



专业户万有问答丛书

ZHONGZHIYE



竹笋栽培和加工

浙江科学技术出版社



专业户万有问答丛书

胡超宗 杨廉颇 冯志海 杨士德 编写

竹笋栽培和加工

浙江科学技术出版社

专业户万有问答丛书

竹笋栽培和加工

胡超宗等编写

*

浙江科学技术出版社出版

浙江新华印刷厂印刷

浙江省新华书店发行

开本787×1092 1/32 印张3.375 字数62,000

1986年3月第 一 版

1986年3月第一次印刷

印数：1—4,520

统一书号：16221·148

定 价： 0.52 元

专业户万有问答丛书

顾 问

何 康 卢良恕

编辑委员会

主 任：李海崑

副主任：张道辉、徐福生、张崇高、陈毓本

周文虎、黄 奔、刘韶明

责任编辑 朱 园

《专业户万有问答丛书》序

郝建秀

党的十一届三中全会以来，我国农村商品生产发展很快，各地涌现出越来越多的从事商品生产的专业户。专业户是农村勤劳致富的先行者，是勇于开创农业新局面的先锋。积极发展专业户，是我们党继农村推行生产责任制后的又一项大政策。执行这项政策，将又一次解放农村生产力，加快农村商品生产的发展，使农民更快地富裕起来。这对我国整个经济建设的发展和人民生活的提高，具有不可估量的意义。

专业户既是勤劳致富的模范，又是科学技术的示范者、推广者。随着农村商品生产的发展，他们迫切要求更新技术，提高经营管理水平，降低生产成本，提高生产效率。为了满足专业户和广大农民的这一要求，华东六省一市的七家科学技术出版社联合编辑出版了一套《专业户万有问答丛书》。这套丛书的出版发行，将促进科学技术在农村的推广和普及，提高专业户和广大农民的科学文化水平，

为农村商品生产的发展作出贡献。

《专业户万有问答丛书》选题范围广，内容丰富，理论联系实际，现代科学技术和经营管理并重，形式活泼，通俗易懂。我相信，这套丛书的发行一定会受到专业户和广大农村读者的欢迎，并热切期望有更多为农民和农村商品生产服务的书籍问世。

1985年5月28日 北京

出版说明

随着农村商品经济的迅速发展，越来越多的专业户迫切要求学习先进的专业科学技术和经营管理的经验，以不断提高商品生产的经济效益。为了更多更好地提供这方面的科技读物，我们华东六省一市的科学技术出版社联合编辑出版了多系列的《专业户万有问答丛书》。

本丛书分种植业、养殖业、加工业、建筑业、运输业、服务业和综合类七个系列。每个系列分若干品种组成套书，相对独立，自成系统，分别出书，以满足不同专业户和广大农民的需要。

这套书采取问答的形式进行编写，力求提问题解难题具有针对性、普遍性；讲技术传经验注重先进性、实用性；内容和文字讲究科学性和通俗性。努力做到传授实用技术与基础知识相结合，使读者不仅知其然，而且知其所以然，学会因地制宜地加以应用；介绍现代技术与传统技术相结合，指导读者从实际出发，在继承的基础上重视用现代技术改革和发展传统技术；服从当前需要和兼顾长远需要相结合，帮助读者从当前看到今后，解放思想，开阔眼界，以增强预见性，适应商品经济的发展。

本丛书的出版，得到中共中央书记处书记郝建秀同志的亲切关怀，并在百忙之中为丛书写了序；农牧渔业部部长何康同志、中国农业科学院院长卢良恕同志不仅给予很大支

持，还担任了本丛书的顾问；此外，还得到六省一市有关部门和专家的协助和指导。对此，一并表示深切的感谢！

由于我们水平有限，时间仓促，编辑出版工作中的缺点和错误在所难免，谨请读者批评指正。

《专业户万有问答丛书》编辑委员会

1985年10月

目 录

一、竹笋生产概况

1. 在发展农村商品生产中为什么要重视
发展竹笋生产? (1)
2. 世界上有哪些国家生产竹笋? 我国竹笋生产有什
么特点, 前景如何? (1)
3. 浙江省哪些县产竹笋? 收购量有多少? (3)
4. 毛竹笋、小竹笋和夏季丛生竹笋产量
一般有多高? (3)

二、竹笋栽培技术基础

5. 竹笋有哪些品种? 怎样分类? (5)
6. 栽培竹笋品种怎样搭配? (6)
7. 发展竹笋生产栽培哪个品种好? (7)
8. 鞭芽和笋芽怎么区别? (8)
9. 竹鞭延伸朝哪个方向? 与竹林发展有何关系? ... (8)
10. 鞭梢生长的速度有多快? (8)
11. 哪些鞭会发笋? 鞭段多长最会发笋? (9)
12. 笋用毛竹林地下鞭有何特点? (10)
13. 毛竹笋生长要经过哪些阶段? (10)
14. 丛生竹笋出土与生长分哪几个时期? (11)

15. 成熟的竹笋有何特征？什么时候采收好？……（12）
16. 水分对竹笋的生长和分布有什么
 作用和影响？……（13）
17. 温度对竹笋生长有什么影响？……（14）
18. 导致竹笋营养不足的原因有哪些？……（15）
19. 竹笋稳产高产须具备怎样的土壤条件？……（15）
20. 怎样搭好竹笋的“丰产架”？……（16）
21. 采取哪些措施可提高出笋数？……（16）
22. 怎样提高竹笋的个体重？……（17）
23. 促使竹笋早发有哪些办法？……（17）

三、毛竹笋的栽培技术

24. 毛竹笋对土壤和地形条件有什么要求？……（19）
25. 选择毛竹母竹要注意些什么？……（19）
26. 怎样挖掘毛竹母竹？……（19）
27. 毛竹母竹怎样种植？……（20）
28. 一年当中什么时期种毛竹最好？……（20）
29. 毛竹笋用林有哪几种类型？……（20）
30. 怎样培育以春笋为主的笋用林？……（21）
31. 毛竹笋用林的立竹密度以多少为宜？……（21）
32. 为使竹笋高产，毛竹园要搞好
 哪些基本建设？……（21）
33. 施肥对竹笋生长有什么作用？……（22）
34. 毛竹笋用林什么季节施肥最适宜？为什么？……（23）
35. 竹园有哪几种施肥方法？……（23）
36. 竹园为什么要培土？什么样的林地要培土？……（23）

37. 哪个季节留养新竹最好? 为什么? (24)
38. 笋用竹林每亩留养多少株新竹为宜?
 应注意些什么? (24)
39. 笋用林怎样挖笋? (24)
40. 如何区别活笋和退笋? (25)
41. 挖春笋要注意哪几点? (25)
42. 竹鞭有什么生长特性? (25)
43. 促进竹鞭生长的因素有哪些? (26)
44. 挖鞭笋的季节怎样掌握? (26)
45. 怎样挖鞭笋? (26)
46. 埋鞭有哪些好处? 怎样埋法? (27)
47. 挖了冬笋会否影响春笋产量?
 经济效果如何? (27)
48. 怎样提高冬笋产量? (27)
49. 什么时候挖冬笋适宜? 怎样挖? (28)
50. 挖过冬笋后的竹园怎样培育? (28)
51. 怎样储藏冬笋? (28)
52. 哪些毛竹林适宜改造为笋用林? 改造后增产
 速度如何? (28)
53. 毛竹材用林改笋用林在什么时候改较好?
 要掌握哪些技术环节? (29)
54. 毛竹林改造为笋用林后, 头两年内竹园怎样
 培育管理? (30)

四、小竹笋的栽培技术

55. 哪些地方适宜发展小竹笋? 它对土壤有什么

要求？	(31)
56. 怎样选择小竹笋品种？	(31)
57. 建立小竹笋新竹园要做哪些工作？	(32)
58. 小竹笋宜在什么时候种植？	(33)
59. 怎样选择小竹笋的母竹？	(33)
60. 挖掘小竹母竹有什么秘诀？	(34)
61. 搬运母竹应注意什么？	(34)
62. 小竹母竹怎样栽种？	(35)
63. 种小竹是不是有方向性？一亩地种多少株？	(35)
64. 新建小竹园几年后有收益？	(36)
65. 新建小竹园可以套种哪些农作物？	(36)
66. 怎样管护好新建小竹园？	(37)
67. 小竹园一年松几次土？怎样操作？	(38)
68. 竹园施肥要掌握哪些原则？一亩地施多少最 合理？	(39)
69. 竹园怎样使用有机肥？	(40)
70. 竹园施化肥应注意什么？	(40)
71. 小竹园为什么要加土？一亩地加多少土？	(41)
72. 小竹园一亩立竹留养多少株为宜？	(42)
73. 怎样删母？什么时候删母？	(42)
74. 挖小竹笋应掌握哪些技术？	(43)
75. 小竹鞭笋是否可以挖掘？	(43)
76. 小竹笋的竹林是否要钩梢？怎样钩梢？	(44)
77. 早竹的秋笋如何培育？	(44)
78. 小竹笋的竹材有什么用处？	(45)
79. 老竹园应当如何更新？	(45)

五、丛生竹笋的栽培技术

80. 哪些地方可以种丛生竹笋? (47)
81. 洪水淹到的地方是否可以种丛生笋用竹? (48)
82. 在浙南山凹盆地种丛生竹为什么
容易发生冻害? (48)
83. 防冻害有什么办法? (49)
84. 怎样为丛生竹园整地和挖种植穴? (50)
85. 一亩竹园种几丛竹? 什么时候种? (50)
86. 丛生竹园中什么样的竹子可以选作母竹? (51)
87. 母竹挖掘、包装、运输要注意些什么? (51)
88. 怎样种植丛生竹? (52)
89. 发展新竹林若母竹不足怎么办? (54)
90. 埋秆育苗是怎样操作的? (54)
91. 怎样进行埋枝育苗? (56)
92. 新竹园怎么培育? (57)
93. 扒土有什么作用? 怎样扒法? (58)
94. 丛生竹施什么肥好? 如何施法? (59)
95. 怎样进行培笋? (60)
96. 中耕除草在什么时候进行? (60)
97. 怎样扶理被水冲淹的竹园? (60)
98. 丛生竹笋园遇干旱怎么办? (61)
99. 丛生竹什么时候可以采笋? (61)
100. 采笋工具有几种? (62)
101. 怎样采笋? (63)
102. 割笋后笋坑立即封土好吗? (63)

- 103. 挖笋和留母的矛盾怎么统一? (63)
- 104. 为什么要留养母竹? (64)
- 105. 丛生竹留母的数量和时间怎么确定? (64)
- 106. 竹园衰败了怎样复壮? (65)
- 107. 老、残丛生竹林怎样更新? (66)

六、防治病虫害

- 108. 怎样防治毛竹枯梢病? (67)
- 109. 防治秆锈病有何方法? (68)
- 110. 怎样防治竹煤病? (68)
- 111. 怎样防治丛枝病? (69)
- 112. 怎样防治竹织叶野螟? (70)
- 113. 如何防治竹笋夜蛾? (70)
- 114. 怎样防治竹大角蚜? (71)
- 115. 一字竹象虫怎样防治? (72)
- 116. 竹长白蚧怎样防治? (72)
- 117. 竹蚜虫怎样防治? (73)

七、竹笋加工

- 118. 加工箬笋干要哪些工具? (74)
- 119. 怎样选择箬笋干加工厂房、原料和燃料? (75)
- 120. 加工箬笋干怎样杀青? (75)
- 121. 煮熟的笋怎样漂洗? (76)
- 122. 如何上榨? 上榨应掌握哪些要领? (76)
- 123. 干燥方法有哪几种? 怎样具体操作? (77)
- 124. 怎样鉴别箬笋干的干燥程度? (79)

125. 筴笋干有哪些规格? (79)
126. 筴笋干出现异常颜色是何原因? (80)
127. 加工天目笋干如何去壳煮笋? (81)
128. 预煮后的天目笋干怎么烘焙? (81)
129. 加工天目笋干怎么复汤成型? (82)
130. 天目笋干怎样分级包装? (83)
131. 加工麻笋干要什么设置? (84)
132. 麻笋干加工包括哪几个工序? (84)
133. 麻笋怎样去壳和切片? (85)
134. 加工麻笋干怎样蒸煮和发酵? (85)
135. 经发酵后的麻笋干怎么干燥和分级? (86)
136. 桶笋与罐笋加工厂房建筑标准是什么? (86)
137. 加工工厂用水有什么标准? (87)
138. 加工桶笋和罐笋需要哪些基本设备? (88)
139. 加工桶笋和罐笋需经哪些工序? 注意什么
事项? (89)
140. 加工成品的质量标准是什么? (90)
141. 怎样加工酱笋? (90)
142. 怎样加工酸笋丝? (91)

一、竹笋生产概况

1. 在发展农村商品生产中为什么要重视发展竹笋生产？

竹笋营养丰富，是我国传统佳肴，可炒、可焖、可炖、可煮，可拼冷盘，可做汤料，或与他菜烹调，其味鲜美，还可以制作笋干和笋罐头，一年四季皆为需要。随着人民生活水平的提高，竹笋的需要量日益增多。在欧美把竹笋视作一种天然食物，因为污染机会少，残毒含量极低。并且，由于竹笋含有一定的纤维素，能促进肠壁的蠕动，增进消化腺的分泌，有利于消化和排泄，能减少有害物质的积留和吸收，因而可以减少中毒症和肠癌的发生。另外竹笋脂肪含量也比较低，常吃竹笋不易引起身体肥胖。我国的水煮笋罐头在欧美及日本很有竞争力，为国家创造了大量的外汇。也使竹笋经营者获利丰厚。竹笋生产已成为农民致富的良好途径，成为发展农村经济的重要内容。

2. 世界上有哪些国家生产竹笋？我国竹笋生产有什么特点，前景如何？

竹笋原产我国，当令世界有三大主要产地，即中国、日本和东南亚，而以中国产笋数量和品种为最多。

日本每年生产竹笋15万吨，每公顷笋用林年生产竹笋

10~20吨，价值1500~2000美元。此外，每年还从我国台湾等地输入笋干4250吨，笋罐头4282吨，价值90亿日元。1971年，日本一家食品公司在菲律宾棉兰老岛建立一个商品竹笋场，引种我国台湾省的麻笋1万丛，1973年开始收获供应日本。

南朝鲜生产的竹笋，是在新鲜竹笋长出地面5~8厘米时挖取的，在加强管理的竹园中，每公顷年产竹笋10吨左右。由于南朝鲜生产的竹笋较硬，因此在国际市场上竞争不过我国的水煮笋。

泰国用牡竹属的一个竹种，建立商品笋用林，生产竹笋出口。

我国竹笋生产，据1981年全国合作总社对浙江、福建、江西、湖南等四省抽样调查统计，笋干收购量为9692吨，其中浙江2129吨，福建2950吨，江西3000吨，湖南1013吨；鲜笋收购量为115398吨，其中浙江67700吨，福建1000吨，江西4300吨，湖南3698吨。以此四省的竹林面积和竹笋产量分析，估计我国竹笋年产量可达100~125万吨，平均每亩产笋54斤，其中笋用竹林平均每亩产鲜笋250~500公斤。每年出口笋罐头3~5万吨。另外，台湾省竹笋栽培、加工、制罐及出口，都已达到高度专业化程度，1975~1979年的五年间，平均每年产竹笋为188000吨，价值2500万美元，每公顷笋用林平均产笋5204.5公斤。1979年竹笋产量达21.5万吨，价值3900万美元，其中本省鲜食占26%，剩余的74%加工输出的罐头和笋干大约8.1万吨，产值4800万美元。我国很多地区春有春笋，冬有冬笋，夏秋有鞭笋或亚热带地区的夏秋笋，周年供应，不论鲜品或制品，皆为庖厨佳肴。