了蔬菜良种化进程。辣椒是比较耐贮运的蔬菜，随着辣椒生产商品化程度的提高，辣椒的种植面积将进一步扩大。

第二章 辣椒的特征、特性及对环境条件的要求

一、辣椒的特征、特性

1. 根

辣椒属浅根性植物，根比较细弱，吸收根少，木栓化程度也高，因而恢复能力弱。它与茄子和番茄比，根系最弱。

2. 茎

辣椒茎的分枝习性、开展度和直立性因品种而异。早熟品种一般长势弱，分枝较多，节间较短，开展度大。晚熟品种一般长势强、分枝较小，节间较少，开展度小。

茎（第一果实以下的主枝）上的每一个叶腋都有腋芽，并可萌发出枝条，这些枝条称为“抱脚枝”，矮生的早熟品种生长势弱，腋芽萌发的时间早而多，“抱脚枝”上所结第一果实与“四门椒”同期，有利于增加早期产量，一般予以保留。晚熟品种的“抱脚枝”萌发迟，经济价值不大，一般均予打除。

茎以上的分枝一般是2个，少数为3个，它们继续分权发育成为骨干枝。按辣椒的分枝习性，分枝应呈几何级数增加，呈对称式上升，但实际上往往一强一弱，结果形成若干个“之”字形的枝臂，一个枝臂上的节数因品种不同而异，一般可达20个左右。节数的多少与肥水管理和果实采收有关。肥水不足，挂果过多则分枝停止抽生；反之，水肥足，挂果

少，分枝抽生多而长。生产实践上通过肥水促控和果实的采摘，来调节分枝数目和分枝的长短。在足够的肥水供应条件下，初期果实要及时采收以促进新枝的分生。中、后期则应注意增加采收次数，每次采摘要“摘老留嫩”、“摘多留少”、达到“果不空树”、“以果压树”的目的，使分枝不断、抽而不长，形成一个分枝均匀、节长适度、树形紧凑的树冠。

3. 叶

叶片是进行光合作用、制造营养物质的主要器官。辣椒叶片不大，但数量众多，从单株的结果数来说一株可以结出几十或百多个果，多于番茄和茄子，足见其叶子的光合能力是很强的。

辣椒叶片的长势和色泽，可作为营养和健康状况的指标，生长正常的辣椒叶片深绿（因品种而异），大小适中，无光泽。当全株叶色黄绿时，一般为缺肥症状。大部叶色浓绿，基部个别或少数叶片全黄时，为缺水症状，氮肥施用过多，则叶片宽，叶肉肥厚，颜色深绿，叶面光亮。如果施肥浓度过大，叶面变得皱缩，凹凸不平，顶部心叶相继变黄并有油光，长沙椒农称之为“油顶”，“出大青叶”，并认为此症为落叶之前兆。

4. 花

辣椒为雌雄同花，自交授粉结实，但约有10%的异交率。早熟品种一般长出7~8片叶时，出现第一个花蕾，有的更早至4~6片叶。中晚熟品种11~14片叶时才现蕾。第一朵花所结的果叫“门椒”。此后，按2、4、8、16这样的几何级数增加，第二层花座的果称“对椒”，第三层花座的果称“四门

斗”，第四层花座的果称“八面风”，再上一层称“满天星”。然而实际上分枝、开花、落果受多种因素的影响，除天气因素外，主要是土壤水分和营养状况，是辣椒栽培技术上的一个大问题。

5. 果实

辣椒果实为浆果，食用部分为果皮。果皮与胎座之间是一个空腔，由隔膜连着胎座，把空腔分为2或3~4个种室。辣椒自授粉到果实充分膨大达到绿熟期，约需25~30天，到红熟期需要45~50天，甚至60天。果实的发育需要吸收大量的养分，此时茎叶的生长要受到抑制，所以辣椒果实要适时采摘以促进茎叶不断抽生。辣椒果实中辣椒素的含量多少因品种不同差异极大，与果实的成熟度也有关。一般是大型果含量少，小型果含量多；幼嫩时含量少，成熟期含量多。同时与果实发育时期的环境有关，在高温和强日照下发育的果实辣椒素含量较高。果实中的不同部位的辣椒素含量也有差异，其中以胎座和隔膜中的含量较多，果皮中含量较少，种子中含量更少。

6. 种子

辣椒种子的大小、轻重因品种不同差异较大，中等大小的种子千粒重6~7克，每克100~120粒左右。经充分干燥后的种子，如果密封包装在-4℃条件下贮存10年发芽率可达76%，室温下密封包装5~7年、发芽率可达50%~70%。室温下不密闭包装贮存2~3年，发芽率仍可达70%。我国南方气温高，湿度大，一般贮藏条件下的种子寿命要短一些，必须加以注意。

二、辣椒对环境条件的要求

辣椒在南美洲热带雨林气候条件下，其物种形成的系统发育和个体发育过程中，逐渐形成喜温、耐涝、耐旱、喜光而又较耐弱光的特点。

1. 温度

辣椒种子发芽的适宜温度为25~30℃，温度超35℃或低于10℃都不能较好地发芽。25℃时发芽需4~5天，15℃时需10~15天，12℃时需20天以上，10℃以下则难于发芽或停止发芽。

辣椒种子生长发育的适宜温度为20~30℃，温度低于15℃时生长发育完全停止，持续低于12℃时可能受害，低于5℃则植株完全死亡。

辣椒在生长发育时期适宜的昼夜温差为6~10℃，以白天26~27℃、夜间16~20℃比较合适。就不同的生长发育阶段而言，苗期白天温度可达30℃，以加速出苗生长，夜间保持较低的温度（15~20℃）以防秧苗徒长。15℃以下的温度花芽分化受到抑制，20℃时开始花芽分化，约需10~15天。授粉结实以20~25℃的温度较适宜，低于15℃或高于30℃则授粉结果率下降。因此，我国长江以南地区常因春雨低温而落花，又因夏季持续高温开花多而结果少。

2. 光照

辣椒是好光植物，除种子在黑暗中容易发芽外，其它生育阶段都要求充足的光照，比较而言它较番茄、茄子和瓜类

蔬菜耐弱光，过强的光照反而不利于生长。

辣椒在理论上属于短日照作物，但实践上可视为中光性作物，只要温度适宜，营养条件好，在光照长或光照短的条件下都能开花、结果。

3. 水分

辣椒是茄果类蔬菜中最耐旱的一种作物，品种之间差异较大，小果型品种耐旱能力强，即使在无灌溉条件下也能开花、结果，虽然产量较低，但仍可有一定收成。大果型品种耐旱能力较弱，水分供应不足常引起落花落果，有果亦难以肥大。

空气湿度对辣椒的生长发育影响很大，一般空气湿度为60%~80%时生长良好，座果率高，湿度过高有碍授粉，引起落花、诱发病害。辣椒在各个生育时期都要求足够的土壤水分，但土壤水分过多，影响辣椒根系的发育和正常的生理机能，甚至发生“沤根”病害。

4. 空气

辣椒的种子和根系对空气要求较高，种子在发芽过程中，浸种时间过长，内种皮吸水过多、催芽时供氧不足、播种后床土板结，都会使萌动的种子因缺氧而死亡。

土壤中的二氧化碳含量过高，对辣椒根系产生毒害作用，使根系生长发育受到阻碍。因此，辣椒要求土壤有良好的通透性。

5. 土壤

辣椒对土壤的选择并不严格，各类土壤都可以栽植，但

要品种适宜才能获得预期效果。以湖南省而论，一般来说土质粘重、肥水条件较差的缓坡红壤土，只宜栽植耐旱、耐瘠的线形椒或可以避旱保收的早熟菜椒品种。土质疏松、肥水条件较好的河岸（或湖区）砂质壤土栽植大果型品种能够获得果实大、产量高的效果。面积广大的水稻田土，宜于种植中等果型的牛角椒品种，利于稳产、保收。

辣椒对土壤的酸碱性反应敏感，在中性或弱酸性（pH值在6.2~7.2之间）的土壤上生长良好。

6. 营养

辣椒对氮、磷、钾肥料均有较高的要求。此外还需要吸收钙、镁、铁、硼、钼、锰等多种微量元素。足够的氮肥是辣椒生长结果所必要的。氮肥不足则植株矮、叶子小、分枝少、果实小。但是，偏施氮肥、缺乏磷肥和钾肥则易使植株徒长，并易感染病害。施用磷肥能促进辣椒根系发育并提早开花，提早结果。钾肥能促进辣椒茎秆健壮和果实的膨大。

在不同的生长时期辣椒对各种营养物质的需要量不同。幼苗期需肥量较少，但养分要全面，否则会妨碍花芽分化，导致落花落果，枝叶嫩弱，诱发病害。结果以后则需供给充足的氮、磷、钾养分，以促其丰产、果大、色佳。

第三章 辣椒品种类型及优良品种

一、辣椒的主要品种类型

辣椒的品种很多，可将其分为以下六种类型

1. 矮生早椒类

本类品种熟性皆早，植株矮生，甚开展、分枝多、结果多，但果实较小，辣味轻，主要分布于长江中、下游各地。优良品种有南京早椒、武汉矮脚黄、长沙矮树早等。

2. 牛角椒类（或称羊角椒）

本类品种果实呈牛角形，辣味一般较重，抗逆性、抗病性、丰产性均较强。分布地区较广，以西南、中南各省区栽培面积最大，品种极丰富。伏地尖、河西牛角椒、湘潭迟班椒是湖南三大优良牛角椒品种。

3. 灯笼椒类

本类品种果实呈灯笼形，辣味一般较轻或完全无辣味，故称甜椒，抗逆性、抗病性较弱。分布地区主要在华北、东北以及华东地区，优良品种有茄门椒等。

4. 线形椒类

本类品种果实细长，辣味浓烈，主供晒制干椒。主要品种有四川二金条、西充椒以及陕西耀县线椒等。

5. 簇生椒类

本类品种果实簇生，可并生2~3个或10来个，辣味浓，主供晒制干椒。优良品种有安康十姐妹，四川七星椒等。

6. 圆锥椒类

本类品种果实小，圆锥形，甚辣，主供晒制干椒。优良品种有江苏海门椒、广东鸡心椒。

二、辣椒优良品种

我国辣椒品种主要有两大类型：一是制干用的品种，即干辣椒品种；二是鲜食用的品种，即菜辣椒品种。菜辣椒品种又包括三类，即灯笼型甜椒品种、辣椒品种及辣椒与甜椒一代杂种——微辣型杂交品种。下面分类介绍生产上常用的品种供参考。

(一) 微辣型杂交品种

1. 湘研1号

(1) 品种来源 湖南省蔬菜研究所1985年选育的极早熟杂交品种，1989年12月湖南省农作物品种审定委员会审定，1991年列为农业部向全国推荐的100项实用技术之