

中图分类号: S641.2 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2003)02-0030-01

随着人类社会的进步, 环保意识的增强, 人们对绿色食品的需求越来越多, 番茄是含有丰富营养的蔬菜, 尤其是气候寒冷的地区, 番茄可以代替水果, 所以倍受广大人民群众欢迎, 这里主要介绍绿色食品番茄栽培技术。

## 1 品种选择

1.1 选用当地适宜栽培的品种 早春栽培应具备早熟丰产耐寒性强, 座果率高, 座果集中等特点, 同时还应具备适应弱光, 耐热性, 耐湿性, 抗病性较强的品种: (a) 春早熟自封顶厚皮早丰 L401、L402、美国大红、美丰 101; (b) 秋茬中熟毛粉 802、双抗 2 号。

1.2 栽培季节和茬口安排 春茬播种期 12 月中旬~12 月下旬, 定植期 3 月下旬~4 月下旬, 供应期 5 月中下旬~6 月中旬。秋茬播种期在 7 月上旬~7 月下旬, 定植期 7 月下旬~8 月上旬, 供应期 9 月下旬~10 月中旬。

## 2 育苗

2.1 营养土配制 要求床土肥沃, 没有病菌和害虫、保水、保肥能力强, 透气良好, 播种床要用 3 年没种过茄科蔬菜的田地, 肥料选用充分腐熟发酵的马粪、圈粪、鸡粪等, 肥料占用土的比例为 30%~50%, 若土质粘重可加少量的沙子或炉灰混合后过筛, 配好后营养土的有机质含量达 5%~10%, 孔隙率达 50% 以上, 分苗床土与播种床土基本一致, 肥料比例可稍少些, 播种床每平方米需床土 100 kg(公斤), 床土厚度 10 cm(厘米), 分苗床每平方米需床土 120 kg(公斤), 床土厚度 12 cm(厘米), 用代森锌加福美双按 1:1 比例混合, 每平方米用药 8 g~10 g(克)先与 1 kg(公斤)的田土混合, 再加 14 kg(公斤)细土充分混合, 播种时 2/3 药土铺在下面, 1/3 药土盖在种子上面。

2.2 浸种催芽和种子消毒 先晾晒 1 d~2 d(天), 播期前 3 d~4 d(天)进行温汤浸种催芽, 用 55℃ 温水浸种 10 min~15 min(分钟)不断搅动至水温 30℃ 为止, 浸种 5 h~6 h(小时), 漂出秕粒, 冲洗干净。种子消毒: 将浸泡过的种子放在 10% 的磷酸三钠中浸泡 20 min(分钟), 或用 2% 的氢氧化钠浸种 20 min(分钟)或用 0.1% 的高锰酸钾浸种 30 min(分钟)可预防病毒病的发生, 其它病害的防治可用 1% 的福尔马林溶液浸种 15 min~20 min(分钟)。催芽: 用湿布将种子包好, 在 25℃~28℃ 条件下催芽。

2.3 播种 选晴天上午, 将播种畦整平轻踩一遍浇透水, 当水渗后撒一层药土, 把催好芽的种子与沙子、炉灰和细干土掺和一起, 撒播于畦面, 播后覆药土 1 cm(厘米)厚, 盖好地膜。

2.4 苗期管理 苗出齐后温度降低, 防止幼苗徒长, 白天 25℃~30℃, 夜间 10℃~14℃, 一直到分苗。播种到分苗, 一般不浇水, 土壤水分 70%~80% 要及时间苗, 拔去过密、过弱、过小或变异苗, 使每株苗均有一定营养面积, 不互相拥挤。

2.5 分苗 当播种后 25 d~30 d(天), 小苗有 2~3 片真叶展开时要及时分苗, 分苗后的管理: 分苗后不放风, 使之在高温、高湿条件下尽快缓苗, 白天 25℃~28℃, 夜间 15℃~12℃, 苗缓过来后, 温度应降到白天 20℃~25℃, 夜间 12℃~10℃, 以防止幼苗徒长, 到定植前夜间温度控制在 12℃~8℃。在育苗期, 夜间温度不能长期低于 8℃, 否则易出现畸形花果, 在育苗期间适当进行叶面追肥。

## 3 定植

3.1 整地施基肥 每公顷施优质腐熟肥 105 t~150 t(吨)或磷酸二铵 450 kg~600 kg(公斤)普施后深翻, 氮磷钾的比例 25:13:17。

3.2 定植期 冬春茬番茄在 3 月下旬~4 月上旬定植, 供应期为 5 月下旬~6 月中旬。

3.3 定植密度 冬春茬早熟品种大行距 60 cm(厘米), 小行距 40 cm(厘米), 株距 20 cm~25 cm(厘米), 每公顷 60 000~75 000 株。

3.4 定植方式 选晴天定植, 采用水稳苗, 覆土深度为不超过子叶为宜。

3.5 定植后的管理 缓苗期间不放风、保温、保湿以利缓苗, 白天 25℃~30℃, 夜间 15℃~18℃, 缓苗后约 3 d~5 d(天)后浇缓苗水, 以后进入蹲苗, 此期只进行中耕, 白天 20℃~25℃, 最高不能超过 28℃, 夜间 15℃~10℃, 最低不能低于 8℃。

3.6 植株调整 定植缓苗后至开花前及时搭架, 无限生长的中晚熟品种采用单干整枝, 只留一个干, 其余的去掉; 有限生长的可采用改良单干整枝, 即在第一花序下边留一个侧枝, 待侧枝上结一穗果后留两片叶及时摘心, 主干上一般留二穗果。

3.7 结果期间温、湿度管理 结果期间为促进果实成熟, 掌握的温度偏高, 白天 25℃~28℃, 最高不超过 30℃, 前半夜 15℃~13℃, 后半夜 12℃~10℃, 最低不低于 8℃, 地温 20℃~25℃ 为宜, 最低不低于 15℃。番茄喜欢较干燥的空气, 要加强放风, 采用地膜覆盖, 适当控制浇水, 使空气湿度控制在 60%~70%, 能防止徒长和减轻病害的发生。

3.8 水肥管理: 当定植缓苗后进行中耕蹲苗, 使植株矮壮当第一穗果坐住, 即直径达 3 cm(厘米)以上时, 开始追肥浇水, 若底肥足, 只浇水不追肥等到第一穗果将采收时再追肥, 追肥可用腐熟的人粪尿, 每公顷 15 000 kg(公斤), 以后每穗果膨大前追一次肥, 每月灌施一次 500 倍高美施有机活性液肥为预防脐腐病的发生, 可施氯化钙来补充钙营养。

3.8.1 防止落花、落果: (1) 在开花期间应用植物生长调节剂处理, 防止落花落果和促进果实膨大, 可用 10 mg/kg~15 mg/kg(毫克/公斤)沾花或用 25 mg/kg~30 mg/kg(毫克/公斤)番茄灵或防落素喷花。(2) 预防灰霉病的发生, 在沾花液中加 0.1% 防治灰霉病的药剂, 如速克灵, 扑海因等。药剂防治: 防治番茄叶霉病应在底部中叶片发病初期用 5% 百菌清粉尘剂, 每 667 m<sup>2</sup>(平方米)用 1 000 g(克)(兼防番茄早疫病或 40% 的福星 6 000~8 000 倍液喷雾。

3.8.2 防治番茄灰霉病: 应从开花期喷药可用 6.5% 的万霉灵粉尘剂(甲霜灵)每 667 m<sup>2</sup>(平方米)1 000 g(克)喷雾。

3.8.3 防治番茄病毒病: 可用小叶敌植物抗病毒复合营养液 400~500 倍液, 在苗期及定苗期, 座果期, 果实膨大期各喷 1 次, 不仅防病, 同时还可促早熟增产, 或在发病初期用病毒可湿性粉剂 400~500 倍液喷雾。

(黑龙江省鸡西矿业集团多经总公司农牧公司)

# 番茄的无公害生产栽培技术

陶永香

收稿日期: 2002-12-05