金牛区蔬菜生产发展简史

林 兆 昌

金牛区环绕成都市，地理座标介于东经103°53′38″—104°14′10″和北纬30°34′52″—30°48′35″之间。地处成都平原东部边缘。东与龙泉驿区交界，南与双流县毗邻，西与温江、郫县相连，北与新都县接壤。1985年底，全区辖16个乡，15个街道办事处，总人口53万，其中农业人口42万，耕地面积30万亩。全区菜农16.6万，蔬菜专业生产基地31500亩，承担着成都市城市人口的蔬菜供应任务。

成都市拥有130多万城市人口，加上流动人口，在145万人以上。八十年代以来，成都市场每年蔬菜流通数量为22.5万吨至25万吨，其中城市消费量为17.5万吨至20万吨。因此，蔬菜除自给外，每年还有3.5万吨至5万吨远销东北、华北、西北等大中城市。金牛区蔬菜基地年产蔬菜在16万吨左右。近年来，随着农业结构的调整，粮区种菜的增多，全区蔬菜年产量已达20万吨以上，与城市实际销量相似，占市场流通量的80%。长期以来，本区之所以成为城市蔬菜生产基地，这是和成都平原有利的自然条件和城市悠久的历史分不开的。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

一、得天独厚的资源条件

（一）、农业气候资源

金牛区属四川盆地亚热带湿润气候区。特点是气候温和，雨量充沛，四季分明。春季气温回升快，但冷空气活动频繁，易出现倒春寒；夏季较热，多大雨、暴雨、洪涝；秋季气温下降快，多连绵阴雨；冬季温暖、干燥、少霜雪、多云雾、寡日照。

1、热量：据三十年统计，坝区平均气温16.2°C，丘陵区高0.2°C。7月最热，多年平均为25.6°C；1月最冷，仅5.5°C。极端最高气温37.3°C，最低-5.9°C；多数年份在34°C和-3°C左右。日平均气温都在0°C以上，年累积温度为5937°C；稳定通过5°C的有330天，年积温5768.8°C；稳定通过10°C的有252.6天，年积温5107.2°C；稳定通过15°C的为193.2天，年积温4287.8°C。本区无霜期长，多年平均为278天，初霜日出现在11月30日，终日在2月25日。

2、降水：本区雨量充沛。据三十年资料，年平均雨量947毫米。最多的1961年为1390.7毫米，最低的1965年仅651毫米，相差1.14倍。年降雨日平均为148.6天。日最大降雨量为201.3毫米（1981年7月13日）。年内雨量分配不均，6—9月达698.9毫米，占年雨量的73.8%，7、8月常年均有日降雨量≥50毫米的大雨出现，多年平均为3天；秋多连绵阴雨，8—10月雨日占56%；9—10月常年均有6—7

天的绵雨过程。

本区由于冬春多云雾，夏秋多雨，阴天多，日照少，空气潮湿。据三十年资料，年平均相对湿度为82%，≥80%的高湿出现在6月至次年的2月，其中10月高达86%。

3、光能：本区位于北纬30°34′52″，多阴天云雾，日照少，年平均日照为1228.3小时，仅占全年可照时数的28%，太阳总辐射能为90.94千卡/cm^2；其中，能被植物利用的“光合有效辐射”（生理辐射）为45.47千卡／cm^2。全年光能差异较大：4-8月最高，月日照时数为113.6-163.2小时，太阳辐射能除4月外，均在10千卡／cm^2以上，10月至次年2月最少，月日照时数仅64小时左右，太阳辐射能仅4个多千卡／cm^2。

（二）、土壤与水利条件

1、土壤：金牛区31500亩蔬菜基地，按其成土过程和剖面形态、理化性质及生产性能，可分为冲积土和黄壤两个土类；灰色冲积土、再积黄泥土、姜石黄泥土三个土属；共有二泥土、油沙土、黄泥底二泥土、二黄泥土、沙土、黄泥土、沙黄泥土、姜石黄泥土、红紫黄泥土等15个土种。其中灰色冲积土和少量的再积黄泥土分布于近郊环城平坝区；姜石黄泥土分布于东郊丘陵地带。

全区蔬菜基地中，灰色冲积土占72.37%，这种菜地酸碱适中、土层厚、土质疏松，矿物质养分含量高，宜种性广；姜石黄泥土占21.46%，这种菜地属中性，土层深厚，保水保肥，宜种性广，肥力中等偏上，生产潜力大，但质粘，耕作

难；再积黄泥土占6.17%，这种菜地微酸性、质粘、肥力中等偏上，生产潜力大。就总的情况看来，本区菜地肥沃，其中一级肥力土壤占64.53%，二级肥力土壤占30.27%，两者共占95%。

2、水利：本区地处都江堰灌区的成都平原，灌溉条件很好。平坝区菜地引清水河、府河水自流灌溉，有效控灌面积25000余亩；丘陵区引东风渠水，控灌面积6000多亩，加上998亩堰塘蓄水调剂保灌。另外，蔬菜地区还拥有近3000马力的抽水机械，有效地保证了蔬菜生产用水。

二、悠久的蔬菜栽培历史

成都是一个古老的城市。据历史记载，早在春秋中期古蜀族杜宇治蜀，初“田于湔山”，后“移治郫邑”。继后开明氏治蜀，“本治广都樊乡”，传五代（公元前五世纪）“乃徙成都”。公元前316年，秦惠王使司马错灭蜀，在成都设蜀郡。公元前311年秦“（张）仪与（张）若城成都，周12里，高7丈”。到西汉初年，成都成为仅次于长安的全国五大商业城市之一，与古洛阳、邯郸、临淄、宛等齐名。公元五年，新莽王朝在全国五大商业中心设立“五均司市师”，成都即其中之一，成为中国西南部的商业中心城市。随着历史进展，成都又先后成为“大成”、“蜀汉”、“成”、“成汉”、“前蜀”、“后蜀”、“大蜀”、“大西”等地方割

据王朝的都城。因此，两千多年来，成都一直是我国西南重镇，四川首邑，政治、经济文化的中心。

在历史发展的长河中，由于城市商业发达，人口众多，因此，成为华夏民族重要食品的蔬菜也得到了很大发展。据史料记载，早在西汉初年，通过成都市场与边疆外诸民族贸易，巴蜀生产的有盐、铁、布、竹、木、蔬菜、果实等货物，蔬菜是其中主要商品之一。抗日战争期间，随着我国政治、经济、文化西迁，机关、企业、工厂、大专院校纷纷入川，成都又进一步繁荣，蔬菜生产发展更快。新中国成立之后，城市迅速扩大，人口增多，加以随着交通事业的发展，宝成、成昆、川黔、襄渝等铁路通车，“蜀道难”成为史事，金牛区蔬菜从品种资源到栽培技术得以和全国各地交流，因此，蔬菜生产得到了更大的发展。

三、金牛区蔬菜生产的三个时期

金牛区蔬菜生产，是随城市发展而发展的。同时也受到政策的制约。全部发展史大致可分为三个阶段：即1958年前，以市场调节为主时期；1958年至1978年，计划生产和统购统销时期；1979至现在，在国家计划指导下，辅以市场调节时期。

(1)以市场调节为主时期(1958年以前)

1930年至1957年，成都市蔬菜生产基地是由两个部份组成的：一是常年不断的专业蔬菜生产基地；二是蔬菜与粮食

需要全本请访问 www.ertongbook.com

经济作物轮作或间种套种的季节性菜地。专业菜地主要分布于城市旧护城河两侧及城区空隙地。由于土地肥沃，交通方便，人畜肥源充足，技术水平高，因此复种指数大、产量高、品种多，以生产细菜或绿叶菜类为主。1949年，全市有专业菜地3500亩。建国初期的1950年，发展到4828亩。在第一个五年计划时期，随着国民经济发展，城市人口增多，专业菜地逐渐向近郊推移、扩大，到合作化高潮的1957年达到11190亩。季节性菜地分布在靠近城市的平坝与丘陵地带的粮食和经济作物产区，一般栽培专业菜地不常种的大宗菜和特产菜，如：茄子、辣椒、番茄、萝卜、甘兰、叶用芥、茎用芥、紫菜苔、马铃薯，以及早茄子、早黄瓜、早蒜苗等，在市场上起品种调剂、季节调剂和补充数量的作用。1950年以前面积不详，建国以后发展很快，1957年种植面积上升到20,000亩，相当于7000亩专业菜地。

这个阶段，菜农完全根据市场需求，安排菜地面积和品种。1951年，本区商品菜产量为32455吨；到1957年，上升为85500吨，占城市消费菜量117930吨的72.5%，其余蔬菜来自毗邻郊县。

流通渠道方面，1953年以前，大致可划分为两类形式：一是生产者自产自销，有在蔬菜市场上销售和沿街叫卖两种情况，多数为个体小经营的贫农、中农；二是在市场上趸卖给蔬菜商贩，供应市民。这部份多数为生产规模较大的富裕农民。1953年至1957年间，随着农业合作化的实现，蔬菜生产由个体经营过渡到集体经营，流通渠道仍基本保持蔬菜合作

社集体自产自销，及批发给菜商再供应市民两种形式。

（2）按国家计划生产和执行统购包销时期。（1958年至1978年）

随着城市扩大，人口增多，为保证市场供应，这个时期，金牛区的蔬菜产销，全部实行计划管理，完全按照国家指令计划安排菜地面积和品种生产；产品销售上，国家成立蔬菜公司，取消市场，取缔商贩，蔬菜全部实行统一收购、包销和供应城市的办法。这个阶段包括国内“三年困难”、“十年动乱”两个时期，由于总的政策失误，蔬菜生产破坏较大。

第一、在蔬菜基地问题上：“公社化”后，由于“左”的错误，行实一平二调、瞎指挥、一刀切，片面强调种菜不能种粮，取消了蔬菜和粮食或经济作物轮作、间套种的季节性菜地、蔬菜生产水平下降。困难时期为增加供应量，又盲目扩大菜地，最高时计划面积达8万亩，实栽面积也在7万亩以上，致使生产水平再度下降。1960年全区专业蔬菜地7万亩，商品菜总产量仅178600吨，平均每亩单位面积产量仅2551.5公斤，比五十年代中期的4700.5公斤下降45.72%。1962年后，随着国民经济的调整，农村实行“三级所有，队为基础”，蔬菜生产开始逐年恢复。本区菜地，1965年至1976年间，常年菜地基本保持为22000亩，季节性菜地逐年发展，达到20000亩左右，1976年至1978年，常年菜地曾调增为35960亩，季节性菜地减为3420亩。

第二、在蔬菜流通上，实行统一购销，由国营公司统一收购和安排供应。蔬菜是鲜嫩易烂商品，在贮藏、保鲜手段落

后，以鲜菜直接供应市场的情况下，价格“管死”、流通渠道“统死”的办法是失算的。实践证明，不仅国家年年亏损，由于生产者无权因地制宜的安排生产，处理产品，经营者无权自主经营，争取效益，挫伤了菜农和商店的积极性，致蔬菜产销工作问题重重，阻碍了生产发展。其中，六十年代初期，由于体制和实行“以菜换粮”的政策，不仅蔬菜生产水平下降，而且品种减少，产品质量下降。市民反映：菜店供应的蔬菜是：“茄子亮、黄瓜黄、豇菜一丈长（指菜老质低）”。实行“三级所有、队为基础”以后，生产情况虽有好转，但由于“左”的影响，发展速度仍然迟缓。细小品种、高档菜、早熟菜等生产仍然恢复很少。这段时期，全区菜地和商品菜产量随着城市扩大，也有发展。1975年至1978年间，年产鲜菜150,000吨至200，000吨，占城市蔬菜销量的90%左右。

（3）在国家计划指导下，辅以市场调节时期。（1979年至1986年）

党的十一届三中全会以后，随着清除“左”的影响，放宽政策，搞活经济，金牛区蔬菜生产逐年得到恢复和发展。

这段时期，本区蔬菜生产由队营过渡到户营为主，国家蔬菜产销政策逐年改善，同时开放集市贸易。一是在价格管理上，由过去管全年蔬菜综合平均价，过渡到管大宗品种菜价。后又改为管主菜主月价。1986年，进一步改为原则上参考集市水平的协调价。二是在生产管理上，由国家安排下达指令计划，改为只下大宗菜生产计划。1985年起，改为只对菜

地面积下指令计划和对主菜生产下达指导性的计划。菜农有权按自己的意愿因地制宜地安排种植。三是在产品收购上，由全统全包改为只收三分之二的大宗菜产品。一九八五年三月起，一度全面放开，由菜农自行处理产品。1986年，暂时调为国家对区乡下达指导性的收购计划，通过合同和其它经济手段，收购一半左右的大宗菜旺季产品。多数产品仍由菜农在市场上自行议价成交。由于开放集市贸易，政策放宽，城区农贸市场发展到100个以上，成为城市蔬菜供应的主要渠道。本区蔬菜生产也随之得以迅速发展。

第一、蔬菜基地发展：1978年以来，国家计划安排的专业蔬菜地调整为31500亩，一直维持到目前。主要生产大宗菜和绿叶菜类。如大白菜、甘兰、萝卜、芹菜、莴笋、菠菜、菜椒、茄子、菜豆、豇豆、黄豆、冬瓜、黄瓜、丝瓜、苦瓜、小白菜、大葱、韭菜等品种。年亩产水平保持在5000公斤左右。季节性菜地，随农业区结构调整，发展很快，到1985年底，面积已近3万亩。其中有三千多亩逐年形成专业菜地。主要以栽培经济价值高的特产品种和淡季菜为主，如花椰菜、茎用芥菜、紫菜苔、豌豆尖、秋冬莴笋、早黄瓜、早茄子、番茄、蒜苔、生姜等等。

第二、商品菜产量增加：这段时期，国家下达计划的专业菜地，常年商品菜产量都保持在160,000吨左右。农业地区季节性菜地，商品菜产量逐年上升，近来上市量每年已达50,000吨。因此，本区商品菜总产量近来每年已在200,000吨以上，和城市实际消费量相等，占成都市场蔬菜流通量250,000吨

需要全本请访问 www.ertongbook.com

的80%。

金牛区为了给蔬菜发展开辟新途径，七十年代后期，依靠冬春热能资源好的有利条件，逐年发展外销蔬菜生产。目前每年种植面积已达1.5万亩以上。外销品种有青芹菜、冬菠菜、花椰菜、莴笋、韭菜等等。年销量已达30,000-35,000吨，远销东北、华北、西北等五十多个大中城市。

第三、品种增加、质量提高：产销直接见面以后，菜农为适应市场需求，积极增加细小品种和高档菜生产，努力提高商品质量。六十年代至七十年代生产上少见的落葵、冬寒菜、茼蒿、豌豆尖、韭黄等等，均已批量上市。具有一定园艺设施栽培的早夏菜生产和迟夏菜、早秋菜、食用菌等提前延后，适应市场需求的特种菜发展也很快。1985年，全区食用菌生产在80万袋以上。1986年，地膜覆盖栽培早夏菜面积已达1800多亩，丰富了市场蔬菜供应。

八十年代以来，由于放宽政策，开放市场，搞活经济，金牛区蔬菜生产得以持续、稳定的发展，使成都市成为全国蔬菜生产水平高、市场供应好、品种多、价格最廉的城市之一。

四、丰富多彩的蔬菜品种

(一)、众多的品种资源

1、蔬菜品种多：据调查，金牛区蔬菜现有13个大类87种（包括变种），共328个品种。

根菜类：包括萝卜、胡萝卜、根用芥菜（大头菜）等三

种蔬菜，计有24个品种。

白菜类：包括大白菜、散叶白菜、菜苔等三种菜，计有27个品种。

甘兰类：包括结球甘兰（莲花白）、球茎甘兰（苤兰）花椰菜（花菜）等三种菜，计18个品种。

芥菜类：包括叶用芥菜（青菜）和茎用芥菜（青菜头）等两种，计19个品种。

绿叶菜类：包括莴笋、叶莴苣、苦苣、菠菜、芹菜、叶茶菜(牛皮菜)、蕹菜、苋菜、落葵（软江叶）、冬寒菜、芫荽、茴香、藿香、茼蒿、紫苏、茗菜、紫背天葵（血皮菜）等17种菜，计有54个品种。

葱蒜类：包括韭菜、葱、韭葱（洋蒜苔）、洋葱、大蒜、荠头、苦薤等七种菜，计有16个品种。

茄果类：包括茄子、辣椒、番茄等三种菜，计有25个品种。

瓜类：包括冬瓜、丝瓜、黄瓜、南瓜、西葫瓜、笋瓜、稍瓜、苦瓜、菜瓜、甜瓜、瓠瓜、佛手瓜等12种菜，计有42个品种、

豆类：包括豇豆、菜豆、菜用大豆、豌豆、蚕豆、扁豆、刀豆、狗爪豆、绿豆、饭豆等10种菜，计54个品种。

薯芋类：包括芋、山药、豆薯（地瓜）、马铃薯、菊芋（洋姜）、生姜、蒟蒻（蘑芋）、甘薯（红苕）、草石蚕等9种类，25个品种。

水生菜类：包括藕、籽莲、芡实、慈菇、荸荠、茭白、

菱角等7种菜，10个品种。

多年生菜类：包括竹笋、香椿（春芽）、金针菜（黄花）、百合、苡仁、石刁柏（芦笋）等6种菜，9个品种。

食用菌类：包括蘑菇、草菇、平菇、金针菇、木耳等五种。

2、早、中、晚熟配套品种

金牛区蔬菜不仅品种多，而且多数都具有早、中、晚熟品种配套，供应期长。主要蔬菜如：

萝卜：由枇杷叶满身红萝卜、半头红萝卜、青头萝卜、圆根萝卜、热萝卜、枇杷秧萝卜等品种组成，可同年生产上市。

莲花白（结球甘兰）：由夏光、甘杂一号、二乌叶、甘杂3号、大乌叶、鸡心、京丰一号、黄苗等品种组成，可同年生产上市。

大白菜：由60早、竹筒白、山东早4号、78—3、二平桩、高桩白、山东4号、大青口、青杂中锋、三月白组成，上市时间为九月至次年三月。

青菜头（茎用芥菜）：由二早子、二狮头、竹壳子、大狮头、瓦槽子等组成，上市时间为十月至次年二月。

莴笋（茎用莴苣）：由挂丝红、尖叶子、青麻叶、二青皮、二白皮等品种组成，可周年生产上市。

芹菜：由草白芹菜、青芹菜、春不老黄芹菜、美国脆芹等组成，可周年生产上市。

菠菜：由尖叶子、牛舌头、二圆叶、大圆叶等组

成，上市时间为十月至次年三月。

番茄：由北京早红、蓉丰2号、蓉丰1号、强丰、弗罗雷德、23-3等组成，上市时间五月至十一月。

茄子：由三月茄、竹丝茄、墨茄等组成，上市时间五月至十一月。

海椒（辣椒）：由早丰一号、伏地尖×大红袍、二金条、什邡椒、牛角椒、二斧头、灯笼椒等组成，上市时间五月至十一月。

黄瓜：由寸金子、二早子、白丝条、陕黄瓜、大白黄瓜等组成，上市时间七月至十月。

冬瓜：由五叶子、七叶子、大冬瓜、爬地冬瓜组成，上市时间七至十月。

豇豆：由五叶子、红嘴燕、云豇28-2、大白豇、白露豇、晚红豇、冬豇组成，上市时间六至十月。

豆角（菜豆）：由五月鲜、花米子、红花、黄花、白花等组成，上市时间五至十一月。

菜用大豆（黄豆）：由白水豆、铁丰18、白毛子、茶豆等组成，供应期六—十月。

3、具有地方特色的名产品种

金牛区326个蔬菜品种中，属于地方品种的247个。其中在国内或省内均有生产优势，并为消费者赞赏的地方良种86个。如：

枇杷叶满身红萝卜：叶形似枇杷叶，根呈短圆柱形，皮深红色，肉白色，水多，品质好。单个重0.5公斤左右。耐

热、适应范围广，秋冬均可栽培。夏末秋初栽培，生长期仅55—60天，目前在省内大面积栽培。

撬把子红萝卜：叶片小而少，根长圆锥形，鲜红色，中心柱细，橙黄色。质细嫩，味甜，早熟．耐热。播后90天收获，一般带叶上市，故名撬把子。

竹筒白菜：三十年代，从引进品种中选育而成。外叶卵圆形、绿色。叶缘波状，茸毛少。叶球长筒形，顶部微圆，叶梆白色，结球紧、白色、味甜、品质中等。耐热、抗寒、抗病、适应性强。生产期夏播60—70天，秋播90-100天。

二平桩白菜：地方老品种。外叶大、绿色，卵圆形，皱纹多，无茸毛，叶球顶略尖、抱合似鲤鱼嘴，中部大，呈坛子形，生长期70天左右。抗逆性差，易感病。叶球白色，质嫩，帮少、叶多，品质好，深受市民喜爱。是成都豆腐乳的包裹材料。

阴花油菜苔（紫菜苔）叶片卵圆形，紫绿色，叶脉粗大，菜苔粗壮，暗红色，主苔大者重150—200克，侧苔生长稍差。质嫩、味甜、品质佳。耐寒、晚熟。

二乌叶莲花白：叶近圆形，绿色，蜡粉少。叶球扁圆形，白绿色，单个重1.6—2公斤，味甜，品质好。耐热、耐寒、抗逆性强，中熟种。为成都平原上大面积栽培品种。

二花（花椰菜）：叶长椭圆形，深绿色，有蜡粉。花球扁圆形，紧实，乳白色，质细，味甜，单个重1.5—2公斤。生育期170天左右。近年来已大批向长江中下游推广。

沙锅底青菜(叶用芥菜)：叶片阔卵圆形，表面光滑，有

皱褶，叶缘浅齿，有茸毛。叶柄宽厚，基部有不规则瘤状突起。中熟，耐寒，纤维少，品质好，是加工的良种，单株重3—5公斤。

二狮头（茎用芥菜）：叶卵圆形，绿色，表面光滑，有皱褶，叶缘波状，叶柄短，浅绿色。肉质茎上有不规则瘤状突起，茎皮薄，浅绿，肉白色。质细嫩，但不抗病毒病，实行水旱轮作栽培效果好。

挂丝红（茎用莴苣）：植株直立，叶簇紧凑。叶长椭圆形，浅绿色，叶面微皱，有光泽，叶缘浅齿。茎长圆锥形，茎皮浅绿带红线条，肉绿色，水份多，品质好。中熟、抗病，耐肥、不耐热、抽苔迟。是冬种春收良种，目前已在省内大面积栽培。

二白皮（茎用莴苣）：叶簇直立、紧凑、节密。叶倒卵圆形，尖端钝尖，基部宽平，浅绿色，叶缘微波状，叶面微皱缩。茎粗大，长圆锥形，皮白色，肉浅绿色。水多品质好。早熟、耐热，是夏播秋收良种，目前已在长江中下游和广西大面积栽培。

草白芹菜：叶簇直立，叶为二次羽状复叶，小叶近圆形、叶缘有缺刻，外叶绿色，心叶黄白色。叶柄表面浅绿，内部白色有棱，中空，有香味。中熟、耐寒，质地嫩脆，品质佳。

竹丝茄：植株开展度大，分枝性强。叶片卵圆形，淡绿色，茸毛少。茎杆绿色，向阳面及基部紫色，茸毛多。第一花着生于8—11节。果实长棍棒形，皮浅绿色，上有紫红色条纹，果实淡绿色，组织松软，籽少，味甜。抗病，适应性

强，后期加强管理，留作秋茄翻花，结果期可延至十一月。

墨茄：植株高大，分枝角度小。茎叶及柄紫黑色，有灰褐色茸毛。叶卵圆形，暗绿色，有紫色斑及褐色短茸毛，叶缘凸波状。第一花着生于10—13节，淡紫色。果实长圆柱形，尖端略尖，质地细嫩，味甜，籽少，皮薄，不易老，熟、抗病，省内栽培面积广。

二金条辣椒：植株中等，分枝性强，叶长卵圆形，色。果实长圆锥形，果实向下，成熟后鲜红色。耐热、中熟，果实味辣。加工干椒透明可见籽，油份重，是涪陵榨菜的必需调料，出口外贸的名产品。

二早子黄瓜：植株攀缘生长，长势较强，分枝性弱。叶心脏形，掌状浅裂，浓绿色。瓜长圆筒形，嫩瓜白绿色，光滑，有绿色条纹，果肉白色，刺瘤极少，早中熟，汁多，味甜，品质良好。

癞子南瓜：分枝多，茎粗，有棱，节间长。叶呈心脏形，绿色，叶缘分枝处有白色斑点，茎叶均有刺毛。主蔓结瓜，第16—20节着生雌花。瓜扁圆形，瓜面有较深的纵沟，密生大小不等的瘤状突起物，嫩瓜浓绿色，老瓜黄褐色，有白粉，肉厚，种子少。老瓜味甜、面、质佳、晚熟、耐贮。近年来随着蔬菜内部结构调整，菜区种植少，多在毗邻区县栽培。

红嘴燕豇豆：茎蔓细长，表面光滑，节间有紫红色花斑，分枝中等。叶卵圆形。嫩荚白绿色，尖端为红色，老熟种子黑色。质佳，为泡豇豆良种。早中熟，适应性强，丰产，为本地主栽品种。七十年代以来，已在全国大面积栽培。

白水豆（菜用大豆）：分枝性弱。叶片长卵圆形。花有白色、红色、紫色三种。豆荚簇生。早熟，嫩豆品质佳，易煮烂、质细。

犀浦韭菜：叶簇直立，分蘖较多。叶线形、绿色、光滑、叶鞘扁圆，培土后易软化为韭白。耐寒、抗热、产量高、品质好，适宜软化培育韭黄。目前已在湖南、湖北、辽宁、江西、云南大面积推广。

五、独具特色的栽培技术

两千多年来，金牛区菜农在长期生产实践中积累了丰富的蔬菜生产经验，形成了一套独具特色的栽培技术。

1、在栽培制度方面，大体可分为三种形式：

(1)、专业菜地的间套作栽培：复种指数大，生产品种多，产量高，主要分布于环城近郊菜区。其共通特点是地里经常生长着两个以上品种，间歇时间短，每年收获4—7茬（熟）菜，亩产高达5000-10000公斤。

间套栽培又可分为架子套和平地套两个类型。

架子套菜：春季栽培菠菜、莴笋或苤兰。夏季架子上以菜豆、豇豆、黄瓜、冬瓜、丝瓜为主，架下套种绿叶菜、速生菜。秋季抢种一季绿叶菜或早白菜。冬季主产芹菜、大白菜或甘兰与菠菜。一般全年收获5—7茬（熟），亩产5000—10000公斤，高者达15000公斤。

平地套菜：春季以菠菜、莴笋、青莲白、春洋芋为主。夏季在莴笋行间套茄果类蔬菜，或栽爬地冬瓜、黄豆、蔸

需要全本请访问 www.ertongbook.com