



北京市溫室蔬菜 生產情況介紹

北京市農林水利局編



北京大眾出版社

定價四角二分

北京市溫室蔬菜生產情況介紹

北京市農林水利局編

北京大眾出版社

一九五五年

北京市溫室蔬菜生產情況介紹

北京市農林水利局編

※

北京大眾出版社出版

(北京西四區白塔寺觀音巷)

北京市書刊出版業營業許可證出字第〇七〇號

北京印刷廠印刷

※

(5037)787"×1092" 1/25·4 4/25印張·82,000字

一九五五年九月第一版

一九五五年九月第一次印刷

印數： 1 — 1,000 冊，定價：0.42元

前 言

解放以來，廣大勞動人民的生活水平不斷提高，對溫室蔬菜的需求量日漸增大，由於黨和政府的大力扶持，使溫室蔬菜生產在華北、東北的各大城市近郊和工礦附近獲得了迅速的發展。

為了適應這種發展和充分了解生產中的複雜技術問題的需要，我們特將北京市四年來通過溫室生產經驗技術交流座談會、訪問、派幹部蹲點深入整個生產過程的觀察、邀請溫室生產的農業勞動模範到各社溫室生產隊檢查等方式所累積的資料，加以整理，編寫了這本小冊子。

這本小冊子的編就是在山東農學院師生、北京農業大學蔬菜教研組、中華人民共和國農業部、華北農業科學研究所以及由各地園藝工作者所組成的北京市蔬菜調查組的同志們的協助下完成的，同時，又承北京農業大學、農業部電影隊供給一部分銅版照片，在此特向他們致謝。

限於我們的技術水平以及編寫時間倉促等原因，書中錯誤和不妥之處，恐不在少數，尚祈大家多多指正，以便再版時修改補充。

北京市農林水利局

目 錄

第一章	北京溫室蔬菜生產的基本情況	1
第一節	解放後的發展情況	1
第二節	溫室蔬菜的種類和溫室的分佈	1
第三節	溫室蔬菜的栽培情況	3
第二章	北京蔬菜溫室的種類與構造	4
第一節	種類	4
第二節	構造	6
第三節	施工	18
第三章	黃瓜栽培法	24
第一節	品種	24
第二節	黃瓜生物學特性	24
第三節	栽培方法	25
一、	地上栽培(改良式溫室黃瓜栽培法)	26
1.	育苗	26
2.	定植	30
3.	定植後的管理	33
4.	調節溫度	39
5.	防寒保溫	45
二、	盆栽(土溫室黃瓜栽培法)	45
1.	育苗	45
2.	定植和施底肥	45
3.	定植後的管理	46
4.	調節溫度	47
第四節	收穫、包裝和貯藏	47
第五節	採種	48
一、	打陽畦和施底糞	49

二、播种	49
三、國苗和定植	52
四、定植後的管理	52
五、採收种瓜	53
第六節 病蟲害	53
一、病害	53
二、蟲害	55
第四章 西紅柿（番茄）栽培法	57
第一節 品种	57
第二節 西紅柿生物学特性	57
第三節 栽培方法	58
一、育苗	59
二、整地、作畦和施肥	61
三、定植	61
四、定植後的管理	61
五、光照、通風和加火	63
六、防寒	64
第四節 採收、包裝和貯存	64
第五節 採种	64
第六節 西紅柿病害	64
第五章 柿子椒栽培法	66
第一節 育苗	66
第二節 定植	66
第三節 定植後的管理	67
第四節 調節温度	67
第五節 採收	67
第六節 辣椒炭疽病	67
第六章 扁豆（四季豆）栽培法	69
第一節 品种	69

第二節	扁豆生物学特性	69
第三節	栽培方法	70
第四節	收穫	71
第七章	香椿栽培法	72
第一節	香椿苗木的選擇	72
第二節	香椿栽培	72
第三節	採收和包裝	73
第八章	青韭栽培法	74
第一節	培育露地韭根	74
第二節	刨韭根	76
第三節	溫室中管理	77
一、	回根和理根	77
二、	囤根	78
三、	囤根後的管理	78
四、	調節溫度	80
五、	應注意的幾個問題	81
第四節	收穫	83
第五節	韭菜蟲害	83
第九章	蒜黃栽培法	85
第一節	選種和浸種	85
第二節	栽培管理	85
1.	囤蒜	85
2.	蓋蓆	85
3.	溫度的掌握	85
4.	灌水	86
5.	保溫、通風	86
第三節	收穫	87
附 錄		88
一、	溫室消毒	88

二、銅皂液.....	89
三、波爾多液.....	91
四、石灰硫磺合劑.....	92
五、怎樣使用“生長素”.....	94
六、北京郊區溫室蔬菜栽培俗語說明.....	95
七、備註.....	95

7. 蒜黃：多採用河北省定縣蒜種。

二、分佈：北京郊區的蔬菜溫室多分佈在海淀、南苑、丰台三個區。改良式溫室主要是生產黃瓜、西紅柿（番茄）多分佈在海淀、丰台區的東北部；原始類型溫室多分佈在南苑區，以生產西紅柿、黃瓜為主；生產韭菜的紙窗溫室多分佈在丰台區南半部（如圖）。

第三節 溫室蔬菜的栽培情況

北京蔬菜溫室除了培植一些喜溫性蔬菜以外，還可以在早春利用溫室內空間育苗，因此用途很廣，主要可分為以下幾種栽培方式：

一、促成栽培：這種栽培方式最為普遍，以黃瓜、西紅柿、韭菜、蒜黃為主，柿子椒、扁豆次之。由於分期播種育苗和栽培習慣不同，因此供應季節較長。

二、半促成栽培：半促成栽培以生產西紅柿、柿子椒為主，茄子次之。這種栽培方式主要是在露地上育苗，當氣溫逐漸下降再定植在溫室裏，以後根據天氣情況再生火加溫。也有的菜農把育好的幼苗先定植在準備搭溫室的地裏，以後根據氣候再搭溫室，加火。另外也有事前先定植在大花盆裏，氣溫下降時再搬進搭好的溫室裏，這樣上市期較早。供應時期是在十一月下旬到十二月間。茄子的供應時期比西紅柿早一些，大概在十一月上旬開始上市。

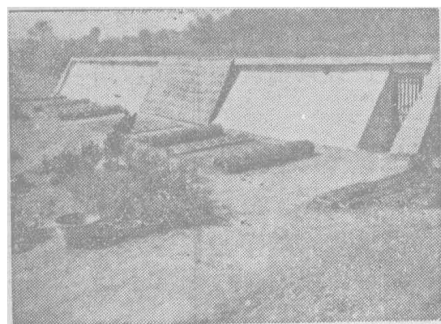
三、溫室軟化栽培：這種栽培方式以生產蒜黃為主，主要是利用紙窗溫室把“蒜種”圍到溫室內的池子裏。室內或池子裏要全部遮斷光線，澆水和加溫即能生產出白梗、黃葉、柔嫩的蒜黃。大約在二十天左右即可收穫一茬。一般都是陸續收，陸續圍，因此供應季節較長，由頭年寒露供應到翌年春分以後。

四、溫室育苗：這種栽培方式不是溫室的主要生產，一般都是利用溫室內的栽培空隙，進行黃瓜、西紅柿、茄子等的育苗工作，幼苗出土後，逐漸鍛鍊，當外面氣溫暖和適於上述植物生長時，再移植在陽畦裏或露地上，供作陽畦或露地早熟栽培之用。

第二章 北京蔬菜溫室的種類與構造

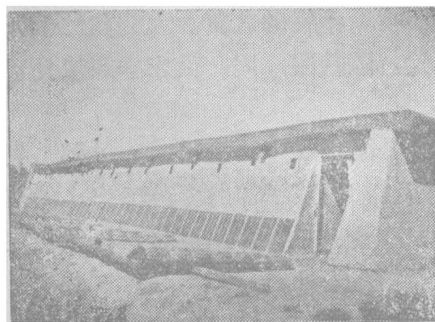
第一節 種 類

北京蔬菜溫室的種類，根據栽培的蔬菜種類、技術水平和經濟情況等差別而不同，把蔬菜溫室歸納起來可分為以下幾個類型：



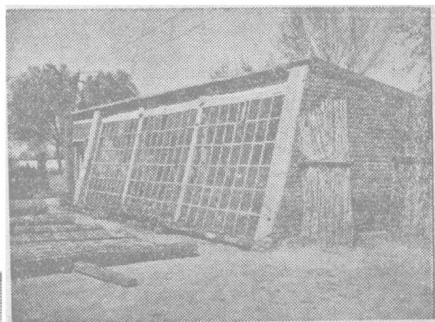
圖一：土溫室

過不斷的改良，在類型上多少也有些不同。一般栽培香椿還保持着土溫室類型（如圖一）。



圖三：底排有玻璃的土溫室

一、土溫室：這種土溫室可以栽培黃瓜、西紅柿、香椿等蔬菜。土溫室建築比較簡單，成本較低，室內面積窄小，容易保溫，技術容易掌握，但產量較低。這種溫室經

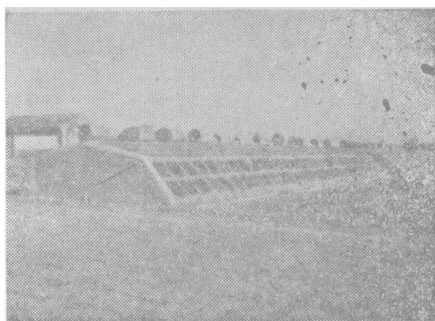


圖二：玻璃土溫室

如果用來栽培黃瓜西紅柿時，則大部分菜農都把溫室前面的紙窗改成玻璃（外型如圖二，不過東西側牆和後牆，一般都是土牆）。這樣陽光較足，適於黃瓜、西紅柿的栽培。也

有的菜農限於經濟力量，只把溫室前面紙窗靠地面的一排換成玻璃，來栽培黃瓜（如圖三），以提高土溫，利於黃瓜的根系發育，因此在產量上比全部紙窗的溫室要高一些。

二、改良式玻璃溫室：這種類型溫室（如圖四）陽光充足，栽培面積大，產量高，適於栽培很多種蔬菜。如黃瓜、西紅柿、扁豆、柿子椒、茄子、香椿、冬瓜

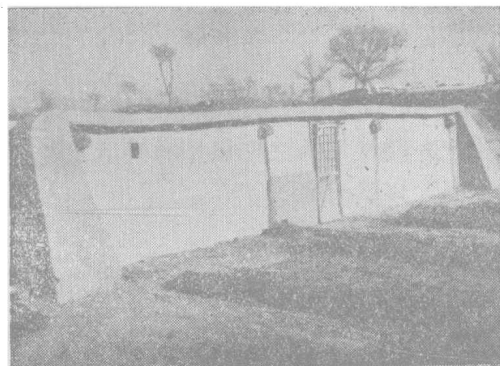


圖四：改良式玻璃溫室

等蔬菜。這種溫室投資較大，需要技術水平較高。解放後由於黨和政府的扶持和在農村互助合作的發展情況下，這種類型溫室的發展特別快。

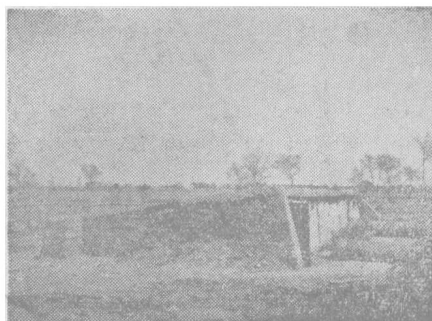
三、韭菜紙窗溫室：

俗稱韭菜洞子，外形和土溫室類型相同，不過進深較長，前面的紙窗直立（如圖



圖五：固定韭菜紙窗溫室

五）。這種溫室屋頂和圍牆的外部大多數是用花稽泥和白灰抹成，可以繼續使用20年左右，因此也稱固定溫室，俗稱“老洞子”。這種溫室冬季用來生產韭菜或蒜黃，夏天用來做零星東西或盛蒲蓆的小倉庫。不過也有少數是冬春使用，夏季拆掉的土溫室，俗稱“浮洞子”（如圖六）。



圖六：浮洞子

第二節 構 造

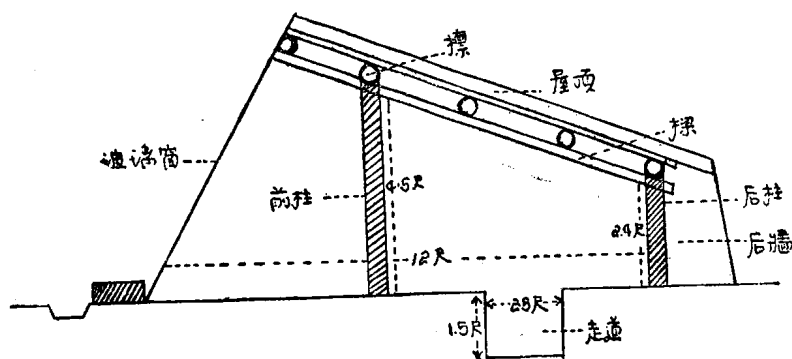
溫室的結構主要有土牆、屋頂、玻璃窗或紙窗，外面有防寒蒲蓆，內部有爐火等五個部分組織而成。

除永久性固定溫室的牆壁用磚砌成或灰土打成外，其他溫室的後牆和東、西側牆都是用濕潤的土打成。屋頂的架木是用松木或榆木做樑，樑的下面用立柱架起；大樑上面，用杉篙做檁，檁上鋪稽稈（蘆葦、秫稈或玉米稈），然後蓋土抹泥而成。改良式溫室的上扇窗和下扇窗都是用松木或杉木做成窗框，配上玻璃，安裝在做好的支架上。紙窗溫室的窗戶是用蘆稈等紮成窗架，外面糊紙。蒲蓆是用蒲草和蘆葦用粗細蘆繩做成。爐火是用爐口，爐條、磚、方磚、瓦管、瓦盆相砌而成。

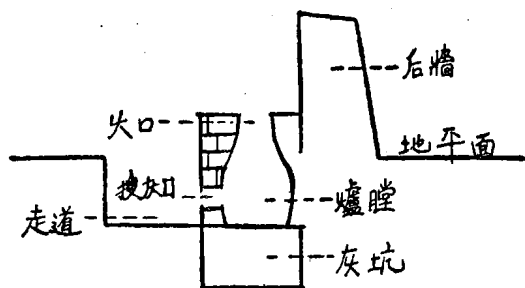
由於類型不同；且在同一個類型上，由於各地區的栽培習慣不同，因此大小規格很不一致，茲就一般常用的三個類型的構造及所需要的材料和材料費分別介紹在下面，以供參考。

一、土溫室

1. 構造：有紙窗、半紙窗和玻璃窗三種，茲僅介紹玻璃窗溫室的構造：這種構造有兩種，一種是半地下式。如南苑區新宮一帶，每間東西寬9尺，南北長12尺左右，前柱高4.5—4.8尺，後柱高2.4—



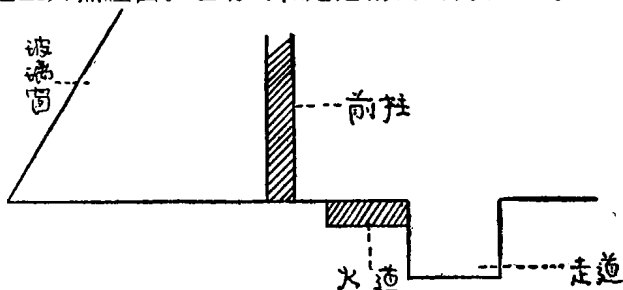
圖七之一：半地下式，玻璃窗土溫室橫斷面



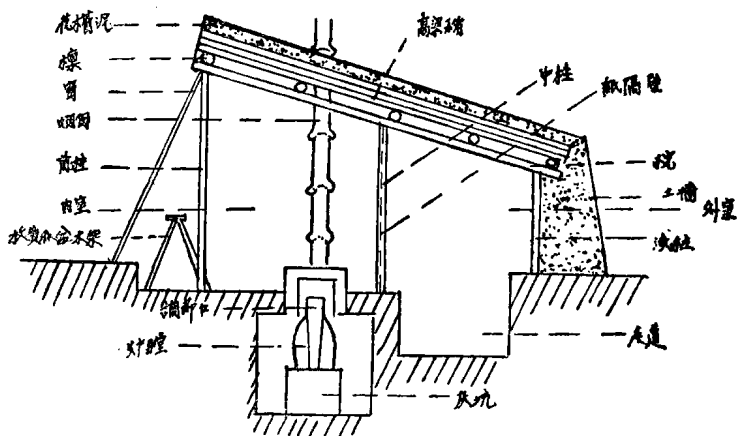
圖七之二：明火橫斷面

裝有明火（如圖七之二），無煙囪。也有的在走道南側安裝暗火（暗火構造可參考改良式爐火構造），有煙囪（如圖七之三）。

一种是地上式。如丰台區草橋鄉一帶，每間東西寬9尺，南北長9—10尺，前柱高5—6尺，



圖七之三：暗火火道的橫面圖



圖八：帶內外室的土溫室橫斷面。