

国家中等职业教育改革发展示范校建设系列教材

冀东日光温室稀特汇蔬菜

高效栽培技术

◎ 全小翀 主 编



河北科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

冀东日光温室稀特汇蔬菜高效栽培技术 / 全小翀主
编. -- 石家庄 : 河北科学技术出版社, 2015. 4
ISBN 978 - 7 - 5375 - 7488 - 4

I. ①冀… II. ①全… III. ①蔬菜 - 温室栽培 - 中等
专业学校 - 教材 IV. ①S626. 5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015) 第 056368 号

冀东日光温室稀特汇蔬菜高效栽培技术

全小翀 主编

出版发行 河北科学技术出版社
地 址 石家庄市友谊北大街 330 号 (邮编: 050061)
印 刷 石家庄燕赵创新印刷有限公司
开 本 787 × 1092 1/16
印 张 6
字 数 139 000
版 次 2015 年 4 月第 1 版
2015 年 4 月第 1 次印刷
定 价 14. 50 元

《冀东日光温室稀特汇蔬菜高效栽培技术》

编写人员

主 编 全小翀

主 审 田与光

编 委 全小翀 任艳艳 王艳茹 李玉芬 梁东侠
凌志华 郭春良 苏 义 张爱军



前言

QIANYAN

随着冀东地区设施蔬菜的发展和人民生活水平的不断提高，蔬菜消费已由普通蔬菜向多品种、高营养、反季节的质量型蔬菜转变。稀特蔬菜具有风味独特、外形新奇、营养丰富以及特殊的药用保健功效等特点，一时成为消费时尚，为适应冀东地区蔬菜生产技术需要，特编写了此书，旨在为蔬菜生产和经营者提供高产、高效、优质日光温室稀特蔬菜生产技术指导。本书以冀东地区名特蔬菜、创汇蔬菜及野菜蔬菜为重点，本着“行动导向、任务引领、学做结合、理实一体”的编写原则，突出专业技术实用性，从冀东地区日光温室稀特蔬菜栽培中选取典型任务，有针对性地传授专业知识和训练操作技能，力求任务实用，学用结合、学以致用。

《冀东日光温室稀特蔬菜高效栽培技术》选取适合冀东地区日光温室栽培的茄果类、瓜类、豆类、叶菜类与葱蒜类、根菜类与薯芋类、多年生及杂菜类和芽苗菜与野生菜蔬菜介绍，共8个单元，25个学习任务。由于编者水平和时间有限，书中不足之处在所难免，诚请批评指正。

编者

2014. 10

目 录

MULU

第一单元 冀东地区稀特汇蔬菜概述	(1)
一、稀特蔬菜	(1)
二、稀特蔬菜生产的作用意义	(3)
三、稀特蔬菜生产存在的问题与对策	(3)
四、创汇蔬菜	(4)
五、河北省蔬菜出口的现状	(5)
第二单元 茄果类稀特汇蔬菜生产技术	(6)
学习任务一 樱桃番茄生产技术	(6)
一、樱桃番茄育苗技术	(6)
二、樱桃番茄栽培技术	(8)
学习任务二 彩椒生产技术	(12)
一、品种选择	(12)
二、育苗	(13)
三、定植前的准备工作	(13)
四、定植	(14)
五、中后期管理	(14)
六、病虫害防治	(15)
七、采收	(16)
学习任务三 观赏辣椒生产技术	(16)
一、观赏辣椒栽培习性	(16)
二、观赏辣椒栽培育苗	(17)
三、观赏辣椒栽培要点	(19)
第三单元 瓜类稀特汇蔬菜生产技术	(20)
学习任务一 苦瓜生产技术	(20)
一、品种选择	(20)
二、育苗	(20)
三、定植	(21)
四、田间管理	(22)



学习任务二 水果黄瓜生产技术	(23)
一、品种选择	(23)
二、培育壮苗	(24)
三、整地起垄	(24)
四、日光温室管理	(24)
学习任务三 观赏南瓜生产技术	(25)
一、育苗	(25)
二、栽培要点	(26)
学习任务四 飞碟瓜生产技术	(28)
一、飞碟瓜育苗技术	(28)
二、飞碟瓜嫁接技术	(28)
三、飞碟瓜栽培与管理	(30)
学习任务五 丝瓜生产技术	(30)
一、品种选择	(31)
二、育苗	(31)
三、定植	(31)
四、定植后的温室管理	(31)
第四单元 豆类稀特汇蔬菜生产技术	(33)
学习任务一 菜豆栽培技术	(33)
一、菜豆栽培主要品种	(33)
二、茬口安排	(35)
三、育苗	(35)
四、定植	(36)
五、采收	(37)
六、病虫害防治	(37)
学习任务二 豇豆栽培技术	(37)
一、品种	(37)
二、栽培技术	(38)
三、病虫害防治	(40)
学习任务三 扁豆栽培技术	(41)
一、播种育苗	(41)
二、定植	(42)
三、定植后的管理	(42)
四、采收	(43)
第五单元 叶菜类与葱蒜类稀特汇蔬菜生产技术	(44)
学习任务一 小白菜生产技术	(44)

一、品种选择	(44)
二、播种育苗	(45)
三、定植	(45)
四、定植后管理	(45)
五、病虫害防治	(45)
六、采收	(46)
学习任务二 生菜栽培技术	(46)
一、品种选择	(46)
二、育苗技术	(46)
三、定植前准备	(47)
四、定植方法	(47)
五、田间管理	(47)
学习任务三 香葱、蒜黄生产技术	(48)
一、香葱生产技术	(48)
二、蒜黄高效生产技术	(49)
学习任务四 紫甘蓝、羽衣甘蓝生产技术	(50)
一、紫甘蓝生产技术	(50)
二、羽衣甘蓝生产技术	(52)
学习任务五 西兰花生产技术	(55)
一、选择优良品种	(55)
二、壮苗的技术措施	(55)
三、扣棚整地	(57)
四、定植	(57)
五、定植后的管理	(57)
六、及时采收和贮藏	(58)
七、病虫害防治	(58)
第六单元 根菜类与薯芋类稀特汇蔬菜生产技术	(60)
学习任务一 樱桃萝卜生产技术	(60)
一、栽培设施及时间	(60)
二、播种	(60)
三、田间管理	(61)
学习任务二 薯类生产技术	(62)
一、马铃薯生产技术	(62)
二、紫薯生产技术	(64)
第七单元 多年生及杂类稀特汇蔬菜生产技术	(67)
学习任务一 香椿生产技术	(67)



一、日光温室香椿栽培形式	(67)
二、日光温室香椿栽培技术	(67)
学习任务二 黄秋葵生产技术	(69)
一、栽培设施	(69)
二、选用品种	(70)
三、播种、育苗	(70)
四、整地	(70)
五、定植	(70)
六、田间管理	(70)
学习任务三 枸杞生产技术	(71)
一、品种选择	(71)
二、整地做畦	(71)
三、栽培方式	(72)
四、田间管理	(72)
学习任务四 鲜食玉米生产技术	(73)
一、选用优良品种	(73)
二、种子处理	(73)
三、品种隔离	(73)
四、适期播种	(74)
五、合理密植	(74)
六、加强肥水管理	(74)
七、及时防治病虫害	(74)
八、适时收获	(74)
第八单元 芽苗菜与野生蔬菜生产技术	(75)
学习任务一 芽苗菜生产技术	(75)
一、豌豆苗生产技术	(75)
二、萝卜苗生产技术	(78)
三、香椿芽、苗生产技术	(79)
学习任务二 常见野菜生产技术	(80)
一、荠菜生产技术	(80)
二、苦蕒菜生产技术	(81)
三、马兰生产技术	(82)
四、马齿苋生产技术	(83)
五、蒲公英生产技术	(83)
参考文献	(86)

第一单元 冀东地区稀特汇蔬菜概述

☆ 单元提示

稀特汇蔬菜由于具有风味独特、外形新奇、营养丰富以及特殊的药用保健功效等特点，一时成为消费时尚，经济效益很高，本单元重点介绍稀特蔬菜的概念、特征、分类和发展创汇蔬菜的对策。

一、稀特蔬菜

稀特蔬菜是指在一定时间和地域条件下，比较名贵、优质、少见、特殊的一类蔬菜。简称为特菜。

习惯上将非本土种植的珍稀蔬菜称为“特菜”。“特菜”是对非本土、非本季节种植以及某些珍稀蔬菜的一种统称。冀东地区稀特蔬菜是由洋菜中种、南菜北种、夏菜冬种（冬菜夏种）、野菜家种形成的。

1. 稀特蔬菜特征

（1）地域性。稀特蔬菜存在地域性，而且地域性很强。非本土种植，冀东地区少见、不熟悉，给人耳目一新的感觉，如由国外引入的西洋菜：青花菜、结球生菜、荷兰豆；从南方引入冀东地区种植的薹菜、苋菜、菜心、芥蓝菜、大叶茼蒿、佛手瓜、苦瓜、丝瓜、瓠瓜等；野菜家种，例如荠菜、蒲公英、苦苣菜等。



（2）时间性。稀特蔬菜时间存在动态更新性，其内涵具有动态性，不断更新性。20 世纪 80 年代的特菜主要指从国外引进的蔬菜品种，如青花菜、结球生菜、紫甘蓝、西芹等。80 年代末至 90 年代初，新一轮由国外引进的蔬菜，如樱桃番茄、羽衣甘蓝、抱子甘蓝、球茎茴香、番杏、软化菊苣等在国内崭露头角。而 80 年代引入的特菜已为广大生产者和消费者所熟悉，逐步退出了特菜行列。



除此之外,一些地方品种中的珍稀蔬菜、野生蔬菜以及新颖芽苗菜等优质、高档蔬菜在我国蔬菜市场悄然兴起,极大地扩展了特菜的范围。

(3) 模糊性强。稀特蔬菜因时间、地域、人而异,存在动态变化,具有模糊性。

(4) 稀特蔬菜具有四个“特”:特种、特种、特卖、特吃。

“特种”:要求品种新颖、适销。如黄瓜,是冀东地区常见蔬菜,但选用荷兰“迷你”黄瓜,其果形为短圆柱形,颜色深绿、表皮光滑无刺,由于其形状、口味均不同于一般黄瓜,很受市场欢迎。又如美洲小西葫芦,形状有香蕉形的(香蕉西葫芦),有扁圆形、类似飞碟状的(飞碟瓜),由于其形状奇特,色彩鲜艳,成为餐桌上的珍品。稀特蔬菜品种其特殊性体现在:外形、颜色、风味、营养、保健功能等方面。



“特种”:表现之一,即有一些特菜,需用较特殊的种植方法。如反季节栽培、软化栽培、苗盘纸床栽培、箱槽式立体栽培、有机生态型无土栽培等手段,可以改变一些蔬菜常规的上市时间,或改变原有的色彩、口感、风味等品种性状。表现之二,即有一些特菜,需用较特殊的加工方法,如干菜(干豆角、干瓜片等)。

“特卖”:生产供应的栽培面积小、产品上市量少。根据特菜自身的特点,形成其特殊的销售渠道。特菜除在一些超市销售外,主要供给一些宾馆、饭店。近年来,节假日的礼品菜,采用精美的箱式包装,以特菜作为主体品种,也成了特菜的一种特殊的销售方式。

“特吃”:主要是指如何吃好特菜。利用特菜的奇特外形、艳丽的色彩、佳良的口感、独特的风味烹调出可口的菜肴,是推动发展特菜的重要因素之一。市场经济要求蔬菜科研及生产者不但要种好菜、卖好菜,也要研究如何吃好稀特菜。

2. 稀特蔬菜的范围与分类

(1) 依据色、形、味、养划分。

①酸甜苦辣香蔬菜,大致可分为以下几类。

甜味蔬菜:甜玉米、板栗南瓜、甜瓜、西瓜、荷兰豆、叶用甜菜、根用甜菜、萝卜等。

酸味蔬菜:番茄、野生番茄、酸浆、草莓等。

苦味蔬菜:苦瓜、芦笋、苦苣菜等。

辣味蔬菜:辣椒、大蒜、大葱、洋葱等。

香味蔬菜:香芹、芫荽、茴香、薄荷、香豆、球茎茴香、韭菜等。

②彩色蔬菜,大致可分为以下几类。

红色蔬菜:红辣椒、红甜椒、红番茄、粉红番茄、红香椿、心里美萝卜、根甜菜、红萝卜、红色结球菊苣、红菜花等。

黄色蔬菜:黄色甜椒、黄色番茄、黄香蕉西葫芦、黄花菜、胡萝卜等。

紫色蔬菜：紫色甜椒、紫菜豆、紫豇豆、紫甘蓝、紫叶生菜、红秋葵、紫圆茄、紫长茄、紫色茼蒿等。

褐色蔬菜：褐色甜椒、麻山药、马铃薯、芋头、牛蒡等。

白色蔬菜：奶白色甜椒、白芦笋、白菜花、白黄瓜、大白菜、白茄等。

绿色蔬菜：绿芦笋、西兰花、绿菜花、青茄、绿番茄、绿色番茄等。

③迷你蔬菜。樱桃番茄（红、黄、绿）、迷你西瓜、樱桃萝卜、抱子甘蓝等。

④象形与玩具蔬菜。飞碟西葫芦、佛手瓜、巨人南瓜、龙凤南瓜、羽衣甘蓝、抱子甘蓝、蛇瓜、鹤首葫芦、长柄葫芦、小葫芦、观赏蛋茄、五指茄、野红茄、观赏羽衣甘蓝等。

⑤营养保健蔬菜。南瓜、芦荟、食用仙人掌、首乌菜等。

⑥特色粮食作物与经济作物：彩糯玉米、甜玉米、黑玉米、黑芝麻、黑米、黑豆等。

⑦其他稀特蔬菜。落葵、丝瓜、金丝瓜、四棱豆、茼蒿、魔芋、草石蚕、香瓜茄、芽苗菜、野苋菜、马齿苋等。

（2）依据来源划分。

①较新引进的国外蔬菜（西洋蔬菜）。20世纪80年代中期引进的：青花菜（西兰花）、生菜（结球生菜、散叶生菜）、西洋芹菜、根芹菜、香芹菜、荷兰豆、芦笋、菊苣、紫甘蓝、紫苜蓿、欧洲防风、牛蒡、黄秋葵等。20世纪90年代中期引进的：樱桃番茄、樱桃萝卜、香蕉西葫芦、飞碟瓜（西葫芦的一种）、千叶红（叶甜菜）、羽衣甘蓝、抱子甘蓝、球茎茴香、番杏、彩色甜椒、食用仙人掌等。

②冀东地区稀有的地方乡土蔬菜或南方菜。大叶茼蒿、紫背天葵、假人参、彩用甘薯（蔬菜皇后）、落葵、蕹菜、苋菜、红苋菜、菜心、芥蓝、佛手瓜、结球芥菜等。

③新型芽苗类蔬菜。

种芽菜：黄豆、绿豆、赤豆、蚕豆、香椿、豌豆、萝卜、荞麦、蕹菜、苜蓿等。

体芽菜：芽球菊苣、树芽香椿、花椒芽、枸杞芽等。

④天然采集和人工栽培的山野菜。河北保定的地肤，承德等地的蕨菜，北方各地的荠菜、马齿苋、苦苣菜、马兰等。

二、稀特蔬菜生产的作用意义

稀特蔬菜生产首先是满足人们消费需求的需要，例如：品质优良的稀特蔬菜出口创汇；日本料理、西餐配菜、涉外饭店宾馆、旅游点；其次稀特蔬菜生产可以转变人们的消费、营养、保健、绿色观念；再次稀特蔬菜可以提高人们消费水平；改善人们营养与食疗保健；增加蔬菜高附加值，体现社会文化水准与生活水平时尚。

三、稀特蔬菜生产存在的问题与对策

1. 稀特蔬菜生产存在的问题

稀特蔬菜生产的产量较低、不稳定，效益难保证，价格不稳定，消费需求不稳定，食用方法不明，回头客不稳定，缺乏技术，科技投入较低，品种习性了解不够深入，播



期偏误较大。

2. 稀特蔬菜生产对策

(1) 打通销售环节, 加强种子与蔬菜商品的流通。蔬菜基地或农户种植前, 先要进行详细的市场调研, 深入了解市场动态, 确定有市场销路后, 开始小面积种植, 打通市场销路成功后, 再结合市场需求增加栽培面积。

(2) 综合分析市场, 实行多品种种植。不要盲目大面积种植单个品种, 上市时集中且上市量大就违背了“物以稀为贵”的规律, 造成价格下降。可以进行多品种种植, 不仅可满足消费者的不同需求, 拓展销售渠道, 还可互为补充, 提高经济效益。

(3) 加强政府指导, 合理进行保护地种植, 选择合适的品种适时种植, 做到周年供应。选择合适的稀特蔬菜品种, 分期播种, 分期收获, 周年生产, 周年供应。这样可以长期与销售商合作, 在获得较稳定的生产效益的同时还可与菜商确定长期供求关系。

四、创汇蔬菜

1. 创汇蔬菜的概念

通过国际贸易出口销售, 从而创造外汇收入的一类蔬菜及其加工制品统称为创汇蔬菜。

2. 种类与产品形式

(1) 鲜活冷藏蔬菜。蒜头、蒜薹及蒜苗(青蒜)、韭葱、洋葱及青葱、姜、胡萝卜及萝卜、马铃薯、洋蓟、菊苣、结球莴苣、番茄、黄瓜及小黄瓜、豌豆其他豆类蔬菜、松茸、块菌等。

(2) 速冻蔬菜。冷冻甜玉米、冷冻松茸、冷冻豇豆及其他菜豆、冷冻什锦蔬菜、冷冻速冻青刀豆、玉米棒、胡萝卜丁、薯条、莲子、竹笋、甜青豆等。

(3) 脱水蔬菜。干燥或脱水的大蒜、金针菜(黄花菜)。

(4) 罐制蔬菜。芦笋罐头、荸荠罐头、小白蘑菇(洋蘑菇)罐头、其他蘑菇罐头、番茄酱罐头、其他制作或保鲜的绞碎番茄酱等。

(5) 盐水蔬菜。盐水松茸、咸榨菜、咸藠头等。

3. 我国创汇蔬菜的现状与发展趋势

(1) 出口创汇现状。2002 年我国出口蔬菜 465.74 万吨, 比 2001 年增长 18.3%; 出口额 26.33 亿美元, 同比增长 12.5%。(据中国农业信息网资料)

(2) 出口的主导产品。在河北省出口的 115 种蔬菜中, 2002 年出口量超过 10 万吨的主导产品依次为: 鲜或冷藏的蒜头、番茄酱罐头、名鲜或冷藏的蔬菜、鲜或冷藏的洋葱及青葱、姜、小白蘑菇(洋蘑菇)罐头、新鲜或冷藏的胡萝卜及萝卜、盐水的其他蔬菜及什锦蔬菜、新鲜或冷藏的马铃薯(种用除外)、芦笋罐头。

4. 出口创汇特点与发展趋势

(1) 我国的蔬菜出口量已跃居世界第一位(据 FAO 统计)。1990 年我国大陆的蔬菜出口量为 142 万吨, 在世界蔬菜出口量超过 100 万吨的 8 个国家和地区中列第六位; 2001 年达到了 511 万吨, 比 1990 年增长约 2.6 倍, 在世界蔬菜出口量超过 100 万吨的

9 个国家和地区中位居第一位。

(2) 我国蔬菜出口 12 个主体市场亚洲占 7 个（日本、香港地区、印度尼西亚、马来西亚、韩国、新加坡、越南）、欧洲有 4 个（俄罗斯、意大利、荷兰、德国）、美洲只有 1 个（美国）。

(3) 亚洲是我国蔬菜出口业的支撑市场。2002 年，在亚洲的市场占有率高达 41.28%，但是，在世界蔬菜进口量最大的欧洲市场，我国蔬菜的市场份额只有 3.87%。在蔬菜进口量居世界第二位的美洲，我国蔬菜的市场占有率仅为 3.55%。在非洲的市场占有率为 2.03%。在其他地区的市场份额为 6.24%。

(4) 2002 年出口市场拓展明显：欧洲国家占 16 个，亚洲国家占 12 个，美洲国家占 11 个，非洲国家占 8 个，大洋洲和加勒比海地区各占 2 个。

(5) 出口蔬菜产品的综合平均价持续下跌：2002 年的均价比 1995 年下跌了 43.45%。均价跌幅最大的是脱水蔬菜类，2002 年达到 59.04%；鲜、冷冻蔬菜类的跌幅其次，为 41.56%；加工保藏蔬菜类的跌幅最小，为 26.84%。

五、河北省蔬菜出口的现状

作为全国蔬菜生产大省，河北省蔬菜出口呈现稳定的增长势头，2006 年出口量达 60 万吨左右，占全国出口量的近十分之一。其中，鲜菜占出口总量的 66%，其余为加工菜，蔬菜出口企业共计 100 多家。

河北省出口蔬菜种类主要是鲜菜、腌渍菜、干制品、罐装菜、冷冻菜和深加工菜六类。出口主要集中在亚洲的日本、韩国、新加坡等发达地区，由于运输距离相对较短，以保鲜菜和速冻菜为主；少量出口到俄罗斯、美国和西欧市场，主要是一些脱水蔬菜、蔬菜汁等加工产品。

思考题

1. 介绍特菜与创汇蔬菜的概念，以及范围与种类。
2. 特菜的特点有哪些及四特的基本含义是什么？
3. 特菜发展的现状与存在问题是什么？
4. 你对稀特蔬菜与创汇蔬菜业发展有哪些思考？

第二单元 茄果类稀特汇蔬菜生产技术

☆ 单元提示

茄果类蔬菜是指茄科以浆果为产品的蔬菜，冀东地区日光温室种植的茄果类稀特汇蔬菜主要有樱桃番茄、彩椒和观赏辣椒等，这类蔬菜产量高，营养丰富，风味各异，是具有重要生产价值的果菜，设施栽培面积大。

学习任务一 樱桃番茄生产技术

任务描述

樱桃番茄含有丰富的维生素 C，口味香甜、酸甜可口，既可作为水果也可作为蔬菜，很受人们的欢迎。樱桃番茄不同于普通的西红柿品种，在栽培技术上有其独特之处，本学习任务重点介绍樱桃番茄育苗、栽培技术。

一、樱桃番茄育苗技术

1. 种子消毒

种子是病毒及病菌的携带者和传播者，播前必须进行种子消毒，消灭携带的病菌及病毒。可用 50 ~ 55℃ 温水浸种，不断搅拌，并补充热水，使水温稳定，浸泡 15 ~ 30min；也可用 1% 高锰酸钾溶液浸泡 15min 或 10% 磷酸三钠浸种 20 ~ 30min，取出后用清水冲洗干净。

2. 催芽

为了缩短出苗时间，减少烂种，提高出苗率，浸种后的种子应进行催芽。催芽温度 25℃，催芽期间注意保湿，每天用清水淘洗 1 ~ 2 次，翻动数次，2 ~ 3 天种子露白后即可播种。

3. 播种

大面积栽培可用电热温床育苗，小面积盆栽可用苗盘育苗。营养土可用 2 份菜园土

加1份腐熟堆厩肥配制。营养土消毒用40%甲醛100倍液，喷洒搅拌均匀，用塑料薄膜密封5~7天，撤膜后使药味完全挥发掉再播种；亦可用65%代森锌粉剂或50%多菌灵粉剂每立方米营养土用药40~60g，拌匀，用塑料薄膜密封2~3天，待药味完全挥发后使用。

床土整平后浇水，待水渗下后把催芽后的种子均匀撒上，每平方米需种子10~12g，播后覆盖1cm厚的营养土。珍贵的种子亦可按3~4cm见方的株行距点播，也可以直接播在营养钵或穴盘中。

播种完毕，覆膜保温，苗床内气温白天25~30℃，夜间15~20℃，床土温度18~20℃，经2~3天约50%种子出土时撤除薄膜。

4. 苗期管理

幼苗出土后，给予充足的光照，适当降低温度和湿度，白天20~25℃，夜间8~15℃，防止高温形成高脚苗；子叶展开后，及时间苗；第一真叶展开时，提高温度，白天25~28℃，夜间13~15℃；第二片真叶展开后，降低温度进行低温炼苗，白天20℃，夜间10℃左右。

樱桃番茄在2~3片真叶时进行花芽分化，分苗应在花芽分化之前进行。分苗前一天，浇水适当降温，分苗的营养面积为8~10cm见方，或者将幼苗分栽到直径6~8cm营养钵中。分苗后浇透水，床温白天25~28℃，夜间15~18℃，缓苗后白天20~25℃，夜间8~15℃。番茄在播后25~30天分化第一花序，以后每10天分化一穗花序。花芽分化适温为白天24℃，夜间17℃。定植前7~10天，降温炼苗，白天18~20℃，夜间8~10℃。

樱桃番茄3~4叶期到定植前1周用250~300mg/kg矮壮素喷雾，或定植前用500mg/kg矮壮素浸根20min，可防止苗期徒长，节间变短，主茎粗壮，叶色浓绿，结实集中，提高其观赏性。



知识链接

樱桃番茄品种

1. **圣女** 台湾省农友种苗公司培育。生长势强，无限生长类型，早中熟，主茎8~9节着生第一花序，以后每3~4节着生一花序，每穗可结果30~60个，每株可挂果200~500个。果实枣形，亮红色，可溶性固形物含量10%以上，果长4~5cm，横径2cm，单果重10~20g。果腔小，种子极少，不裂果，耐贮运，品质优，耐高

小知识

樱桃番茄，也叫迷你番茄、珍珠番茄、观赏番茄等。果色有红、粉红、绿、黄和橙红等，果形有圆、扁圆、高圆、长圆、樱桃及梨形等。果实营养丰富，除含有较多的维生素C、维生素A、维生素D外，还含有谷胱甘肽，是一种抗癌物质。常见的红樱桃番茄，绿叶红果，美观秀丽，果色鲜艳，小巧玲珑，甜酸多汁，清凉可口，既可生食，又可做菜，老少皆宜。



温，抗枯萎病和病毒病。

2. **米克** 荷兰诺华公司培育。生长势强，无限生长类型，中熟，主茎6~7节着生第一花序，平均每穗着果74.9粒。果实深红色，扁球形，皮厚，味佳，平均单果重7.8g。耐高温，抗枯萎病、黄萎病和病毒病。

3. **超甜樱桃番茄** 从荷兰鹿特丹市引入。无限生长类型，主茎8~9节着生第一花序，每穗坐果30个以上，每株可采28~35穗果。果实圆球形，鲜红色有光泽，平均单果重10~12g，可溶性固形物含量为5.3%，果脐小，皮厚不裂果，抗枯萎病和叶霉病。采收期长达9个月。

4. **美味枝桃番茄** 中国农科院蔬菜花卉所从日本樱桃番茄中选出。无限生长类型，生长势强。果实圆球形，红色，色泽艳丽，着色均匀。每穗可结果30~60粒，单果重12~15g，大小整齐匀称，风味浓郁，甜酸适口，抗病毒病，极早熟。

5. **京丹1号** 北京市蔬菜研究中心育成。无限生长类型，叶色浓绿，生长势强，第一花序着生在7~9节，每穗花数十个。果实圆球形或高圆形，红色，单果重8~12g，甜酸适中。耐低温，高抗病毒病，较耐叶霉病。

6. **七仙女** 江苏省农业科学院蔬菜研究所育成。无限生长类型，植株长势旺盛，叶色浓绿，茎秆粗壮，早中熟。主茎7~9节生第一花序，每花序可结7~12个果，单果重5~18g。果实金黄色，圆球形，不易裂果，肉质软，皮薄籽少，风味甜美，清凉爽口，商品性佳，抗病耐贮运。

7. **翠红** 台湾省农友种苗公司育成。半封顶型，株高1.5~2m，侧枝多，早熟，播种至初收80天，第一果穗着生在6~7节，以后每一节均着生花序，每穗结果11~15个，一株可结果30穗。果实子弹头型，颜色深红，单果重9~15g，口味佳，适于鲜食，可溶性固形物7%~8%。耐热，耐贮运。

8. **干红1号** 无限生长类型，生长势强，中早熟。叶片较小，叶色浓绿。第一花序着生在7~8节，以后每隔3片叶着生一花序，花序大，平均坐果30个以上。果实圆形，成熟后红色，平均单果重10g左右。果皮薄，味浓、甜，口感极佳，可溶性固形物8%~9%，无土栽培的可达9%~10%。抗病毒病及其他叶部病害。

9. **四季红** 有限生长类型，主茎6~7节着生第一花序，单株果穗数7.4个，每穗结果7.5个，果实近球形，平均单果重19.2g，适口性较好，味较甜。

10. **樱桃红** 由荷兰引进。无限生长类型，第一花序着生在7~9节，每一花序着果10个以上。果实圆球形，红色，单果重10~15g，抗病。

二、樱桃番茄栽培技术

1. 定植或上盆

樱桃番茄定植时要求10cm土壤温度稳定达到10℃以上。定植密度应根据品种、整枝方式、留果穗数、生长期长短、土壤肥力等因素灵活决定，观赏栽培应比生产栽培的密度小一些。定植方法在低温季节应采用暗水定植，这样土壤温度不易下降，缓苗快。如果定植时10cm土壤温度达到15℃以上，可采用明水定植。定植深度一般以埋住子叶节或稍深为宜。

盆栽番茄用 25 ~ 30cm 直径的圆盆，亦可用砖砌宽 40cm，高 30 ~ 40cm 的定植槽。盆土用菜园土 4 ~ 6 份、腐熟堆厩肥 2 ~ 4 份（视菜园土的肥沃程度掌握）、细沙或炉渣 2 份混合配制而成，每立方米再加入磷酸二铵 1.0kg，硫酸钾 0.5kg。定植时，每盆栽 1 株苗。定植后按设计要求摆盆，立即浇小水，促进缓苗。

2. 植株调整

(1) 插架。浇过缓苗水以后趁湿插架，或者在第一花序坐果后插架。架材可用高粱秆、树枝、竹竿、塑料杆等，架形可根据需要选用，以美观为原则，提高可观赏性。

(2) 绑蔓。插架后可用彩色塑料绳绑蔓；采用“8”字形绑蔓法，保证松紧适宜；每穗果实绑一道，注意使各枝干分布均匀，充分利用空间和光照，并将果穗领在架外，便于着色、观赏、采收。

(3) 整枝。樱桃番茄栽培均需要整枝打杈，保留需要的果枝，打去不需要的侧芽、侧枝。栽培上常用的整枝方法有：

单干整枝：只保留主干，摘除全部侧枝。特点是适于密植，早期产量高，早熟性较好。

双干整枝：除保留主干外，还保留第一花序下的第一侧枝，该侧枝与主干并行生长，形成双干，其余侧枝全部去掉。特点是植株占用空间较大，单位面积需用苗数较少，总产量高，植株不易早衰。

两穗换头整枝：主干长出两个果穗摘心，保留第一花序下的第一侧枝，长出两个果穗摘心，再保留该侧枝上第一花序下的第一侧枝，长出两个果穗摘心，如此继续进行，一般每株留 3 ~ 5 个枝，结果 6 ~ 10 穗。该方法不断变换枝头，降低了植株高度，营养供应集中充分，产量高，不易早衰，上层果实能正常膨大成熟。

(4) 摘心。当果枝上的果穗长足要求的数目时，在最上层果穗前保留 1 ~ 3 片叶掐去顶芽，即为摘心。一般地，有限生长类型的品种长至 2 ~ 4 个果穗自封顶，可不摘心；无限生长类型的品种可根据观赏要求、栽培目标以及土壤肥力情况确定保留果穗数，最晚在拉秧前 40 ~ 50 天摘心。

樱桃番茄生长中后期，应将植株中下部的黄叶、病叶、密生叶打去，以免传播病害，影响通风透光，减少养分消耗。但每次摘叶不宜太多，以 1 ~ 2 片为宜。

(5) 疏花疏果。疏花疏果可结合整枝、打叉、摘心、摘叶进行。一般每果穗留果数量，大果型品种 2 ~ 3 个，中果型品种 3 ~ 5 个，小果型品种 10 ~ 20 个或更多，疏花疏果的原则是在保证坐果率的前提下及早进行，果穗顶端的尾花、尾果一般不能正常膨大，应及时疏掉。

(6) 应用生长调节剂。由于环境条件不适，植株营养不良，花器发育障碍或授粉受精不良等皆可导致落花落果。防止落花落果除培育适龄壮苗，加强田间管理之外，还可用生长调节剂处理。常用的生长调节剂有：2, 4 - D，使用浓度 10 ~ 20mg/L，使用方法为涂抹花柄；PCPA，也叫番茄灵、防落素，使用浓度 25 ~ 50mg/L，使用方法为蘸花或喷花。使用生长调节剂防止落花落果，应注意严格掌握浓度，处理时每朵花不能遗漏也不能重复，但留种的果实不能处理。