

蠶豆象蝨



浙江省人民政府農林廳編

華東人民出版社出版

1954

3

蠶 豆 象 蟲

浙江省人民政府農林廳編

華東人民出版社出版

書號：源 464 (40—11)

蠶豆象蟲

編 者：浙江省人民政府農林廳

出版者：華東人民出版社
上海新鄉路一號

發行者：新華書店華東總分店
上海福州路三九〇號

印刷者：新華印刷廠
上海大連路一三〇號

(滬1)1—5,000

一九五一年四月初版

目 錄

防治蠶豆象蟲歌	一
一 蠶豆象蟲爲害情形	三
二 蠶豆象蟲的生活情形和變化	四
三 防治方法	六
(一) 沸水浸燙法	六
(二) 採摘下部的青豆莢	〇
(三) 毒氣燻蒸法	〇
四 日曬法的討論	一

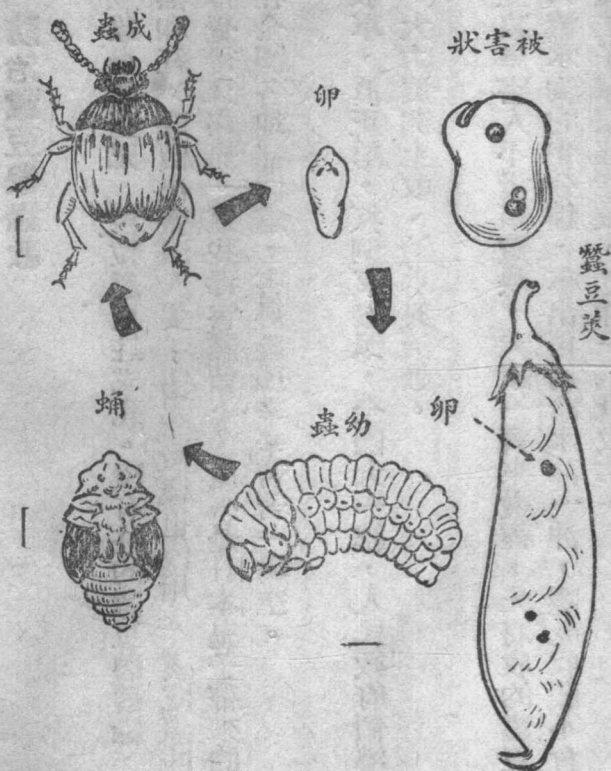
防治蠶豆象蟲歌

蠶豆象蟲真正兇，粒粒蠶豆蛀成孔。沒有蛀的蠶豆碧碧綠，蛀過的都變黑和紅。賤價出賣沒有人要，留起做種也沒用。煮吃氣味太不好，丟掉覺得又肉痛。這些毒害誰留下？原來是日本鬼子帶來的大害蟲，現在全國各地都傳遍，害得農民辛辛苦苦一場空。

解放軍，真正勇，打倒反動派，全國大一統，人民政府領導我們來生產，大力展開土改、治水與治蟲。

蠶豆象蟲害人不淺該遭殃，大家一齊來燙種，先將收的蠶豆曬個乾，浸入滾水淘它半分鐘，拿出再用冷水沖一沖，曬乾收藏不會再生蟲。這種法子家家都能做，包你一試就成功。

蠶豆象蟲的一生變化



一 蠶豆象蟲爲害情形

蠶豆象蟲土名豆牛、豆烏龜，在我國分佈很廣。根據浙江省的調查，嘉興、臨安、紹興、金華、衢州、寧波、台州等專區各縣都有牠的蹤跡，麗水、縉雲可說是邊緣地帶，溫州專區青田、永嘉等縣還沒有傳播到。被害率最高達百分之九十六，平均達百分之四五·〇二。

被害蠶豆重量減輕，發芽力降低；更重要的是被害過的蠶豆，不但是顏色變了，還給倉庫裏的其他病蟲造機會，讓牠們經由蛀孔而侵入豆中，使豆粒遭到第二次的蛀食變色，腐爛惡臭，賣不上價錢，儲藏久的被害蠶豆變成黑鐵色，不能食用，誰都不願意收買，農民損失的重大，可想而知。在許多種害蟲中，除了螟蟲以外，蠶豆象蟲也是農民們最迫切要求解決的問題。

二 蠶豆象蟲的生活情形和變化

躲在儲藏蠶豆粒裏或在其他地方過冬的蠶豆象蟲，到了明年春季三月間，天氣漸暖蠶豆開始開花的時候，就由過冬的地方，飛到蠶豆田裏去活動，咬食蠶豆的花汁和花粉。等到花落結莢，約在四月中旬左右就在蠶豆莢上產卵，每個豆莢上有二、三粒至五、六粒，大莢最多可產到二十餘粒。

約在四月底五月初卵裏的幼蟲孵化出來，穿過卵殼和莢皮，就直撲侵入莢裏。如果用放大鏡仔細看，可以看到莢上有一個小小的黑洞，就是幼蟲的侵入孔道。幼蟲侵入豆莢以後，又鑽入豆粒裏面，等到豆粒成長了，豆粒的表皮上也留下一個細小的黑點，如一粒豆上有幾個小黑點，那就表示有幾條幼蟲侵入粒內，一個豆粒上最多有九個小黑點。有了小黑點的豆，裏面都有蟲，這是農民們都知道的。當蠶

豆在五月底收穫的時候，豆粒裏的幼蟲色乳白而體彎曲，已經長得相當的肥大了。

幼蟲在收穫儲藏的蠶豆粒內，繼續生長成熟，終於化蛹。在化蛹以前，幼蟲先將豆粒表皮咬薄，造成一個直徑約一市分的環紋，備作成蟲外出的門戶。

成蟲是一個黑褐色的小甲蟲，像一顆綠豆那麼大小。前胸後緣和翅鞘的面上，有些白斑，尾端露出翅鞘之後。最早的成蟲可於六月底化成，那時候，牠躲在豆粒裏潛伏不動，如果農民們存儲這種有蟲的蠶豆在家裏，不去翻曬或攪動，蟲就躲在豆粒內，不動而過冬；如被攪動，部分的蟲就可以早早飛出，另找其他過冬的地方。

蠶豆象蟲是單食性的害蟲，專吃蠶豆，每年只有一代，要經過成蟲、卵、幼蟲和蛹四個不同的時期。

三 防治方法

(一) 沸水浸燙法

把曬乾的蠶豆，放進沸水裏浸燙殺蟲的方法，叫做沸水浸燙法。這方法很簡單，容易做，農民們自己都能做。如果按照以下規定的手續去進行，那麼豆粒裏的蟲可以全部殺死，而對蠶豆的發芽力沒有影響，蠶豆的綠顏色，較不浸的更容易保存些。可是這種辦法，施行起來雖容易，但有蠶豆的農民們要家家戶戶都來做，才有效果。如果有部分的農家不做，他們家裏的蠶豆裏，就有活的蟲留下來，次年就可飛到其他人家的田裏去產卵爲害。如果大家齊心把所有的蠶豆全都拿出來燙過，我們保證以後每年的蠶豆，百分之九十以上都是綠油油的，不再出蟲了。

甲、浸燙的手續：

先將清水裝到鍋裏，但是不可太滿，約到三分之二的位置就夠了。加火燒滾水，然後把預備浸燙的蠶豆，倒進竹籬裏。籬筐的大小隨鍋的大小而變動，鍋大的竹籬也要大些，以竹籬放進鍋中以後，水面高出蠶豆面爲標準。這時用棒攪動，燙到三十秒鐘，（也就是半分鐘。如沒有鐘錶，可以利用健康人的脈搏四十跳的時間爲標準。）立刻把竹籬提出來，放入冷水裏，散去餘熱。在冷水裏可略攪動就可取出，時間不要長，冷洗以後，可把籬裏的蠶豆散在曬蓆上，把它曬乾，再儲藏。要是有大太陽的話，兩三個鐘頭就能曬乾了。

乙、浸燙法應注意的事項：

- 一、要燙的蠶豆應在收穫後曬乾脫粒，再曬兩天，才可以浸燙。
- 二、要選擇晴天來燙，以便燙過的蠶豆可以立即曬乾貯藏。
- 三、做種用的蠶豆，浸燙的時間不可超過三十五秒，以免影響發芽力。普通食用的蠶豆，可燙至四十秒鐘，也沒有什麼壞的影響。
- 四、農家的蠶豆，要整個鄉村全都拿出來燙；若一部分燙，一部



(1) 先把水燒開，同時把晒乾的蠶豆倒入淘籠內。



(2) 將淘籠放在開水中浸燙三十秒鐘，同時用棒攪動蠶豆。

脈膊跳四十次



時間三十秒



分不燙，那麼禍根未除，次年蠶豆仍有一部分出蟲。

五、浸燙蠶豆時，火仍要燒着。

(二) 採摘下部的青豆莢

每株蠶豆下部的豆莢有象蟲的多，被害率在百分之七十以上，上部的豆莢象蟲很少，有的沒有蟲。農民們若於早期先摘下部的青豆莢來吃，可以減少豆象蟲的發生。

(三) 毒氣燻蒸法

收穫以後將蠶豆曬乾，再用氰酸氣來燻，也是一個殺除蠶豆象蟲較好的辦法。在密閉的燻蒸室裏，每千立方呎的容積，可用三磅氰化鈉，投入稀釋過的流酸內燻蒸四十八小時，可以殺死豆粒裏的全部豆象蟲。燻過的豆粒，色澤看起來比不燻的好些，發芽也沒有妨礙。不過這辦法按目下的條件只能小規模的舉行，而且要有密閉的房屋和熟練的技術人員來指導進行。

四 日曬法的討論

今年蠶豆收穫後，我們在六月上旬，曾將蠶豆分別鋪在圓匾內，曬在洋灰做成的曬場上，繼續曬了五天。看看豆象蟲是不是給太陽曬死。結果因為曬的天數多，綠皮的蠶豆有的已變紅皮和棕皮的，顏色是變壞了，同時豆裏的蟲死的也不多；如果延遲到六月底七月間來曬，那時候的陽光比較厲害，殺蟲力可能提高。可是到了那時，蟲已成長，不但是蠶豆已經蛀壞，而豆粒裏已長成的豆象蟲，經過日曬和震動，都逃了出來。

蘇北農民不願意曬蠶豆，說象蟲越曬越多，叫做『孵小雞』，不是好辦法。因為不曬的時候，蟲還在豆粒內蟄伏不動。經過日曬以後感到高溫，豆裏的蟲子就衝掉孔蓋，逃逸出來，因之豆上的小孔和蟲看來比不曬的時候多了。浙江省的農民也不願意曬蠶豆，曬了怕變

色，所以日曬不是殺除蠶豆象蟲的好辦法。

