

几种蔬菜的貯藏法

郭 石 編 写

山西人民出版社

內 容 提 要

本書把几种主要的而又难于貯藏的蔬菜，作了分別的詳述，計有白菜的貯藏法、蘿卜的貯藏法、紅薯的貯藏法、山藥的貯藏法和菠菜的貯藏法。除从科学道理上講解了每种蔬菜在貯藏期間所需条件及腐烂、生芽等原因之外，并具体的介紹了防止每种蔬菜腐烂和生芽的办法。同时，根据我省不同地区、不同自然条件，分別介紹了每种蔬菜的貯藏方式和管理方法。

本書通俗易懂，是貯藏蔬菜时，必不可少的一本参考書。

几种蔬菜的貯藏法

郭 石 編 写

山西人民出版社出版 （太原井州西街十三号）

山西省书刊出版业营业許可証晋出字第2号

太原印刷厂印刷 · 新华书店山西分店发行

开本：787×1092毫米 1/32 · $\frac{7}{8}$ 印张 · 16,000字

一九五七年十一月第 一 版

一九五八年一月太原第一次印刷

印数：1—1,791册

統一书号：16088·21

定 价：一 角

623
K7F1

前 言

白菜、蘿卜、菠菜，是广大人民群众的主要蔬菜，也是日常生活中必不可少的副食品。紅薯和山藥且，不但是很好的副食品，也是很好的主食品，更是很好的家畜飼料和酿造酒精、制造淀粉的好原料。这些菜蔬，我們所以能长期的买到、吃到，主要是依靠长时期的貯藏。过去通过貯藏的办法，解决了很多蔬菜供应問題，也取得了一定成績；但是由于城市、工矿区人口的增长，蔬菜貯藏工作，远远落后于城市、工矿区人口增长的需要，因而一些地区，在秋季蔬菜上市旺季的时候，便形成供过于求，以至发生很多蔬菜腐烂的现象，价格也迅速下跌；而进入冬、春蔬菜淡季的时候，市場上又发生严重的缺菜现象。价格也随着上涨。这种情况对于菜农和吃菜者来说，都是很不利，为了改变这种情况，就必须普遍地做好蔬菜的貯藏工作。

蔬菜含水分很多，一般占60%到70%，有的达80%左右，同时由于含的养分大，在一定的温度和湿度之下，也适合各种細菌的发展与繁殖，发生腐烂现象，因而蔬菜也是一种不耐貯藏的作物，所以有的地区，虽然挖了窖进行貯藏，但是由于管理的不好，仍有腐烂现象的发生，因此，挖什么样的窖，如何管理，就成为貯藏期間防止腐烂、延长貯期的关键。

现在把白菜、蘿卜、菠菜、紅薯和山藥且（土豆、馬鈴薯）等几种主要蔬菜的貯藏窖式和管理方法，介紹如下，供各地在貯藏蔬菜时参考。

目 录

- 一、白菜的貯藏法..... (1)
- 二、蘿卜的貯藏法..... (9)
- 三、紅薯的貯藏法..... (11)
- 四、山藥旦的貯藏法..... (18)
- 五、菠菜怎样进行貯藏..... (23)

一、白菜的貯藏法

白菜在貯藏期間，为什么会腐烂呢？其原因：一种是溫度过高，使白菜发霉发烂；另一种是溫度过低，使白菜受了冻，以后腐烂。白菜所以腐烂，除了溫度的过高过低以外，湿度过大对白菜也有一定的影响。因此，在进行白菜貯藏时必须要注意掌握合适的溫度与湿度。在貯藏期間，窖里白菜堆的高低，会影响窖內溫度。一般窖底的溫度高，窖上的溫度低，窖中間的溫度介于窖底、窖上之間，窖內的溫度长时期的相差很大，也会形成白菜的腐烂，所以必須注意一窖內的溫度調整。不能認為挖了菜窖之后，一切都沒問題了，还必须注意貯藏期間的管理工作。

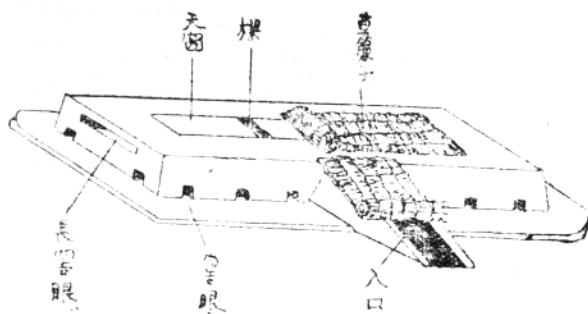
白菜的貯藏，平常有两种方法：一种是活窖貯藏法，另一种是死窖貯藏法。所謂活窖，就是有通风設備，人可以自由出入窖內，白菜也可以随吃随取，对調整窖內溫度、湿度及白菜的管理十分方便，同时貯藏時間也可以尽量延长，这是一种貯藏白菜的主要方法，不管机关、厂矿、部队及市民、农户都可采用。这种方法，适合我省各地，太原市以南采用这种方法的較多。所謂死窖，就是沒有通风設備的菜窖，这种窖的好处是：能大量貯藏，挖窖省工，損失也不太大；缺点是：調节溫度、湿度不方便，不能随时吃菜随时取，而必須是一次取完，这种方法在晋中离山县一带較多，太原市附近亦有。

1. 活窖

(一) 挖窖：首先选择地点。挖活窖的地势应选择在此

較高燥及水位低的地方（井水深的地方水位就低），就能減少窖內濕度，利于貯藏。最好不要在院內、房前、土崗前挖窖，以免窖內溫度過高，使白菜遭到損失。地點選好之後，就開始挖菜窖，一般的白菜窖，都是採用半地下式，就是一半在地下，另一半在地上，一般是挖下3.5尺至5.5尺深，地面上用挖出來的土培起3.5尺至4.5尺的梆，窖梆的底座寬2尺至2.5尺，上面是1.5尺至2尺。挖下去深淺和培起來的窖梆的高矮，和窖里的溫度有着密切的關係，如地上部分小（窖梆小），地下部分深，窖內溫度就比較高，同時濕度也大，不利貯藏，特別是地下水位較高的地區更是不好。一般較好的高度，是地下部和地上部各占一半為最好。窖的長短，主要決定于白菜的多少，一般都是按着南北長的方向，挖30尺至40尺長，東西寬10尺至12尺（底寬比上寬窄5至6寸），象这么大的窖，可以貯藏白菜3萬到4萬斤。其次是搭菜窖。白菜窖的窖梆按照規定的尺寸作好以後，把梁橫着（東西方向）架在窖梆上，梁下設立支柱。一般是每隔9尺到10尺寬放一架梁為一間（三間兩個梁），梁上放四根檩條（南北方向）。要擺的均勻，檩條上面再橫着鋪上2至3寸厚的高粱秸，上面再復土4寸到5寸。再次是開天窗和窖眼。天窗是白菜窖的通風設備，用來控制白菜在貯藏期間所要求的溫度和濕度。窖眼是在初冬和早春以後不可缺少的一種輔助通風的裝置，因此天窗的大小，窖眼的位置和多少，對白菜的影響很大。一般南北長的窖，在棚頂上都留2尺寬的天窗，天窗的長度，要根據窖的長短來決定，一般除距南北堵頭（南北窖邊）3尺到5尺的地方以外，中間最好都是天窗，便于調節溫度。天窗的寬度不宜過寬，太寬了開窗放風時，容易受窖外溫度的影響，不易保持適當溫度，並且中午

阳光照射，容易使上层白菜温度过高。窖眼一般是在每间东西面对着各开 7 到 8 寸见方的土洞 4 个，为了使四角内的温度和窖内中间的温度一致，靠边上的窖眼应距窖角 1.5 尺宽，同时在南北堵头，靠窖的顶上还要开半尺高 6 尺长的长方形窖眼，这样使空气对流，容易贮藏。留窖门。挖菜窖最好留窖门，便于搬运。但也有有的不留窖门，在天窗下部设一个活动的梯子，白菜从天窗出入，这种作法的好处是挖窖时省工，但缺点很大，白菜入窖、出窖不方便，特别是遇到天气骤变，白菜的贮藏量又大，需要很快下窖时，就增加许多的困难。因此，最好是挖窖门。窖门一般应开在东面或南面，窖门不要过宽，一般是 2 尺宽就比较合适，其具体作法，参看下图 1。



(图 1、南北方向的白菜窖)

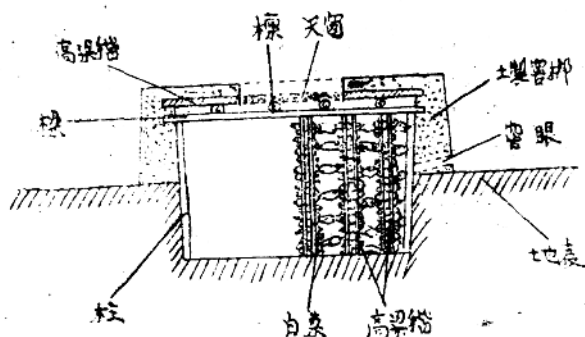
(二) 入窖前的处理：为了减少白菜外叶的水分，以利于贮藏，一般在入窖前都晒 3 天到 6 天（死窖晒的日期还要多）。砍菜的日期最好在立冬前一至三天，砍菜时应从南往北砍，使白菜根部朝南（最好横放在畦背上），这样白天太阳可以充分晒到白菜的下部（菜根的一头），晚上西北风

吹在頂部吐球（菜梢部分）上，受一点寒冷影响不大。晒菜時間，第一次晒一天半到两天，然后把菜翻个身，就是把原来朝地的一面翻向朝阳，第二次再晒一天半至三天。晒好以后，不能馬上入窖，还必须利用太阳平西的时间搭堆，啥叫搭堆呢？就是把白菜的根部互相对着，中間留二寸的空間，碼五、六层，最后一层碼在中間，白菜堆的長短約一丈多長，两头也用白菜堵好，白天打开通風。搭堆时应根据当时的气候，灵活掌握，如果当时遇到天气驟变，恐怕夜間上冻，就不要再搭高堆了，以免冻透白菜，不好貯藏，在这样情况下，要进行地搭，地搭就是一棵挨一棵的斜摆在地面上形成园周形，这样可以避免或減輕冻害，搭起的白菜，不能堆放的日期太长，一般不超过三天，不然霉黃了不耐貯藏。白菜搭堆完了以后，要及时“撕菜”。撕菜就是撕掉外面一层老帮和二层大綠叶。菜撕完后，傍晚就得抬进窖內，順着一层层的碼起来，撕菜时也要注意，如果发现有霜霉病或其他病害嫌疑的，要把它挑拣出来。如果入窖前白菜受了冻，就不要趁冻急着入窖，不然入窖后容易腐烂，必須是：“窖外冻，窖外化”，因为白菜外叶結了冰，在緩慢融化的条件下，細胞的生活机能往往是可以恢复的，因此并不影响白菜的質量，也不易发生腐烂現象。

（三）倒菜：倒菜就是把原来白菜的位置，上、下、左、右調換一下。倒菜的作用，是使窖內溫度上、下一致，这样有利于貯藏。如果倒菜不及时，容易使菜發黃、掉帮，甚至于腐烂，特別是在大雪节以前和雨水节以后，外面天气較暖，倒菜更是重要。怎样倒菜最好呢？要倒多少次呢？根据各地的經驗，一般是白菜初入窖时天气溫度高，白菜水分多，要勤倒，如果外面平均气温在摄氏4度以上，就每隔两天倒一

次，倒过三次后，可以适当加长倒菜的日期。小雪到大雪之間，气温逐渐下降（平均温度大概在零下2度左右），倒菜日期可以加长，大约每隔5至7天倒一次。冬至到大寒以前，气候最冷，因此倒菜时间还可以适当拖长，一般每隔9至15天倒一次。立春以后，天气逐渐转暖，特别是地解冻时，窖内温度、湿度都逐渐升高，因此倒菜需勤，一般是3至6天倒一次。在倒菜时一定要细致进行，在第一次倒菜时，要把倒过来的白菜，距墙五、六寸处，使白菜呈东西方向（南北长的窖）一层一层的码好。第一排码好以后，隔一棵菜的距离，再照样码第二排，最后留二、三尺的空间，以备以后倒菜用。有的在码第一排白菜时，往往使菜紧紧靠着土墙，这样不仅使挨着墙的白菜容易腐烂，同时使窖内四周空气的通风也受到阻碍。

白菜倒批，也是在贮藏白菜时必须注意的问题。为了使白菜不倒批，就必须码的使每批白菜南北两头和中間呈平行向上，因此在码白菜的时候，要注意每层白菜根部的方向互相调换，如果靠地面的一层白菜根部都朝东，那末，第二层就全部朝西，同时要把大小棵配备开。另外在码第二排菜时（第二批），每隔三、四层就用一棵比较短的白菜也按着东西方向，放在第一排和第二排之間（即批与批之間）顶住，使彼此连接。（如图2）三排和四排也依此类推，这样就不会倒批了。在倒菜的同时，要注意除掉黄叶和烂帮，挑出帮色发白的菜，因为帮色发白的菜不能久放，久放了就要腐烂，所以要結合倒菜挑出来，提前吃用或出售。



(图 2、白菜窖横断面)

(四) 調整溫度：這是保存好白菜很重要的一環。溫度過高，白菜受熱會發生腐爛。溫度過低白菜受凍，也會造成凍害損失。一般白菜的溫度，在攝氏零度至 4 度就可以安全貯藏，如果能保持攝氏 2 度為最好。怎樣調整溫度呢？調整溫度的方法，就是開天窗或開窖眼，原則是：天氣特別冷的时候，開的時間應短，特別是天明以前開天窗更應注意，當清早打開以後，就可以從上面很清楚的看到，從窗口冒出來的熱氣，這是冷、熱空氣對流，大約 10 至 20 分鐘，熱空氣基本出淨，窖內溫度降到攝氏零度，甚至降到零下一度，這時，白菜幫如果表現一點僵硬現象，應急速把天窗蓋好，不然受凍不利貯藏。開天窗時，不要一下子開大，應當由小開到大開，這樣冷空氣進入緩慢，白菜不致受到影響。調整溫度，什麼時候都要調整，也就是說不管風天、雪天，也都應進行溫度的調整，不過風天、雪天，不能把天窗全部打開，但也不是不開，開窗時應背風支起小棚，使冷風緩慢下降。陰天氣压低，影響正常的通風，可把窖眼打開，有利於溫度的調

整。調整溫度的道理和方法了解以後，還必須根據季節，靈活運用，不能死搬硬套。一般是：小雪節以後大雪節以前，外邊氣溫暖和，晚間的天窗可不必加蓋草帘或蒲席，如果夜間很冷，在半夜時蓋上一半即可，太陽上升以後，就可以取去。大雪節以後，氣溫逐漸下降，最低氣溫可能達到攝氏零下10度，甚至更低，在這種情況下，應在清早太陽未出來前，就把窗口打開，把窖內熱氣放淨再蓋好，太陽出來以後，再全部打開，下午9點至10點把天窗蓋好。大雪以後，就應把北部和西部的窖眼用土封好，以後如天氣寒冷，也可以把南部和東部的窖眼堵好。冬至以後到立春這個階段，氣候最冷，溫度最低降到攝氏零下10度至15度以下，而最高溫度只有零上幾度，這時，天窗就不能常開了，一般是晚上10點到11點把帘子揭開放風一次，時間大約10分鐘到15分鐘，第二天清早（太陽未出來前）再揭開一次，使窖內熱氣放淨就蓋好，到太陽出來以後再打開。立春以後，天氣逐漸轉暖，因此，白天的揭帘時間應提前，晚上的蓋帘時間應逐漸拖後。到驚蟄以後，晚上天窗也不必加蓋，白天中午陽光充足，可將窖口用草帘搭小棚遮住光綫，以免窖內溫度提高對白菜不利。

2. 死窖

死窖貯藏白菜，好處是比挖活窖省工，缺點是不能和活窖一樣隨時取菜，而是取菜時，必須一次取清。

（一）死窖的構造：挖窖的地点，必須選擇在四周通風良好而高燥的砂性土壤的地方，以免因溫度高濕度大，使白菜“破肚子”和腐爛。死窖的方向和活窖一樣，大多數是採取南北長的方向。死窖挖的不可過寬，太寬了窖中間溫度容易

过高，容易使白菜“破肚子”和腐烂，一般以5尺左右宽为合适。窖的深浅，主要决定于准备贮藏白菜的高矮，一般是从地面挖下去的深度，等于入窖的白菜整个高度的一半，如果入窖白菜的高度为5尺，那么从地面挖下去的深度是2.5尺，从坑里取出来的土，再培起2.5尺做窖梆，窖梆的宽度一般是1.8尺至2尺，如地势低洼土梆稍厚以2尺为合适。死窖不宜挖的过深，过深容易湿度大，温度高，不耐贮藏，一般从地面挖下去的深度以2.5尺至3尺为合适。为了避免窖底湿度大，最好提前挖窖（在砍菜的同时就挖窖），这样能够充分晒干，对贮藏有利。

（二）砍菜、晒菜和装窖：准备装死窖的白菜，必须提前砍菜，因为死窖不能中途翻倒通风，所以在装窖以前必须充分曝晒，使外层菜叶水分蒸发，菜棵绵软后，再进行贮藏。如果菜砍晚了，不能充分晒好，贮藏后容易破肚子。一般情况在立冬前几天砍菜，砍后晒三、四天，翻一次，再晒三、四天，然后进行码菜。码菜就是把晒好的白菜，使根部互相对着隔三、四寸的距离，顺着窖旁码两行，大约码五、六层高，上面用一排菜放在堆的中间，使两堆互相连在一起，两头用菜堵好，白天拿开，使菜堆内通风，晚上再堵好，且不可使白菜根部受冻。如果遇到天冷的晚上，为了防止白菜受冻，可用白菜叶或高粱秸等盖上。到小雪节，天气骤冷，即可及时装窖。装窖前把窖底铺一层草叶或树叶，以防白菜扎根容易破肚子。装窖时撕掉水帮，把根部朝下，叶球（白叶梢）向上，一棵紧挨一棵的挤紧在窖里。把窖装满以后，上面再盖一层草叶或树叶，然后从窖梆周围挖沟取土，往白菜上复土，上土不可过薄，过薄白菜容易上冻，影响贮藏，但是也不可过厚，以免发热影响质量或腐烂，一般以复土1.8

尺至2尺为合适。复土时必须把土块打碎，鋪平鋪匀，厚薄一致，不然有坷拉容易透风，就会冻伤白菜。

二、蘿卜的貯藏法

蘿卜的主要貯藏方法。由于蘿卜在貯藏期間，需要一定的水分。因此，在挖蘿卜窖时，首先要选择保水力比較强的粘性土、地势比較高、四周没有什么障碍的地方，这样的地势挖窖，不損失蘿卜的品質，也不損失蘿卜的重量。但是在地下水位較高的低洼地挖窖，則窖底水分过多，又容易腐烂，所以說低洼潮湿而水位較高的土地也不适合挖蘿卜窖。蘿卜窖的宽度，不要过宽，过宽了蘿卜堆放的就要多一些，中間的蘿卜由于呼吸作用的关系容易发热，使窖內溫度增高，輕的影响品質，重的就要腐烂；但是也不能过窄，过窄蘿卜放的不多，对占用土地面积和人工都不經濟，那么多寬合适呢？根据經驗，一般宽度以3尺到4.5尺为合适。蘿卜窖不宜挖的过深，但也不宜过浅。因为冬天地底下的溫度是下部高，上部低，如窖挖的过深，由于下部蘿卜所处的位置溫度高，容易使蘿卜受热而遭到損失；如果挖的过浅，由于冬季地冻很深又容易使蘿卜受冻，因此挖窖不宜过浅，也不宜过深，一般以3尺到3.5尺为合适。蘿卜窖的长度不限，但是也不要过长。挖蘿卜窖的方向，一般是东西的方向，就是东西长，南北窖，因为这样可以把挖出来的土，堆在窖的南沿，順着窖边，做成1尺高的一道小土墙，能够遮住阳光，使窖內的溫度不致于因为太阳晒着而提高，有利于貯藏。

1. 入窖前的处理。要准备入窖的蘿卜应适时收回，如果天

气冷得早，在霜降前后就要拔收，如果天气暖和，可以延迟到立冬以前，最迟不要过立冬，以免天气剧变，来不及拔收使萝卜受冻。萝卜拔起来以后，就用手把叶子扭去，不要用刀切，不然不但费工，而且使萝卜容易受伤，会影响贮藏的寿命。为了入窖贮藏的好，在搬运贮藏过程中，也必须注意尽量避免碰伤，以免容易发生腐烂。在扭萝卜叶子的同时，应仔细挑选，把有裂口的、碰伤的、有病的和受过虫害的萝卜挑选出来，大小萝卜也需要分开。这样不但在入窖时可以整齐的堆放，同时也便于出售。

入窖。经过处理的萝卜，要及时入窖，不要在地中耽搁，以免风吹、太阳晒或受冻使萝卜不耐贮藏。在地里的萝卜如果一天运不完或来不及入窖，就要把萝卜堆起来，用萝卜叶（天不甚冷时）或用土（天较冷时）盖好，以免受冻而影响贮藏。入窖的方法，把根部朝上，头部朝下，一个紧挨着一个顺着次序沿着窖壁码在窖里，待窖底全放满，盖上的三寸厚的土，用脚踏平，以落到二寸为合适。然后再码第二层，照样盖第二层土，一般是顺次码三层萝卜，盖三次土，但最后一层土需要盖4寸至5寸为合适。不宜过厚，过厚容易使窖内温度、湿度增高，萝卜容易受热而腐烂。

打水。打水的目的，就是保持窖内的湿润，以免影响品质。如果土壤并不干燥，可以不必打水。打水的原则是：脆萝卜多打水，红色萝卜少打水或不打水。打水的方法，一般是盖好最后一层土以后，就按窖的长度，横着（南北方向）每隔4尺至5尺做一土埂，土埂的高度约二寸，以备浇水。浇水的多少，以接近埂的顶尖为合适，如果土壤不甚干燥，浇1寸到1.5寸深就够了。

根据气温变化继续培土。萝卜刚入窖时，因为外面气温

比較暖和，因此所蓋的土，只不過4至5寸厚，但是到了严寒的時候，為了防止蘿卜受凍，還必須繼續培土。一般是當小雪以後，氣溫下降，應及時培第一次土，這次土可薄一點，約3至4寸厚；第二次培土在小寒節左右，天氣已經大冷，培土需要厚一點，一般5至6寸厚，培土的次數與多少，不能死搬硬套，要根據當時氣候的變化來靈活運用。

三、紅薯的貯藏法

貯藏紅薯是要有一定技術的，不然就是挖了窖，也會由於貯藏技術掌握得不好而腐爛。根據我省各地貯藏紅薯情況的了解，凡是發生腐爛現象的，主要有以下幾個原因：

第一、收穫過遲，致使紅薯在地裏受了嚴重的冷害或凍害，因而發生腐爛。

第二、收穫和運輸不小心，碰傷了紅薯的表皮，容易使細菌浸入而腐爛。

第三、紅薯塊上帶有黑斑病等病菌。

第四、在貯藏期間，對窖內的溫度、濕度，調整的不好，也會發生腐爛現象。

此外，不同品種的紅薯混藏，也容易造成紅薯腐爛現象。

那麼，如何防止紅薯在貯藏期間發生腐爛現象呢？根據各地經驗，必須注意下列事情：

第一、適時收穫。紅薯是一個喜熱的作物，一般溫度降到攝氏15度以下，就要停止生長，稍一經霜，地上部就很快枯死，薯塊如果低於攝氏9度，時間一長，就使薯塊生活力減退而受到冷害，最後發生腐爛。為保持薯塊不受冷害，因

而收获要及时，在我省做种子的紅薯要在霜前收获，一般食用紅薯可在第一次輕霜后收获，不能过迟。

第二、不要碰伤。紅薯水分多，一般含的水分約占薯重的70%。同时皮薄，稍不小心，很容易碰伤。有的收获时，用犁子翻掘，翻时不仔細，把薯皮碰破；有的装车或入窖时不小心，擦伤了紅薯皮，因而使細菌浸入薯內，发生腐烂現象。因此收获紅薯不仅要适时，而且要細致，收获时要做到“四輕”，即：要輕创，不使薯块受伤；在运输时要輕装；卸車时要輕倒；入窖时要分批輕放。这样避免了磕、碰、压伤薯块，耐久貯藏。

第三、精选薯块。凡是留作貯藏的薯块，在入窖前，必須要經過严格的选择，把一切受伤的薯块，都要仔細的剔出。同时还必須注意病害，特別是紅薯黑斑病的病害。在选薯过程中，不能因为貪快省工，而忽略了选薯工作。有黑斑病为害地区，如果发现从一块地上收获的薯块有很多黑斑病的，那么这块地的全部薯块，就不能貯藏，最好提前食用或切片晒干，如果把病薯和好薯藏在一起，在貯藏初期发生了高温和高湿，就会使黑斑病、軟腐病菌蔓延，必然引起严重的损失。

薯块經過精选以后，为了避免在田間遭到冷冻，最好收获后能当天入窖。因为在秋季里白天晚上温度变化很大，虽然白天温度正常，可是一到夜里，温度很快降低，仍然可以遭到冻害。如果一天收获量过多，不能当天全部入窖，最好挖掘临时貯藏沟，将薯块放在里边，上面盖上藁草以防止冻害。

第四、做好保温工作。紅薯的貯藏時間，約有150天到180天。保存的时间长短，和温度关系很大，它对温度的要求，不能低于摄氏9度，不能高于18度。低于摄氏9度就受

冷害；高于16度，将促进薯块的呼吸作用，最后发芽，这不仅消耗大量的养料使红薯品质变坏，而且会促进病菌的繁殖，使红薯容易腐烂。保存红薯适宜的温度是摄氏11度至16度，其中以温度12度为最好。

红薯的贮藏数量与方法对保持温度有直接的关系，红薯在收获以后，仍然进行着旺盛的呼吸作用，入窖后由于大量堆积在一起，可以使温度很快上升，堆积的薯块越多，温度也上升的越高。所以在堆积红薯时，要排列整齐，尽量减少薯块与薯块之间的空隙，这样限制了空气的流通，可以保持薯堆的温度。在堆积时，同时要注意集中，想办法使薯堆的表面少和空气接触。入窖时贮藏量不应太少，一般不应少于2500斤，堆积高度不低于3尺，最高不超过4-5尺。

第五、注意通风。红薯在贮藏的初期，薯堆发生大量的呼吸热，窖内温度如不进行通风调节，就会升到摄氏20度到30度，有时还要高。所以注意通风工作是十分必要的，在贮藏的后期，由于红薯长时期的呼吸作用，窖内积累了很多碳酸气。这种气体有毒，对检查薯窖的人有生命的危险，所以在深井窖贮藏时必须要有空间，少量贮藏时至少要有通气筒，以流通空气，调节温度。

贮藏红薯应注意的事情和道理讲清楚之后，还必须注意贮藏的窖形，一般窖形有深井窖、浅井窖、改良井窖及贮藏沟等。

深井窖：深井窖适合在气候寒冷、地势高燥、土质坚实、地下水位低的地方贮藏红薯，我省晋中、晋北产红薯地区都可采用这种窖。这种窖的好处是：保温力强，使红薯不致发生冻害；缺点是井深不便取、放。深井窖的窖口较小，窖底较大，一般窖口直径2尺左右，高出地面1尺至2尺，井筒深度一