

名特优水果丛书

浙江省农业厅经济作物管理局 主编
浙江省农业科学院园艺研究所



果 梅

栽培技术

浙江科学技术出版社

名特优水果丛书

浙江省农业厅经济作物管理局 主编
浙江省农业科学院园艺研究所

果 梅

栽培技术

夏起洲 编著

浙江科学技术出版社

责任编辑:章建林

封面设计:潘孝忠

责任校对:马 融

名特优水果丛书

果梅栽培技术

夏起洲 编著

*

浙江科学技术出版社出版

浙江上虞印刷厂印刷

浙江省新华书店发行

*

开本 787×1092 1/32 印张 3 字数 61,000

1996年12月第 一 版

1997年6月第二次印刷

ISBN 7-5341-0934-5/S · 186

定 价:5.00 元





李梅

长农 17

青丰





桑白蚧为害状

梅根癌病为害状



《名特优水果丛书》

编辑委员会

主 任 张鸿芳

副主任 毛祖法 王元裕 黄贤国

编 委 (按姓氏笔画排列)

朱振林 陈晓浪 郑云林

夏起洲

审 稿 王元裕 李三五 陈其峰

谢 鸣 胡征龄

《名特优水果丛书》序

随着市场经济的发展和人民生活水平的提高，人们对果品数量的需求日益增长，对果品质量的要求也越来越高。大力开发地方传统名果，不断地引进省外、国外的优良品种，积极建立优质水果生产基地，是进一步调整农村产业结构、增加农民收入、活跃市场经济的重要途径。

为进一步普及果树科学技术，使更多的农民群众、基层干部和水果生产技术人员，特别是水果生产经营大户能掌握科学种果技术，提高科学种果水平，提高经济效益，省农业厅经济作物管理局和省农科院园艺所共同组织有关专家、科技人员编写了这套《名特优水果丛书》。

《名特优水果丛书》共分《杨梅栽培技术》、《果梅栽培技术》、《枇杷栽培技术》、《桃栽培技术》、《梨栽培技术》、《柿栽培技术》、《李栽培技术》、《葡萄栽培技术》、《猕猴桃栽培技术》、《草莓栽培技术》等分册。本套丛书系统介绍了各种水果的生产现状（市场需求）与前景，发展各种水果应具备的条件，主要品种的特征、特性和适栽地区，优质丰产栽培技术，主要病虫害的防治，自然灾害的防御，以及部分树种的采后商品化处理技术等，同时附有各种果树的周年管理农事历。

农业生产的地域性差异较大，各种果树对环境条件都有特定的要求，各地应根据适地适作的原则，充分应用农业区划成果，按规模经营的要求，积极发展各种名优水果，以满足市场需求。

本套丛书内容科学、实用，文字通俗，具有初中以上文化程度的农业劳动者都能看得懂、学得会、用得上。

在建设有中国特色社会主义理论的指引下，农村经济蓬勃发展，广大农民正向小康目标迈进。愿这套丛书能成为农村基层干部和广大果农的“技术顾问”，在普及现代水果生产的先进技术、提高劳动者素质、促进“一优两高”农业生产的发展中发挥积极的作用。

張鴻芳

1996年6月

编者的话

果梅（也称青梅）是我国南方特产名果之一。其风味独特，营养丰富，药用价值高，是深受国内外消费者喜爱的保健食品，也是我国传统出口产品。随着人们对保健食品需求意识的增强以及国际市场的不断开拓，市场对果梅的需求量不断增加，目前已出现供不应求的紧张局面，发展果梅生产已成为开发山区土地资源、提高经济效益、增加农民收入的重要门路之一。近几年来，浙江、江苏、福建、广东等省，对发展果梅生产的积极性很高，发展速度快，广大果农和农技工作者迫切需要了解种植果梅的基本知识和先进的实用栽培技术。鉴此笔者根据自己的科学研究和生产实践，并在总结群众栽培经验和收集国内外最新科学技术资料的基础上，编写了本书，以供参考。

本书主要介绍果梅的生物学特性、优良品种、栽培管理、病虫害防治以及梅果简易加工等实用技术，具有较强的针对性、科学性和实用性，通俗易懂，适合于农技人员、专业农户、农业院校在校学生阅读，也可供教学参考。

由于长期以来，我国对果梅生产重视不够，科学研究起步较晚，目前对果梅的研究还不够深入，有些栽培技术问题尚未彻底解决。同时由于编者水平有限，书中错误之处在所难免，敬请专家、读者批评指正。本书在编写过程中，承蒙有关单位和同行的支持并提供宝贵的资料，谨致谢意！

编者

1996年5月

目 录

一、生产现状与发展前景	(1)
(一) 果梅的营养价值与用途	(1)
(二) 生产特点与经济效益	(2)
(三) 发展前景	(3)
二、优良品种	(5)
(一) 品种分类	(5)
(二) 良种介绍	(6)
三、建园	(18)
(一) 适栽地的环境条件	(18)
(二) 园地选择与规划	(20)
(三) 山地梅园的水土保持	(21)
(四) 选用良种良苗	(24)
(五) 栽植	(26)
四、栽培管理技术	(30)
(一) 土壤管理	(30)
(二) 施肥管理	(34)
(三) 整形与修剪	(39)
(四) 保花保果与疏花疏果	(56)
五、病虫害防治	(59)
(一) 主要病害及防治	(59)
(二) 主要虫害及防治	(64)
(三) 梅树喷药应注意的问题	(70)
(四) 石灰硫磺合剂的配制和使用方法	(71)
六、采收与简易加工	(73)

(一) 采收	(73)
(二) 简易加工三例	(74)
附录 梅树周年管理历 (适用于长江中下游地区)	(78)

一、生产现状与发展前景

(一) 果梅的营养价值与用途

1. 果梅的营养与药用价值

果梅的营养丰富，经分析每 100 克鲜果内含碳水化合物 8.15 克，脂肪 2.84 克，蛋白质 1.67 克，以及多种有机酸、维生素、矿物质。

酸是梅之特色。果梅中含的柠檬酸占总酸量的 90% 左右，此外还有儿茶酸、苹果酸、酒石酸、苦味酸、琥珀酸等。特别是柠檬酸是人体物质代谢不可缺少的酸类，在促进氧化分解和释放能量、维持生命的正常活动中起主要作用。柠檬酸还能控制有毒的乳酸的产生。若乳酸积累留在人体内，就会引起细胞老化、动脉硬化、高血压、神经痛、风湿症、腰酸背痛、浑身乏力以及诱发肝病。柠檬酸能调节酸碱度，保持血液弱碱性 (pH7.4 左右)。鱼、肉、蛋等食物食多了会使血液酸性化，酸性血液则是产生各种疾病的根源。果梅中的柠檬酸被人体吸收后起碱化反应，对生理酸性食物起中和作用。例如要中和生理酸性强的 100 克蛋黄或 100 克猪肉时，只需食用盐梅 5 克就可以了。果梅含有人体所必须的各种氨基酸，如苏氨酸、缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苯丙氨酸、赖氨酸、色氨酸等。这些氨基酸极有利于人体蛋白质构成与代谢功能的正常进行，可防止人体癌症与心血管病的产生，所以果梅被誉为保健食品。

梅的药用价值很高。早在公元 502~556 年间的《神农本草》中，就记述了梅的果、花、叶、枝、根在医药上的功效，“梅性味甘平，可入肝、脾、肺、大肠，有收敛生津的作用”。梅果生食能生津止渴，开胃解郁；盐梅能解热，祛风寒；乌梅干有治肺热、燥咳、伤寒、下痢、虚癆、酒精中毒及胃呃逆等功效；果汁可治肠炎和痢疾。

2. 果梅的用途

果梅除少量用作鲜食外，绝大部分供加工，可制作多种加工品，如各种话梅蜜饯、糖青梅、清口梅、青梅酒、梅干、梅汁、梅酱、盐水梅、脆梅、半干梅、绿梅丝、梅膏、梅醋、乌梅干、酸梅晶、酸梅汤、乌梅饮料等。盐梅坯、乌梅干是我国传统出口果品，深受港、澳同胞和新加坡、马来西亚等地人民喜爱。近年来盐水梅、脆梅、半干梅、盐梅坯等出口日本，销量较大，且售价较高。脍炙人口的甘草梅、陈皮梅等话梅被誉为“蜜饯之王”。话梅还是军人、矿工必备食品。青梅酒是上品果酒，常供高级宾宴之用。酸梅膏、酸梅晶、酸梅汤、乌梅饮料是夏令清凉佳品，有防暑降温解渴之功效。加工盐梅坯之副产品——梅卤，是制作桂花果脯的调味品。梅醋还可作为工业媒染剂等等。

(二) 生产特点与经济效益

1. 生产特点

绝大多数水果以鲜食为主，其发展规模直接受当地市场销售量和贮运条件的限制。梅果专供加工，而且加工工艺简便，采收后只需就地用食盐腌制成梅坯，或用食盐水泡制成盐水青梅，或烘焙成乌梅干等，就可以长时间贮藏或长途运输，不存在鲜

果积压腐烂问题。因此在交通不便的偏僻山区也宜大面积栽培。它是边、老、少、贫地区农村脱贫致富的门路之一。果梅成熟早，采收也早，有利于恢复树势，形成花芽，翌年继续结果。采收早还便于管理，梅果多数采收未成熟果，由加工厂到产地设点收购，投售方便，节省劳力。而且在5月份采收与其他果树没有劳动力上的矛盾。

2. 经济效益

果梅经济寿命长，一般达40~50年，管理得当可达70~80年，乃至100年以上。生产成本较低，据估算约占毛收入的10%左右。售价数倍于柑桔，若以亩产500公斤计，亩收入达2000~6000元。特别是近十多年来由于开展了选育良种及丰产栽培研究，重视科学种梅、良种推广、加强培育管理、病虫害防治等新技术，使果梅生产面貌有了较大的改观，单产明显提高，好果率明显上升，出现了许多高产稳产梅园。例如上虞市丰惠镇东溪村1.5亩梅园，于1986年春定植，1989年经专家验收总产973.4公斤，平均亩产648.94公斤，到1994年总产达3600公斤，平均亩产2400公斤；广东普宁市出现大面积丰产稳产片，如大坝镇葫芦地，全管区600亩结果面积，1994年总产750吨，平均亩产1250公斤，且连续多年保持丰产。此外，我省奉化、嵊州、萧山以及江苏吴县等地都出现了亩产1500~2000公斤的高产园（片），为果梅丰产稳产栽培提供了有益的经验。梅果经粗加工后，经济效益则更为可观。

（三）发展前景

1. 生产现状

果梅原产我国，是亚热带特产果树，我国栽培已有3000多

年历史。国外仅日本、韩国及泰国有栽培。全世界总产量（含我国）约 28 万吨，占世界水果总产量 3.5 亿吨的 0.08%。我国以台湾居首位，年产 9.53 万吨，广东省居第二位。各省、自治区总产量约 10.9 万吨，占全国水果总产量 2440 万吨的 0.84%。

浙江是全国果梅主产区之一，栽培历史悠久，据史籍记载，余杭超山在 1000 年前的五代后晋时已植梅。1933 年全省总产量达 1.04 万吨。后因日军侵占和破坏，产量大幅度下降，最低年产量仅 1000 多吨。建国后，特别是近十多年来，发展较快，目前年产量约 7000 多吨，但仍未恢复到历史最高水平，供求矛盾很大。

2. 发展前景

商品性生产的前景取决于两大因素，一是产品要有销路；二是经济效益要好。

果梅是紧俏产品，供不应求。我国梅制品早就出口港、澳地区和东南亚诸国。近年来，由于日本需求量很大，且售价高，我国梅果即多以半成品大量销往日本，供不应求。日商采取来我国投资建立原料生产基地（如江苏宜兴），或与果梅加工厂（如萧山、奉化等）合资加工脆梅、半干梅、盐梅坯等，以求保证能从我国获得梅产品。国内市场也将开始打开，例如泰顺推出青梅酒，宁波推出梅子冰淇淋，都很受消费者青睐。随着人民生活水平的提高，对保健食品需求意识的增强，国内外市场对果梅的需求量将会越来越大，且经济效益良好，不失时机地充分利用我省山地资源，发展果梅生产，大有可为。

二、优良品种

(一) 品种分类

梅为蔷薇科李属植物。园艺上把梅分为供观赏用的花梅和供食用的果梅两大类。本书主要介绍果梅。

果梅又称青梅、梅子，其分类方法多样。目前我国园艺工作者一般按梅的果实色泽，分为青梅、红梅、白梅三大类。

1. 青梅类

未熟果或将熟果为青绿色，完熟果为黄绿色。肉脆而细，一般栽培品种无苦味，品质上等，宜鲜食和制糖青梅、清口梅、青梅酒、梅酱等。也可制盐梅坯、话梅、盐水青梅等。但也有一些青梅带有苦味，如某些实生梅。青梅类品种一般幼龄树生长健旺，始果期较迟。青梅类品种有浙江的升箩底、萧山大青梅、东青、奉化李梅、毛青梅、嵊州肉梅；江苏吴县大青梅、小青梅；湖南沅江铜绿梅；广东萝冈鹅喙、大核青等。

2. 红梅类

未熟果或将熟果底色青绿，向阳面呈红色或紫红色，完熟果皮呈紫红色，占全果面的 $1/3$ 或 $2/3$ 不等。抗逆性强，比青梅类较易丰产稳产。果实味苦，鲜食味差，也不宜制青梅酒、糖青梅、梅酱等。但是干物质一般含量较高，宜制盐梅坯、话梅蜜饯及乌梅干等。如浙江余杭的猪肝梅、软条红梅，嵊州的嵊县红梅、李梅；江苏吴县大红梅、小红梅；湖南沅江胭脂梅；广

东红梅、红面珠墩等。

3. 白梅类

未熟果或将熟果底色淡绿，完熟果为黄白色，味苦，质粗，核大，肉薄，品质差，产量低。如浙江余杭的白梅等。目前已很少栽培。

(二) 良种介绍

1. 主要地方良种

浙江地方良种有：

升箩底 又名青榔头（图1）。产于余杭超山一带，是最古老的名贵品种。由于果实梗端大而圆，平整如升箩形状，故名升箩底；又因果色青绿，形似榔头，当地果农又称之为青榔头。树势中庸，树姿开张，树冠呈圆头形。一年生枝皮绿色，阳面稍带红晕。叶倒卵形，叶色浓绿，嫩梢幼叶黄绿色。花瓣5枚，绿白色。花期比软条红梅早3~5天，初花期（指品种产地正常

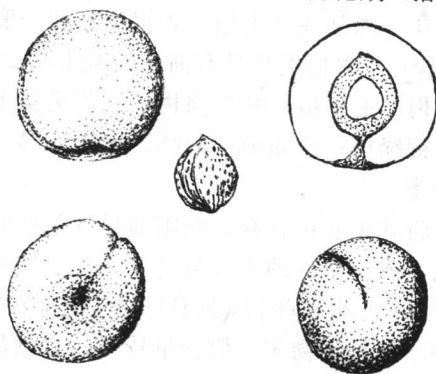


图1 升箩底