

辣椒——保加利亚的传统作物

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 24.05.2016 Брой: 5/2016



辣椒在全球蔬菜产量和种植面积中排名第五，在我国则仅次于马铃薯位居第二。其对人类的重要性源于果实珍贵的营养与风味品质，这些果实是维生素、有机酸、糖类、生物碱辣椒素（某些辣椒品种的辛辣感即来源于此）以及精油与植物油——油树脂的来源。

辣椒还富含维生素C、P、A、B、E、多酚、类胡萝卜素和糖分。辣椒品种分为甜椒和辣椒两大类。就维生素C含量而言，甜椒的含量是柠檬、橙子及所有其他蔬菜的4-5倍。与辣椒相比，甜椒含糖量更高，辣椒素含量较低。辣椒果实还含有多种色素——番茄红素、胡萝卜素、芦丁等，这些物质具有显著的抗氧化作用。番茄红素含量在0.18至0.36毫克/%之间，具体取决于品种。一个青椒可提供高达8%的每日推荐维生素A摄入量、180%的维生素C、2%的钙和2%的铁。

辣椒原产于中美洲和南美洲——危地马拉和墨西哥。热带美洲的土著居民自古便种植辣椒。直至今日，在其原产地仍可见到作为多年生半灌木的野生辣椒。秘鲁被认为是栽培辣椒品种多样性最丰富

的国家，而玻利维亚则被视为消费野生辣椒果实种类最多的国家。辣椒由克里斯托弗·哥伦布引入欧洲，并迅速传遍整个大陆，于16世纪传入保加利亚。

辣椒属包括20-27个物种，其中5个为栽培种。其果实在颜色、形状和大小上差异显著，不仅在物种间如此，同一物种内亦然，这导致了分类群之间关系的混淆。通过化学系统学研究，已对栽培品种和物种进行了区分。在栽培植物中，辣椒在品种性状的变异方面无与伦比，这些性状深受其栽培条件的影响。我国也以丰富的地方品种和培育的栽培品种而闻名。这与适宜其发展的有利条件、菜农积累的种植经验以及消费者因其果实高生物价值而形成的偏好有关。辣椒主要分为大果型、小果型和簇生型。大果型辣椒又分为宽椒和长椒。小果型代表主要是辣椒，而簇生型则为研磨用辣椒。根据生长期，品种分为早熟、中熟和晚熟。

辣椒始终是保加利亚餐桌上的常客，无论是新鲜还是加工形式。其果实生食或烤制后，用于制作沙拉、多种菜肴和罐头产品（烤椒、腌椒、辣椒汁、辣椒酱、辣椒酱、泡椒）。在医学上，辣椒被用作刺激食欲、改善消化、治疗贫血、维生素缺乏症等的药物，其杀菌作用能抑制微生物的发展。辣椒也用于医疗目的。在制药业中，辣椒素用于制备治疗坐骨神经痛、神经根炎和痛风的药膏和贴剂。

最大的辣椒生产国是中国，其次是墨西哥、印度尼西亚、土耳其和西班牙。欧盟最大的辣椒出口国是西班牙，2013年其出口量达51.8万吨，占欧盟辣椒进口量的46%。欧盟最大的辣椒进口国是德国，同年进口量为33.7万吨。

在我国，辣椒主要露地种植。田间种植的品种包括鲜食型和加工型。温室中则主要种植鲜食型和填充型品种。在温室生产结构中，辣椒与草莓并列第三，占种植面积的10-20%。露地种植面积历年波动显著，2014年的辣椒种植面积相比2006年减少了三分之二。辣椒在蔬菜出口中占有重要份额，传统市场包括捷克共和国、德国、奥地利、罗马尼亚。

保加利亚蔬菜（包括辣椒）的主要进口来源国是土耳其、北马其顿、希腊、西班牙、荷兰等。表格数据显示，辣椒的贸易平衡为逆差，进口大于出口。我国进口的主要是温室种植的辣椒，夏末则为满足加工工业需求而进口少量辣椒。