

# 茄子——重要性、适宜品种与栽培指南

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



## 起源与分布

茄子 (*Solanum melongena* L.) 作为一种蔬菜作物，自古以来就为人所知。早在1935年，瓦维洛夫 (Vavilov I.) 在其研究中，确定栽培植物的起源中心时，将印度（包括缅甸和阿萨姆）列为茄子的起源地，在那里至今仍能找到野生茄子。小果型栽培品种起源于中国中部和南部。

茄子主要在亚洲国家种植。自史前时代起，它就在南亚和东亚被栽培。有记载称，安拉的使者（愿主福安之）曾说：“茄子有益，因其可食。”它大约在1500年左右才传入西欧。其众多的阿拉伯语和北非名称，以及缺乏古希腊语或拉丁语名称，表明它是在中世纪早期由阿拉伯人引入地中海地区的。

学名"melongena"来源于16世纪一种茄子的阿拉伯语名称。由于属于茄科，过去它被认为是有毒的。东方民族一直对茄子怀有敬意，甚至称其为"蔬菜之王"，而欧洲人则不敢食用这种果实。古希腊人最先产生了这种偏见，认为茄子会使人头脑昏聩。茄子以其有光泽的深紫色外观而美丽，同时也充满神秘色彩，拥有许多名称和栽培品种，其中一些相当不雅。几个世纪以来，它名声不佳，更多地被作为观赏植物而非食物来源种植。野生茄子的味道比栽培品种苦得多。当欧洲人最初接触它时，将其标记为"疯狂的苹果"——在意大利语中，茄子的名称保留为 *Melanzane*（源自拉丁语 *Mela insana*，意为"疯狂之果"）。

它在16世纪传入欧洲——首先是西班牙、葡萄牙和意大利。广泛分布于伊比利亚、亚平宁和巴尔干半岛的南部地区。最大的生产国是中国、印度、埃及、日本、印度尼西亚、伊朗和土耳其。在欧洲，西班牙和法国的种植最为广泛。茄子可能经由安纳托利亚传入保加利亚。至今保留在民族菜肴中的名称表明它是由土耳其人引入的。目前，较大的茄子种植区分布在马里查河、通贾河、多瑙河河谷及黑海沿岸地区。



照片: *Khriska Boteva* 教授、博士

茄子是我国传统的蔬菜作物。近年来，保加利亚的茄子种植面积约为20,000德卡尔（约2000公顷）。约65-70%的产量用于罐头工业。

在评估我国农业生态潜力以优化农业生产结构时，发现44.6%的蔬菜种植面积主要位于中南地区境内。该地区适合茄子种植的条件存在于过渡性大陆性气候区，其中东保加利亚气候亚区最为广阔。它涵盖了马里查河和通贾河

的大部分低地。大陆性地中海气候区（含南保加利亚气候亚区）以及东罗多彼河谷气候区也具备适合茄子生产的土壤和气候条件。



## 果实的化学成分、营养价值和热量值

在我们的菜肴中，茄子可以烹制出多种多样的菜品，既可以作为独立菜肴，也可以与其他食品搭配。茄子的营养重要性取决于其果实的化学成分以及各物质的存在形式。茄子含有7.6-10.8%的干物质，2.7-3.4%的糖分，0.6-1.2%的粗蛋白，1.1-1.7%的纤维素以及磷、钾、镁、铁、锰等矿物质盐。维生素（C、PP、B族维生素、维生素A原）含量不高。茄子的苦味源于糖苷生物碱龙葵素M，其含量随果实成熟而增加。

除了作为糖分、矿物质盐和维生素的来源外，茄子还具有公认的药用功效。它对某些孢子具有植物杀菌作用，能抑制炎症过程，刺激消化，并有助于减少血液中的脂肪和胆固醇含量。推荐用于预防和治疗动脉粥样硬化。钾含量决定了茄子的食疗特性，因为它能促进体内液体排出并增强心脏功能。因此，茄子是适合心血管疾病患者的食物。也推荐用于痛风病例，因为它能刺激尿酸盐的排泄。不建议肾病患者食用。

## 品种结构

在农业实践中，种植不同的茄子类型——美式、意式、西西里式、东方型和白色。

**美式茄子**——形状细长，深紫色，最受欢迎；**东方型茄子**——略呈长形，皮薄，种子显著较少；**意式茄子**——相对较小，看起来像是其他类型的迷你版，皮肉细嫩，口感品质显著更佳；**西西里式茄子**——大而圆，形状不规则，皮极薄，略带甜味；**白色茄子**——皮厚，果肉坚实。

在欧洲和北美种植最广泛的栽培品种是长卵形，长12-25厘米，宽6-9厘米，果皮深紫色。在印度和亚洲其他地区，种植的形状、大小和颜色多样性要大得多，其中卵形栽培品种分布广泛。有些栽培品种的颜色从靠近果梗处的白色渐变为浅粉色或深紫色甚至黑色。也有绿色或紫色带白色条纹的类型。中国茄子通常更细长，类似于略微膨胀的“黄瓜”。

所使用的栽培品种必须满足高标准：生长势强、适应性强、对温度波动耐受、对病虫害具有高抗性。优选种子含量正常或无籽、切后变色较慢的品种。引入抗黄萎病的栽培品种尤为重要。最近，育种中心一直在提供抗TMV和CMV1的品种以及对不利条件（低温和高温）具有抗性的类型。

在市场经济条件下，对不同用途的产品质量要求不断提高：

- 用于鲜食的栽培品种必须具有高品质的果实——大小均匀、色泽一致、光泽强、质地细嫩、无苦味。

- 罐头工业对茄子栽培品种提出了特定要求——如果肉的颜色和质地、切后变黑的速度等。果实内部必须为白色，无苦味，并且在加工过程中变色非常缓慢。梨形或圆形果实的品种适合做酸菜，而长形或圆柱形果实的品种适合制作油炸罐头。

我国的品种多样性有限，主要种植国外品种。选择品种时，必须考虑具体的生产条件和产品的预期用途。选择的品种其果实需符合国际和国内市场的要求。根据用途分类：用于制作茄子酱（茄子泥）、用于油炸加工以及用于直接鲜食。

## 保加利亚育种品种



**保加利亚12号** - 中早熟保加利亚品种。特点是果实均匀，产量潜力好。果实大，长梨形，果皮深紫色，光泽强，果肉白色细嫩。表面光滑。从播种到首次收获的生长期为120-125天。平均产量为每德卡尔4-5吨。该品种适合大田生产，供罐头企业需求和制作菜肴。

**拉奇** – 早熟高产的保加利亚品种。果实圆柱梨形至圆柱形，深紫色有光泽，平均重量200-300克。果肉呈白色，种子比保加利亚12号少，无苦味，变黑时间为一小时。该品种龙葵素含量低。从出苗到首次收获的生长期为100-114天。平均产量为每德卡尔5.5-5.8吨。该品种适合切片和用辣椒烤炉烘烤。适用于家庭烹饪和罐头企业。也可在温室条件下种植。抗黄萎病。由蔬菜作物研究所 – 萨多沃培育。

**安蒂姆** – 早熟保加利亚品种（比保加利亚12号更早）。果实长梨形，重280-300克，商品成熟期深紫色，生理成熟期浅黄色。果肉乳白色，无苦味，龙葵素含量低。从出苗到首次收获的生长期为105-114天。抗黄萎病。由蔬菜作物研究所 – 萨多沃培育。



**Успенка** - 用于中早熟生产的高产开放授粉品种。果实椭圆形，平均重量0.450 – 0.500 公斤。商品成熟期果实绿色有光泽。果肉白色，种子少，细嫩，口感好，无苦味。适合鲜食和加工。育种者：OPAL ZI。

**国外育种品种**



**黑美人 F<sub>1</sub>** – 中早熟开放授粉品种，产量很高。植株中等高度，叶片繁茂，节间中等长度。果实大，深紫色，圆形，均匀一致。播种量：每德卡尔最多2500株。生产商：Ivesto，意大利



**白色茄子 F<sub>1</sub>** – 开放授粉品种，生长期70天。果实圆形，长10-11厘米，重500-800克，粉白色。推荐种植密度为每德卡尔1800-2000株。进口商：Ivesto，意大利



**拉加达 F<sub>1</sub>** – 中早熟品种，生长期90天。果实长圆柱形，深紫色，有光泽。推荐种植密度为每德卡尔1800 – 2000株。进口商：Ivesto，意大利



**阿马德奥 F<sub>1</sub>** – 适合在未加热温室和露地种植。果实卵球形。特点是节间短和早熟。这些特点使得在尽可能短的时间内获得非常高的产量成为可能。生产商 – Enza Zaden, 荷兰。

