

广州蔬菜品种志

(1993)

广州市蔬菜领导小组办公室 编
主编 关佩聪 副主编 李碧香 陈俊权
广东科技出版社



广州蔬菜品种志

(1993)

广州市蔬菜领导小组办公室 编

主编 关佩聪
副主编 李碧香 陈俊权

广东科技出版社

粤新登字 04 号

图书在版编目 (CIP) 数据

广州蔬菜品种志 (1993) / 广州市蔬菜领导小组办公室编 · — 广州：广东科技出版社，1994. 6.

ISBN 7—5359—1264—8

I . 广…

II . 广…

III . 蔬菜 — 广州，品种 — 志书

IV . S63

广州蔬菜品种志 (1993)
THE VEGETABLE GROUPS AND
CULTIVARS OF GUANGZHOU

编 者：广州市蔬菜领导小组办公室

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号)

经 销：广东省新华书店

排 版：广东科技出版社电脑室

印 刷：广东粤中印刷厂印刷

规 格：787×1092 1/16 19 印张 字数 360 千字

版 次：1994 年 6 月 第 1 版

1994 年 6 月 第 1 次印刷

印 数：1—10 000 册

ISBN 7—5359—1264—8

S · 152 定价：100.00 元

THE VEGETABLE GROUPS AND CULTIVARS OF GUANGZHOU

Edited by The Office of Vegetable Leading
Group of Guangzhou City

Chief Editor

Guan Peicong

(Department of Horticulture, South China
Agricultural University)

Assistant Editors

Lee Bixiang

(The Office of Vegetable Leading Group
of Guangzhou City)

Chen Junquan

(Guangzhou Vegetable Science and Research Institute)

GUANGDONG SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

内 容 简 介

本志编入广州主要蔬菜 80 余种，300 多个品种和杂种一代，包括广州的名特产蔬菜品种，度春淡和秋淡品种，早熟、高产、优质、抗病以及北运、出口品种，并编入一些稀少蔬菜和野生半野生蔬菜，反映了 1974 年《广州蔬菜品种志》出版后近 20 年间广州蔬菜品种变化的新面貌。全部品种均有彩色照片。前言、编写说明、目录、各种蔬菜简介和品种名称均有英文对照。还附录广州市蔬菜产销概况、主要名特产蔬菜营养成分等。

本志可供国内外蔬菜生产、科研和教学及蔬菜种子经营、进出口等部门和个人参考。

Contents synopsis

More than 80 kinds of vegetables and 300 cultivars and F_1 hybrid in guangzhou region are selected in this book. The selected cultivars include the famous and special vegetable cultivars, cultivars for spring and autumn offseason, early-maturity, high-yield, good-quality and disease resistant cultivars, exported and northern transported cultivars. Some rare, wild and semi-wild vegetables are also selected. Thus, this book reflects the new features of vegetables cultivars variation in Guangzhou during nearly 20 years since "Record of vegetable cultivars of Guangzhou" was published in 1974. All cultivars have their colour pictures. Preface, explanation of compilation, the table of contents, brief introduction of each vegetable and cultivars' name are expressed in both Chinese and English. The appendices include: the General Survey of vegetable production and Market Consumption in Guangzhou City and the Nutritional Values of Some Speciality vegetables of Guangzhou etc..

This book can be used as reference by departments and persons engaged in vegetable production, scientific research and teaching, in management of vegetable seed, in vegetable export and import in home and abroad.

《广州蔬菜品种志（1993）》编辑委员会

主 编 关佩聪

副 主 编 李碧香 陈俊权

编 委	杨 毅	杨 丰	邱文忠	李碧香	崔力强	江佳培	李鹏飞
	关佩聪	吴定华	方木壬	黎璧然	陈维中	卓齐勇	林明宝
	谢双大	曹 毅	陈俊权	彭 谦	梁炳春	简兆华	池柏良
	李昌佑	刘伟云	曾汉泉	郭耀堂	罗耀敏	邝镜光	

编写组成员 关佩聪 李碧香 陈俊权 陈维中 方木壬 曹 毅 林明宝

专职编辑 罗冠英

摄影 黄振邦 潘 浩

英文翻译 陈日远 杨 邕 刘厚诚

英文校订 周其明

参加编写初稿人员（按姓氏笔画排列）

王少玲	王佩卿	方木壬	叶伯添	叶树森	叶炳华	冯尧鉴
邝镜光	吕转兴	伍立津	刘火星	刘伟云	刘自珠	池光暖
关佩聪	孙永平	杨 丰	杨少萍	李文润	李向阳	李宝庆
李碧香	吴艳芬	张仁珍	张文海	张 华	张德华	陈文金
陈旭南	陈尚安	陈柏荣	陈俊权	陈维中	陈福泉	邵祖立
林汝顺	林明宝	林国礼	林鉴荣	林锦英	罗冠英	罗耀敏
周微波	郎咏梅	屈允强	钟广建	俞志忠	姚愈明	贺东方
夏秀娴	徐丽甜	郭启权	郭碧霞	郭耀堂	凌丽英	黄 女
黄邦海	黄炳强	黄爱兴	曹 毅	曹赞新	梁丽英	梁柱华
梁重凯	梁树南	梁炳春	谢文华	谢双大	谢伟平	谢沃森
彭 谦	曾令基	曾乐为	曾汉泉	简兆华	谭妙霞	黎建兴
黎德均						

前　　言

《广州蔬菜品种志》1974年出版后，受到国内外蔬菜生产、科研和教学单位的欢迎。近20年来，特别是我国实行改革开放以来，广州的蔬菜产销体制不断深化改革，蔬菜的产供销面貌焕然一新，蔬菜品种结构与栽培技术也发生了很大的变化。一些不适应市场需要的品种逐渐被淘汰，本市新育成的及从国内外引进的许多优良品种迅速应用于生产，原有的蔬菜品种志已不能反映广州市蔬菜生产的新面貌。为了适应社会主义市场经济的需求，推动蔬菜生产向高产、优质、高效益方向发展，向国内外介绍广州的优良蔬菜品种，因而有必要重新编写。为与1974年版相衔接，新编本名为《广州蔬菜品种志（1993）》。

本志由广州市蔬菜领导小组办公室组织编写和资助出版，邀请广东省、广州市的蔬菜专家教授及区、县（市）蔬菜科研、生产领导组成编辑委员会。参加编辑的单位有华南农业大学园艺系、广东省农业科学院经济作物研究所、广州市蔬菜科学研究所、广州市白云区、海珠区、天河区、芳村区、黄埔区、番禺市、花县、从化县和增城县蔬菜办公室。编辑过程首先对全市的蔬菜品种进行登记，然后编委会提出入编品种名录，由调查人员在产地观察记录，撰写品种说明初稿，编写组修改，并邀请经营蔬菜种子的业务人员座谈，最后编委会讨论定稿。品种彩照由专职摄影师到现场拍摄。

本志入编蔬菜按农业生物学特性分为14类80种308个品种，包括了广州的主要蔬菜和著名的特产蔬菜。保留旧品种志中164个品种，占总数的53.2%。新编入的品种144个，占总数的46.8%，其中新育成品种和杂种一代53个，引进品种61个，新发展的农家品种30个。品种结构的变化，是早熟品种，春、秋度淡品种，高产、优质和抗病品种，以及出口与北运品种增多，围绕周年供应的配套品种有所发展，展现出高产、优质和高效益的发展趋势。同时，还编入一些稀少蔬菜和野生半野生蔬菜，并附录了广州市蔬菜产供销概况，广州地区气候概况，广州主要名特蔬菜营养成分，广州蔬菜主要病虫害与防治简介。全部品种有彩照，共350余幅。前言、编写说明、目录、各种蔬菜简介和品种名称还有英文说明。实际上，广州菜区的蔬菜品种不止这些。因时间、人力和篇幅所限，有部分农家品种未能编入，有些正在试种的新选育品种和杂种一代也未编入。从国外引进不能自繁的品种，只在该种蔬菜简介中列出名称，不写品种说明。

本志于1992年3月筹备，5月正式开展工作。经过一年多的努力，顺利完成编辑工作，除参加单位充分合作外，还由于得到广州市科学技术委员会、广州市蔬菜生产试验场、广东省农业科学院植物保护研究所、华南植物园、广州地区气象中心应用气象研究所、广东省种子公司、广州市蔬菜公司菜种批发部等单位的热情支持，华南农业大学吴万春、林万涛、李秉滔教授对蔬菜学名进行校订。对他们的合作和支持，在此表示衷心的感谢。

由于我们的学识所限，调查和编撰时间较匆促，内容可能有误，有的照片也不够理想，恳请读者批评指正。

编　　者
1993年7月

Preface

The original "Record of Vegetable Cultivars of Guangzhou" published in 1974 has been widely greeted by people who are either engaged in teaching and research work or vegetable production at home and abroad. Since then, 2 decades has passed and there is a tremendous changes in all phases in our country due to the reform and open-door policy. As to vegetable growing the adoption of new growing techniques, the release of new vegetable cultivars bring out a new era of vegetable production in the field and consumption supply in the market. It is unavoidable that some of the old cultivars are gradually to be discarded. Many better cultivars and new bred hybrid cultivars introduced from homeland and abroad are rapidly adopted for production use. Thus the original "Record" of vegetable cultivars seems to be out-of-date. It is no longer able to reflect the present situation of vegetable production of Guangzhou. And so it is necessary to revise the old "Record" in order to obtain an up-to-date "Record of Vegetable Cultivars of Guangzhou" to cope with the need of our socialistic market economy. This newly rewritten book introducing the best vegetable cultivars of Guangzhou to those growers at home and abroad, serves the purpose of obtaining higher yield, better quality and more significant benefit of vegetable growing.

This book is arranged, organized and financially supported by The Office of Vegetable Leading Group of Guangzhou City. Those personnel and units invited to form an editorial board include the following: Specialists and professors of olericulture in Guangdong Province and Guangzhou City, Heads of Vegetable Research and Production of Various Cities (county) and Districts. Those units are invited to take part in writing Department of Horticulture of South China Agricultural University, Research Institute of Industrial Crops of Guangdong Academy of Agricultural Sciences, Guangzhou Vegetalbe Science Research Institute, the Vegetable Offices of Baiyun District, Haizhu District, Tianhe District, Fangcun District and Huangpu District of Guangzhou City, Panyu City, Hua County, Conghua County and Zengcheng County. The procedure of writing this book is as following: Step 1: The all vegetable cultivars in Guangzhou are registered. Step 2: The cultivar record editorial Board suggests a catalogues of selected cultivars. Step 3: The investigators begin to write the data of cultivars (primary manuscript) after their actual observation and taking notes in the local vegetable producing area, the revision of primary manuscript is done by the Editorial Group. Step 4: The final manuscript is to be determined by the Editorial Board after discussion. The colour pictures were taken on the spot by the professional photographers.

According to their agricultural biological characteristics, the selected vegetables are classified into 14 groups, 80 species and 308 cultivars. The main vegetables and famous speciality vegetables in Guangzhou are included in it.

Of which, 164 cultivars belonged to the original "Record", 53.2% the total number of selected cultivars, while 144 cultivars newly added, 46.8% the total number. These newly added cultivars include: 53 F₁ Hybrids and other newly bred cultivars, 61 exotic cultivars and 30 newly developed farmer cultivars. The character of vegetable cultivars change is: Early cultivars, Spring and Autumn off-season cultivars, high-yield, better quality and resistant cultivars, exported and northern transported cultivars are increas gradually. The cultivar series for all seasons growing are developed, the trend of vegetale growing is appeared to obtain high yield, better quality and more signicant benifit, some rare vegetable cultivars and wild, semi-wild vegetables also are selected. The appendices include: 1. The General Survey of Vegetable Production and Market Consumption of Guangzhou City. 2. The Annual Climatic Conditions of Guangzhou Region. 3. The Nutritional Values of Some Specialty Vegetables of Guangzhou. 4. A Synopsis of Vegetable Diseases and Insects of Guangzhou and Their Control Methods. There are 350 coloured pitures in this book. The items expressed both in Chinese and English include the following: the preface, compilation explanation, the table of contents, brief introductions of vegetables and common names of cultivars. As a matter of fact, this book can not include all the vegetable cultivars in Guangzhou area due to certain restrictions. Those excluded cultivars are: 1. Some of the farmers cultivars. 2. Those newly bred cultivars of F₁ Hybrids which are still at the trial stage. 3. Those extic cultivars which we cannot propagate at local area.

The preparation of this book was began in March, 1992 and our actual editorial work started in May, 1992 and accomplished during 1993. In writing this book, we obtain timely cooperations and kind supports from 1. the Guangzhou Science and Technology Committee, 2. the Guangzhou Vegetable Production Experimental Farm, 3. the Plant Protection Research Institute of Guangdong Academy of Agricultural Science, 4. South China Batanic Garden, 5. the Applied Meteorology Reseach Institute of Guangzhou Region Meteorology Centre, 6. Guangdong Provincial Seed Company, 7. the Whole-sale Vegetable Seed Department of Guangzhou Vegetable Company. The scientific names of vegetables were checked by professor Wu Wanchun, Lin Wantao and Li Bingtao in South China Agricultural University. We thank them for their co-operations and supports.

Defects are unavoidable in such a short time to finish this book, such as omission of some cultivars, careless mistakes and photographs selection. Corrections should be made in the future revised edition. Any comment and suggestions are sincerely welcomed.

The editor
July, 1993

编写说明

一、本志入编的蔬菜品种，是截至 1993 年 6 月在本市辖区内收集到的有一定栽培面积的农家品种，新育成品种和杂种一代，国内引进的品种，以及从国外引进能自繁的品种。有发展前途的外来品种则有选择地编入。

二、入编蔬菜依农业生物学特性分类，并按其在广州蔬菜生产的重要位置、兼顾植物学科属关系编排。每种蔬菜的品种，一般以早、中、晚熟次序编排，同一熟性的品种按农家品种、新育成品种和引进品种次序编排，引进品种中先国内品种，后国外品种。

三、每种蔬菜用中英文介绍科属、种名（学名）、别名、染色体数、主要植物学特征、历史和分布、品种演变和栽培季节等。每个品种有彩照、名称、来源、分布地区、特征特性和栽培要点。

四、各种蔬菜的名称以国内外通用名称为正名，其他为别名。品种名称则以本地惯用的为正名。正名排前，别名排后，并以字体大小相区别。其英文名称，属特征性为意译，其他为音译。

五、品种来源：栽培久远的统称农家品种，新育成和引进品种说明其来源和年代。

六、分布地区：按各区、县（市）调查结果列出。

七、品种特征：描述品种的植株高度、开展度，根、茎、叶、花、果实和种子的形状、大小、重量与颜色，其中着重商品部分的特征。数据为代表性 10 株的平均值或是一般的变幅。

八、品种特性：介绍品种的熟性，播种至初收的生长期，适应性，品质，食用方法、加工、贮藏等。

九、栽培要点：介绍本地的播种期、株行距、田间管理、收获期、产量等。产量以中等水平计算。

十、年份用公历。面积用公顷 (hm^2)。长度用厘米 (cm)、米 (m)。重量用克 (g)、千克 (kg)、吨 (t)。彩照内标尺为 10 厘米。

Explanation of Compilation

1. Vegetable cultivars compiled in this book are the farmer's cultivars, newly-bred cultivars, F₁ hybrids, domestic cultivars from other places and exotic cultivars which can be propagated locally. Some cultivars with potential utilization value are also selectively recorded.

2. Vegetables are arranged in such order according to 3 factors: (1) classification based on agricultural biological characters, (2) the important position in vegetable production of Guangzhou and (3) plant classification into families and genera. Cultivars of each kind of vegetable are arranged in the order of early maturity, mid-maturity and late maturity. When the cultivars are of the same maturity, they are arranged in the order of (1) the farmer's cultivars, (2) newly-breds, (3) introduced domestic cultivars and (4) exotic cultivars.

3. Expressed in both Chinese and English (Latin) are the following items of each vegetable: plant family, genus and species, synonyms, chromosome number, prominent botanical features, history & distribution, cultivars evolution & growing season etc. Each cultivar is shown by its colour picture, name, origin, distribution region, feature, character and the cultivated gist.

4. The generally used name is the common name of each vegetable, all the other names of the same vegetable are synonyms. The English common name of each vegetable is literally translated (in case of characteristics) or translated by sound.

5. Origin of cultivar: The era and the origin of farmer's cultivars (as such cultivars with a long history of growing are so called), newly-bred cultivars and introduced cultivars are to be noted and explained.

6. Distribution areas are listed based on investigation results of each district or county (city).

7. Item of cultivar special features: height of plant, growth divergence, shape, size, weight and colour of root, stem, leaf, flower, fruit and seed are described, especially edible (commercial) parts. The number represents the average of 10 typical plants or general variable.

8. Items of cultivar characters: maturity of cultivar, growth period from sowing to first harvest, adaptability, quality, edibility processing, handling and storage etc. are described.

9. Gist of vegetable growing: local sowing date, row and plant spacing, field management, harvesting date, optimum yield etc. are introduced.

10. Calender, units of weight and measurements: Gregorian calender is adopted, hectare for area, centimeter, meter for length measurement, gram, kilogram, ton for weight. The length of scale in the colour pictures is 10 centimeter.

目 录

一、白菜类

菜心	2
四九心	4
全年心	5
黄叶早心	5
青柳叶早心	6
石牌油叶早心	6
四九心—19号	7
20号菜心	7
早优1号	8
早优2号	8
50天特青	9
黄叶中心	9
青梗中心	10
青柳叶中心	10
60天特青	11
70天特青	11
青柳叶迟心	12
三月青菜心	12
迟心2号	13
迟心29号	13
白菜	14
矮脚黑叶	15
中脚黑叶	15
17号白菜	16
高脚黑叶	16
奶白菜	17
水白菜	17
春水白菜	18
山白菜	18
迟黑叶	19
四月慢	19
大白菜	20
早皇杂	21
小杂56	21
高脚大青	22
中熟白麻叶	22

二、甘蓝类

芥蓝	24
柳叶芥兰	26
中花芥兰	26
登峰中迟芥兰	27
塘阁迟芥兰	27
望岗迟芥兰	28
双岗迟芥兰	28
花椰菜	29
温州55天	30
茶滘中花	31
温州80天	31
漳州80天	32
温州120天	32
青花菜	33
绿花2号	34
正盐水	34
结球甘蓝	35
冼村早椰菜	36
球茎甘蓝	37
细叶芥兰头	38
大叶芥兰头	38

三、芥菜类

叶用芥菜	40
南风芥	41
竹芥	41
高脚芥	42
马登芥	42
大芥菜	43
花叶芥	43
结球芥菜	44
大坪埔	45
根用芥菜	46
青岛头菜	47
荷塘冲菜	47

四、绿叶菜类

蕹菜	49
----	----

大鸡白	51
大鸡黄	51
白壳	52
大骨青	52
大鸡青	53
剑叶	53
丝蕹	54
散叶莴苣	55
玻璃生菜	56
软尾生菜	56
牛脚生菜	57
奶油生菜	57
长叶生菜	58
红叶生菜	58
结球莴苣	59
万利包心生菜	60
绿湖黑核西生菜	61
爽脆包心生菜	61
莴笋	62
白皮尖叶莴笋	63
苦苣菜	64
香水油苦	65
尖叶油苦	65
尖叶红筋油苦	66
长叶油苦	66
红圆叶油苦	66
滑叶油苦	66
尖叶苦苦	67
花叶苦苦	67
有牙苦苦	68
红尖叶苦苦	68
尖叶红筋苦苦	68
花叶红筋苦苦	68
菠菜	69
大叶乌	70
迟乌叶	71
东湖菠菜	71
芹菜	72
大叶芹菜	73
白梗芹菜	74
青梗芹菜	74
苋菜	75
矮脚圆叶	76
高脚尖叶	76
中间叶红	77
圆叶花红	77
半红圆叶	78
半红尖叶	78
红苋	78
落葵	79
青梗藤菜	80
红梗藤菜	80
茼蒿	81
细叶茼蒿	82
大叶茼蒿	82
枸杞	83
大叶枸杞	84
细叶枸杞	85
神山枸杞	85
叶蒸菜	86
青梗莙荙菜	87
白梗莙荙菜	87
五、瓜类	
节瓜	89
七星仔	90
菠萝种	90
孖鲤鱼	91
江心节	91
广优2号	92
冠星2号	92
江心4号	93
七星仔37号	93
冬瓜	94
大青皮	95
黑皮冬	95
牛脾冬瓜	96
灰斗	96
黄瓜	97
黄阁青	98
早青1号	98
早青2号	99
夏青2号	99
夏青3号	100
夏青4号	100
夏秋青	101
万吉	101
津春4号	102

津杂 2 号	102
津杂 4 号	102
有棱丝瓜	103
双青	104
乌耳	104
3 号丝瓜	105
绿旺	105
夏棠 1 号	106
天河夏丝瓜	106
普通丝瓜	107
短度水瓜	108
长度水瓜	108
苦瓜	109
大顶	110
穗优	110
夏丰 3 号	111
穗新 1 号	111
大朗	112
穗新 2 号	112
夏蕾	113
英引	113
越瓜和菜瓜	114
长度白瓜	115
中度白瓜	116
短度白瓜	116
青筋白瓜	117
茶瓜	117
南瓜	118
饭瓜	119
盒瓜	119
枕头瓜	120
牛腿瓜	120
蜜枣南瓜	120
西葫芦	121
金丝瓜	122
黑皮西葫芦	122
瓠瓜	123
蒲瓜	124
青葫芦	124
佛手瓜	125
佛手瓜	125
铁线青	128
齐眉青	129
大鸡青	129
穗郊 101	130
新青	130
浙江青	131
黄花青	131
锦穗	132
之豇 28—2	132
揭上 2 号	133
芦花白	133
二芦白	134
细花猪肠豆	134
八月豆	135
金山豆	135
春燕	136
夏宝	136
菜豆	137
抗寒 2 号	138
双青玉豆	138
35 号玉豆	139
12 号菜豆	139
豌豆	140
白花中花	141
大荚荷兰豆	141
红花中花	142
食荚大菜豌 1 号	142
台中 11 号	143
红花豌豆	143
豌豆苗	144
菜用大豆	145
黄豆	146
扁豆	147
白花面豆	148
红花面豆	148

六、豆类

长豇豆 127

七、茄果类

番茄	150
桃形番茄	151
红宝石	151
丰顺	152
粤红玉	152
金丰 1 号	153
粤星	153

夏星	154
红牡丹	154
多宝	155
明珠	155
茄子	156
早红茄	157
荷包茄	158
电灯胆	158
敦和茄	159
早丰红茄	159
早青茄	160
鹤洞秋茄	160
观音手指	161
白茄	161
辣椒	162
石蕃中顶尖椒	163
岑村尖椒	164
双岗尖椒	164
下良尖椒	165
玉树尖椒	165
辣优 1 号	166
甜尖椒 2 号	166
甜尖椒 3 号	167
骆村秋椒	167
青蜡指天椒	168
黄蜡指天椒	168

八、根菜类

萝卜	170
耙齿萝卜	171
短叶 13 号	171
火车头	172
马耳	172
迟花南洲	173
胡萝卜	174
麦村金笋	175
根茎菜	176
红菜头	176

九、薯芋类

芋	178
龙洞早芋	179
红芽芋	179

槟榔芋	180
狗爪芋	181
银芋	181
青水芋	182
红水芋	182
大薯	183
早白薯	184
鹤颈薯	184
黎洞薯	185
红肉薯	185
家山药	186
红皮淮山	187
豆薯	188
早沙葛	189
顺德沙葛	190
迟沙葛	190
葛	191
细叶粉葛	192
大叶粉葛	192
姜	193
疏轮大肉姜	194
密轮细肉姜	194
马铃薯	195
金冠	196
集农 958	197
东农 303	197
粤引 85—38	198
粤引 86—2	198

十、葱蒜类

分葱	200
疏轮香葱	201
密轮香葱	202
四季葱	202
大葱	203
软尾水葱	204
硬尾水葱	204
韭	205
细叶韭菜	206
大叶韭菜	206
阔叶韭菜	207
大蒜	208
早桂林	209
硬尾骨蒜	210

太和蒜	210
蕹	211
丝芥	212
头芥	212
洋葱	213
红皮洋葱	214

十一、香辛菜类

芫荽	216
沙滘芫荽	217
天津芫荽	217
紫苏	218
大鸡冠紫苏	219
青紫苏	219
香花菜	220
香花菜	220
薄荷	221
薄荷	221

十二、水生蔬菜类

豆瓣菜	223
西洋菜	224
青叶西洋菜	224
莲藕	225
海南洲	226
丝苗	227
京塘丝藕	227
白莲	228
武莲 2 号	228
慈菇	229
沙姑	230
白肉慈菇	230
荸荠	231
水马蹄	232
桂林马蹄	232
茭白	233
软尾茭笋	234
菱	235
红菱	236
水芹	237
水芹	237

十三、食用菌类

草菇	239
----	-----

草菇 V ₈₇₄	240
草菇 V ₂₃	240
金针菇	241
金针菇 19 号	241
凤尾菇	242
凤尾菇 327	242
双孢蘑菇	243
蘑菇 A ₁₇	243
香菇	244
香菇 R04	244

十四、多年生蔬菜和杂菜类

竹笋	246
吊丝单	248
麻竹	249
甜竹	249
吊丝球	250
大头典	251
鱼肚腩	251
毛竹	252
霸王花	253
霸王花	253
黄花菜	254
金针菜	254
紫背天葵	255
紫背天葵	255
石刁柏	256
玛丽华盛顿	256
甜玉米	257
超甜 43 号	258
超甜 103 号	258

十五、稀少蔬菜

樱桃番茄	260
朱凤番茄	260
圣女番茄	260
梨形番茄	260
番杏	261
紫甘蓝	261
美洲防风	261
牛蒡	262
球茎茴香	262
罗勒	262

柠檬留兰香	263
菊苣	263
黄秋葵	263
白苋蒿	263

十六、野生半野生蔬菜

蔊菜	265
芥菜	265
野苋	265
簕苋	265
马齿苋	266
车前草	266
野茼蒿	266

黄鹌菜	267
多茎鼠曲草	267
夜来香	267
毛木耳	268
鸡枞	268
乌毛蕨	268

附录

一、广州市蔬菜产销概况	273
二、广州地区气候概况	274
三、广州主要名特产蔬菜营养成分	275
四、广州蔬菜主要病虫害与防治简介	276