

蔬 菜

作者：周廷光



淑馨出版社

蔬菜

周廷光 著

淑馨出版社

蔬菜

作 者：周廷光

出 版 者：淑馨出版社

發 行 人：陸又雄

地 址：台北市安和路151號2樓（日光大廈）

電 話：7039867 • 7006285

郵政劃撥：0534577—5 淑馨出版社

經 銷 者：淑馨出版社—7039867 • 7006285

台北市安和路151號2樓

海外總代理：南天書局 3920109

台北市羅斯福路3段281號3F 之2

印 刷 者：六禾彩藝印刷企業有限公司—3081164

行政院出版事業登記證：台業字第2613號

定價：480元

中華民國七十六年四月出版

版權所有

翻印必究

序

蔬菜爲人們日常不可或缺的副食，其涵蓋範圍不易釐定，由於地域、生活習慣之不同，使用的目的，如歐美之主食馬鈴薯，確爲東南亞之副食；本爲水果之蕃茄、草莓，有些地區當作蔬菜利用；甚而原是藥用植物、飼料作物、觀賞樹木、花卉、低等植物之蕈類、野生雜草、植物，也有被應用爲副食之蔬菜。由於科技之發達，育種工作之努力，新品種不斷地產生，加上交通的進步發達，國際間相互流通的頻繁，作物種類、品種相對增加。包括了世界寒、溫、熱帶的範圍。

利用部位而言，有葉、莖、花、根、果實、種子等，有些僅利用其一部位者，但也有二部位以上被使用者，故蔬菜欲以葉菜、莖菜、根菜、果菜加以分類敘述頗覺困難。故採以科作骨幹分述。再者，同一蔬菜，由於地域、國度的不同，使用的名稱，甚至所訂之學名有不相同者。另外在田間生長者常與市場出售之狀態難以連想辨識。筆者從事蔬菜病害教學十數年，學生多屬都市青年，難得到田間，造成五穀不分，學了病害不知寄主。感於此，遂搜集蔬菜彩色幻灯片，整理蔬菜種類、名稱，對其利用、品種之原產、分布、栽培習性加以說明；另對性狀、栽培管理，有多數園藝書籍可供參考，不再贅述。

筆者才疏學淺，又非屬本行，搜集難至十全十美，但求其盡善盡美，雖不能達深一層的境地，期能見圖識物的地步。所列蔬菜計有 200 種以上，配以近 500 張圖片，盼能助於在學的同学、務農的朋友、從業的同好、家庭的主婦們，繼“蔬菜主要病害彩色圖鑑”再作一次嘗試，疏誤之處，必定不少，尚乞諸先進、專家、學者不吝賜正。

本圖說所使用之彩色幻灯片，承蒙台灣省農業試驗所蕭吉雄博士、張有民、宋細福、吳寬澤諸先生，農業改良場杜德一、方新政先生，菸葉試驗所方懷聖先生，台灣大學鄭光哲先生，種苗界農友公司等大力協助，慷慨提供，共襄盛舉，在此致以誠摯的謝忱。本書之得以順利完成，商檢局之長官同仁，大學之諸師長，同學、家人及親友之鼓勵、協助，其功不可沒，謹此致以深厚的謝意。

周廷光 謹識於經濟部商品檢驗局植物檢疫科

中華民國七十五年三月

目 錄

1. 茄科 Solanaceae	1
(1) 茄子 (圖 1—(1)—1~7)	1
(2) 蕃茄 (圖 1—(2)—1~6)	3
(3) 辣椒 (圖 1—(3)—1~4)	4
(4) 甜椒 (圖 1—(4)—1~4)	6
(5) 馬鈴薯 (圖 1—(6)—1~5)	7
(6) 食用酸漿 (圖 1—(6)—1)	8
(7) 南美香瓜梨 (圖 1—(7)—1~3)	9
(8) 枸杞 (圖 1—(8)—1~6)	10
2. 葫蘆科 Cucurbitaceae	11
(1) 胡瓜 (圖 2—(1)—1~4)	11
(2) 西瓜 (圖 2—(2)—1~5)	13
(3) 甜瓜 (圖 2—(3)—1~6)	14
(4) 越瓜 (圖 2—(4)—1~3)	15
(5) 絲瓜 (圖 2—(5)—1~2)	16
(6) 十角絲瓜 (圖 2—(6)—1~2)	17
(7) 南瓜 (圖 2—(7)—1~7)	18
(8) 冬瓜 (圖 2—(8)—1~3)	19
(9) 節瓜 (圖 2—(9)—1)	20
(10) 苦瓜 (圖 2—(10)—1~2)	21
(11) 葫蘆 (圖 2—(11)—1~9)	22
(12) 佛手瓜 (圖 2—(12)—1~7)	24
(13) 蛇瓜 (圖 2—(13)—1~2)	26
(14) 野蛇瓜	27
(15) 麝香瓜 (圖 2—(15)—1~4)	27

(16)紅瓜	27
3.十字花科Cruciferae	28
(1)蘿蔔(圖3—(1)—1~11)	28
(2)芥藍(圖3—(2)—1~3)	30
(3)甘藍(圖3—(3)—1~8)	31
(4)球莖甘藍(圖3—(4)—1~2)	33
(5)孢子甘藍(圖3—(5)—1~3)	34
(6)花椰菜(圖3—(6)—1~3)	35
(7)青花菜(圖3—(7)—1~3)	36
(8)芥菜(圖3—(8)—1~8)	37
(9)雲南大頭菜	38
(10)大心芥菜(圖3—(10)—1~3)	39
(11)四川榨菜(圖3—(11)—1~2)	40
(12)結球白菜(圖3—(12)—1~4)	41
(13)不結球白菜(圖3—(13)—1~9)	42
(14)油菜心(圖3—(14)—1~4)	44
(15)蕪菁(圖3—(15)—1~2)	45
(16)塌菜	46
(17)大頭菜(圖3—(17)—1)	46
(18)西洋菜(圖3—(18)—1)	47
(19)馬蘿蔔(圖3—(19)—1~2)	47
(20)獨行菜(圖3—(20)—1)	48
(21)浜菜	48
(22)山葵(圖3—(22)—1~2)	49
4.繖形花科Umbelliferae	50
(1)胡蘿蔔(圖4—(1)—1~4)	50
(2)芹菜(圖4—(2)—1~3)	51
(3)和蘭水芹(圖4—(3)—1~2)	52
(4)水芹(圖4—(4)—1)	52
(5)鴨兒芹(圖4—(5)—1~3)	53
(6)防風	53
(7)芫荽(圖4—(7)—1~3)	54
(8)荷蘭防風草	55
(9)大茴香(圖4—(9)—1)	55

(10) 茴香 (圖 4 —(10)— 1 ~ 5)	56
(11) 黃蒿 (圖 4 —(11)— 1)	58
(12) 蒔蘿 (圖 4 —(12)— 1)	58
(13) 馬芹	59
(14) 茴芹	59
(15) 鹹草 (圖 4 —(15)— 1)	59
5. 石蒜科 Amaryllidaceae	60
(1) 洋葱 (圖 5 —(1)— 1 ~ 6)	60
(2) 葱 (圖 5 —(2)— 1 ~ 5)	61
(3) 分葱 (圖 5 —(3)— 1 ~ 3)	62
(4) 蝦夷葱 (圖 5 —(4)— 1 ~ 2)	63
(5) 纓球石蒜	63
(6) 薤 (圖 5 —(6)— 1 ~ 2)	64
(7) 韭 (圖 5 —(7)— 1 ~ 2)	64
(8) 韭菜	65
(9) 大蒜 (圖 5 —(9)— 1 ~ 6)	66
6. 豆科 Leguminosae	68
(1) 豆蘿 (圖 6 —(1)— 1 ~ 4)	68
(2) 毛豆 (圖 6 —(2)— 1 ~ 4)	69
(3) 豇豆 (圖 6 —(3)— 1 ~ 3)	70
(4) 豌豆 (圖 6 —(4)— 1 ~ 4)	71
(5) 花生 (圖 6 —(5)— 1 ~ 3)	72
(6) 蠶豆 (圖 6 —(6)— 1 ~ 3)	73
(7) 敏豆 (圖 6 —(7)— 1 ~ 6)	74
(8) 萊豆 (圖 6 —(8)— 1 ~ 2)	76
(9) 綠豆 (圖 6 —(9)— 1 ~ 4)	76
(10) 紅豆 (圖 6 —(10)— 1 ~ 4)	78
(11) 多花菜豆 (圖 6 —(11)— 1)	79
(12) 毛蟹眼豆	80
(13) 蛾豆	80
(14) 四稜豆 (圖 6 —(14)— 1 ~ 2)	80
(15) 刀豆 (圖 6 —(15)— 1)	80
(16) 樹豆 (圖 6 —(16)— 1 ~ 5)	82
(17) 雞豆 (圖 6 —(17)— 1)	83

(18)印度藕豆.....	84
(19)鵲豆 (6—(19)— 1 ~ 5)	85
(20)雙花藕豆.....	85
(21)扁豆.....	85
(22)虎爪豆 (圖 6—(22)— 1 ~ 2)	86
(23)木田菁.....	86
(24)苦豆.....	86
(25)羊蹄甲 (圖 6—(25)— 1 ~ 4)	87
(26)皂莢.....	88
(27)決明 (圖 6—(27)— 1 ~ 3)	88
(28)南苜蓿.....	90
7. 菊科 Compositae	90
(1)牛蒡 (圖 7—(1)— 1 ~ 4)	90
(2)萵苣 (圖 7—(2)— 1 ~ 9)	91
(3)嫩莖萵苣 (圖 7—(3)— 1 ~ 2)	93
(4)萵蒿 (圖 7—(4)— 1 ~ 3)	94
(5)欸冬 (圖 7—(5)— 1 ~ 2)	95
(6)朝鮮薊 (圖 7—(6)— 1)	95
(7)菊芋 (圖 7—(7)— 1)	96
(8)波羅門參.....	96
(9)黑皮波羅門參 (圖 7—(9)— 1 ~ 2)	96
(10)菊花 (圖 7—(10)— 1 ~ 2)	97
(11)紅鳳菜 (圖 7—(11)— 1)	98
(12)菊苣 (圖 7—(12)— 1 ~ 3)	98
(13)野生苦苣 (圖 7—(13)— 1 ~ 4)	99
(14)金盞花 (圖 7—(14)— 1 ~ 2)	100
(15)龍蒿 (圖 7—(15)— 1)	100
(16)金蓮花 (圖 7—(16)— 1 ~ 3)	101
(17)角菜 (圖 7—(17)— 1 ~ 2)	102
(18)向日葵 (圖 7—(18)— 1 ~ 3)	103
8. 禾木科 Gramineae	104
(1)茭白 (圖 8—(1)— 1 ~ 3)	104
(2)竹筍 (圖 8—(2)— 1 ~ 7)	105
(3)檸檬草 (圖 8—(3)— 1)	107

(4)玉蜀黍(圖8—(4)—1~4)	108
9.薑荷科 Zingiberaceae	109
(1)薑(圖9—(1)—1~2)	109
(2)茗荷	110
(3)南薑(圖9—(3)—1~2)	110
(4)鬱金(圖9—(4)—1)	111
10.天南星科 Araceae	111
(1)芋(圖10—(1)—1~5)	111
(2)白芋	113
(3)茛菪	113
11.藜科 Chenopodiaceae	113
(1)菠菜(圖11—(1)—1~4)	113
(2)山菠菜	114
(3)厚皮菜(圖11—(3)—1~2)	115
(4)藜(圖11—(4)—1~5)	116
(5)火焰菜(圖11—(5)—1~3)	117
12.百合科 Liliaceae	118
(1)金針菜(圖12—(1)—1~4)	118
(2)蘆筍(圖12—(2)—1~5)	119
(3)百合(圖12—(3)—1~3)	120
13.旋花科 Convolvulaceae	120
(1)蘿菜(圖13—(1)—1~4)	120
(2)甘薯(圖13—(2)—1~8)	122
(3)月光花	123
14.莧科 Amaranthaceae	124
(1)莧菜(圖14—(1)—1~4)	124
(2)莧	125
(3)紅莧菜(圖14—(3)—1~3)	125
(4)野莧菜(圖14—(4)—1)	126
(5)青箱	126
(6)蓮子草	127
15.薯蕷科 Dioscoreaceae	127
(1)山藥(圖15—(1)—1~4)	127
16.莎草科 Cyperaceae	128

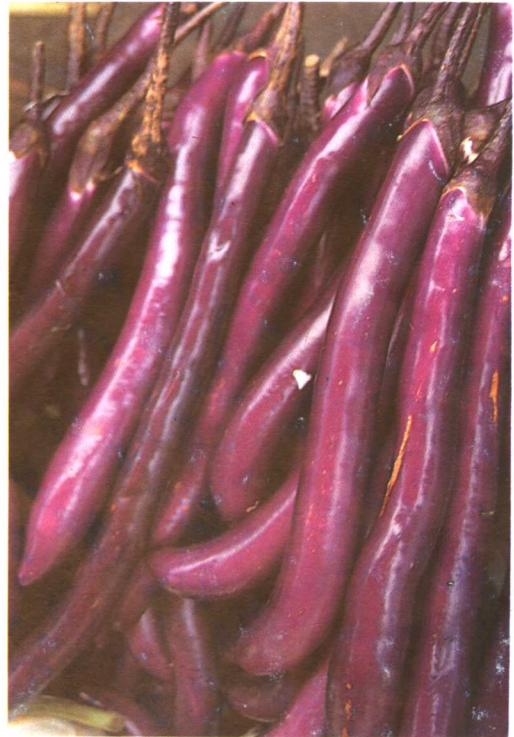
(1) 荸薺 (圖 16—(1)—1~7)	128
(2) 食用沙草	130
17. 澤瀉科 <i>Alismataceae</i>	130
(1) 慈菇 (圖 17—(1)—1~3)	130
18. 唇形花科 <i>Labiatae</i>	132
(1) 紫蘇 (圖 18—(1)—1~3)	132
(2) 薯紫蘇	133
(3) 來路花	133
(4) 麝香草	134
(5) 花薄荷	134
(6) 木質薄荷	135
(7) 神香草	135
(8) 草石蠟	135
(9) 九層塔 (圖 18—(9)—1~3)	136
(10) 薄荷 (圖 18—(10)—1~2)	137
(11) 留蘭香 (圖 18—(11)—1)	138
(12) 萬年老 (圖 18—(12)—1)	138
(13) 薰衣草 (圖 18—(13)—1~2)	139
19. 睡蓮科 <i>Nymphaeaceae</i>	140
(1) 蓮藕 (圖 19—(1)—1~5)	140
(2) 蓴 (圖 19—(2)—1)	141
20. 番杏科 <i>Aizoaceae</i>	141
(1) 番杏	141
(2) 馬齒莧	142
21. 錦葵科 <i>Malvaceae</i>	142
(1) 黃秋葵 (圖 21—(1)—1~3)	142
(2) 洛神葵 (圖 21—(2)—1~2)	143
(3) 冬葵	143
22. 薔薇科 <i>Rosaceae</i>	144
(1) 草莓 (圖 22—(1)—1~2)	144
23. 山葵樹科	144
(1) 辣木	144
24. 柳葉菜科 <i>Onagraceae</i>	145
(1) 菱角 (圖 24—(1)—1~4)	145

25.大戟科 Euphorbiaceae	146
(1)樹薯 (圖 25—(1)—1~4)	146
(2)守宮木	147
26.田代薯科 Taccaceae	148
(1)雷公倩	148
27.竹芋科 Marantaceae	148
(1)葛鬱金 (圖 27—(1)—1~2)	148
(2)西印度菊芋	148
28.美人蕉科 Cannaceae	149
(1)食用美人蕉 (圖 28—(1)—1)	149
29.酢漿草科 Oxalidaceae	150
(1)南美酢漿草 (圖 29—(1)—1)	150
(2)酢漿草 (圖 29—(2)—1)	150
30.落葵科 Basellaceae	151
(1)南美落葵 (圖 30—(1)—1)	151
(2)擬落葵	151
(3)落葵 (圖 30—(3)—1~3)	152
31.蓼科 Polygonaceae	153
(1)酸模 (圖 31—(1)—1~2)	153
(2)大黃 (圖 31—(2)—1)	153
(3)苦蕎麥	153
32.山柑科 Capparidaceae	154
(1)刺山柑	154
33.馬齒莧科 Portulacaceae	154
(1)猪母乳 (圖 33—(1)—1~3)	154
34.馬鞭草科 Verbenaceae	155
(1)三對節	155
35.石竹科 Caryophyllaceae	156
(1)牛薺縷	156
36.蒺藜科 Zygophyllaceae	156
(1)蒺藜	156
37.水龍骨科 Polypodiaceae	156
(1)蕨 (圖 37—(1)—1~4)	156
38.芸香科 Rutaceae	157

(1) 芸香·····	157
(2) 大葉月橘·····	158
39. 肉豆蔻科 <i>Myristicaceae</i> ·····	158
(1) 豆蔻 (圖 39—(1)—1) ·····	158
40. 胡椒科 <i>Piperaceae</i> ·····	159
(1) 胡椒 (圖 40—(1)—1 ~ 3) ·····	159
41. 八角茴香科 <i>Illiciaceae</i> ·····	160
(1) 八角 (圖 41—(1)—1) ·····	160
42. 山欖科 <i>Sapotaceae</i> ·····	160
(1) 花椒 (圖 42—(1)—1) ·····	160
43. 桃金娘科 <i>Myrtaceae</i> ·····	161
(1) 丁香 (圖 43—(1)—1) ·····	161
44. 楝科 <i>Meliaceae</i> ·····	162
(1) 香椿 (圖 44—(1)—1 ~ 2) ·····	162
45. 蘭科 <i>Orchidaceae</i> ·····	162
(1) 春蘭 (圖 45—(1)—1 ~ 2) ·····	162
46. 五加科 <i>Araliaceae</i> ·····	163
(1) 土當歸 (圖 46—(1)—1 ~ 2) ·····	163
(2) 楸木 (圖 46—(2)—1) ·····	163
47. 食用菌類·····	164
(1) 洋菇 (圖 47—(1)—1 ~ 2) ·····	164
(2) 木耳 (圖 47—(2)—1 ~ 2) ·····	164
(3) 金針菇 (圖 47—(3)—1 ~ 2) ·····	165
(4) 香菇 (圖 47—(4)—1 ~ 3) ·····	166
(5) 草菇 (圖 47—(5)—1 ~ 2) ·····	167
(6) 白木耳 (圖 47—(6)—1 ~ 3) ·····	167
(7) 鮑香菇 (圖 47—(7)—1 ~ 2) ·····	168
(8) 蠔菇·····	168
本省主要蔬菜栽培資料摘要·····	169
參考資料·····	175
中文索引·····	176
英文索引·····	189
日文索引·····	200
學名索引·····	207



茄子



茄子

1.茄科 Solanaceae

(1)中名：茄、茄子、吊菜子、落蘇、矮瓜、茄仔、紅皮菜。

日名：ナス, ナスビ

英名：Brinjal, Brinjaul, Egg-plant, Common eggplant, Melongene, Guinea squash, Aubergine, Mad apple, Jew's apple.

學名：Solanum melongena Linn. (S. esculentum Dunal, S. melongena, L. var. esculentum Nees.)

概說：原產地為印度及緬甸一帶。可供煮食、烤食和醃漬。喜高溫多濕，生育適溫為攝氏 22° ~ 30°。對於土壤的適應性很強，砂質壤土到粘質壤土均適宜。

最忌連作，以微酸性到中性（酸鹼度 pH 6.8 ~ 7.3）土壤最適宜。

品種與栽培：本省所使用的品種有下列數種，如胭脂茄，果長形色紫紅，尖端稍彎，內質柔軟適煮食，蕪薯茄，果細長皮紫紅，適煮食。豐原紫茄，果細長尾端彎曲，皮紫色，適煮食。臺灣長茄，果大且長，紫色，適煮食。屏東長茄，果長直，皮紫紅色，適煮食。燈泡茄又稱一口茄，果卵形，呈紫色，加工外銷用。插播適期在 1 月上旬和 6 月上旬。種子播種在苗床上，10公畝約需種子70公克。苗長出本葉後再假植。幼苗長到本葉 4 葉時，再掘取定植。中耕除草後，畦面覆蓋稻草防止雜草生長。加厚培土可防植株倒伏。



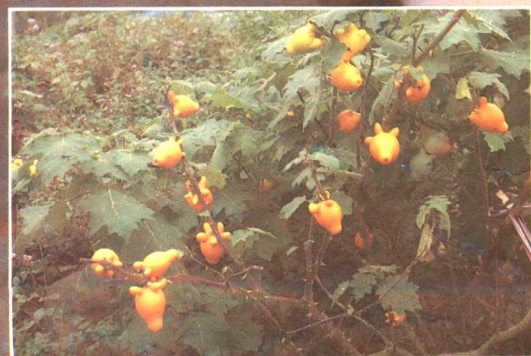
茄子



茄子



茄子



角茄(觀賞用茄子)



番茄



番茄

(2)中名：番（蕃）茄、西紅柿、洋柿子、小金瓜、蕃柿、紅耳仔厝、臭柿、柑仔蜜、耳仔蜜、六月柿。

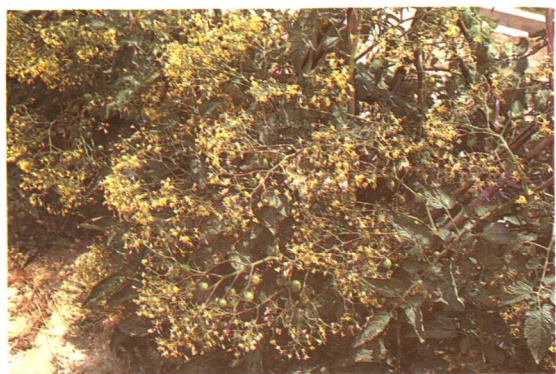
日名：トマト，アカナス，サンゴナスビ

英名：Tomato, Common tomato, Love apple, Rose apple.

學名：Lycopersicum esculentum Mill. (Lycopersicon esculentum Mill., Solanum lycopersicum Linn.)

概說：原產熱帶美洲秘魯、墨西哥、巴西等高原地區。除可供生食、煮食外，加工者可製成蕃茄糊、蕃茄泥、蕃茄汁和整粒罐頭。喜冷涼乾燥地區，氣溫在攝氏 $18^{\circ} \sim 26^{\circ}$ 時，可做經濟栽培。喜光照。土壤以排水良好的壤土為宜，一般砂質土較早熟，粘重土較晚熟。酸鹼度以 pH6.4 最佳。

品種與栽培：本省主要栽培品種有生果用夏作之白皮、旭光、農友新 4 號。秋冬作紅色種之黑柿、旭光等；粉紅色種之阿波羅、慧光、平和等；黃色種之民雄黃。加工用者有羅馬、雙喜、可果美等。播種期為 7 月～2 月。10 公畝需種子量 15～25 公克。一般可不經假植，假植時在苗子葉展開到本葉 2 片時進行。而在本葉 4～5 片時定植。畦南北走向，日照較均勻，果實成熟期較一致。依品種之生長習性，可整枝或不整枝；立支柱或不立支柱。適時摘心、疏果。注意覆草或塑膠布。



番茄花



番茄



番茄



番茄

(3)中名：辣椒、蕃姜。

日名：トウガラシ

英名：Chilli, Chilly, Chili, Chile, Capsicum, Red pepper, Cayenne pepper, Spanish pepper, Pimento, Pimiento.

學名：Capsicum annuum Linn. (C. a. L. var. acuminatum Fingerh., C. a. L. var. faciculatum Irish., C. a. L. var. longum Sendt.)

概說：原產南美洲的秘魯和中美洲的墨西哥一帶。可供烹調的調味劑或藥料，含有辣椒精，有增進食慾和防腐作用。除新鮮使用外，可曬乾後製粉。喜溫暖乾燥氣候，對土壤的適應性極廣。在生育期較短地區，砂質壤土較好。排水良好和土壤酸鹼度在 pH 5.5～6.8 之間最適宜。

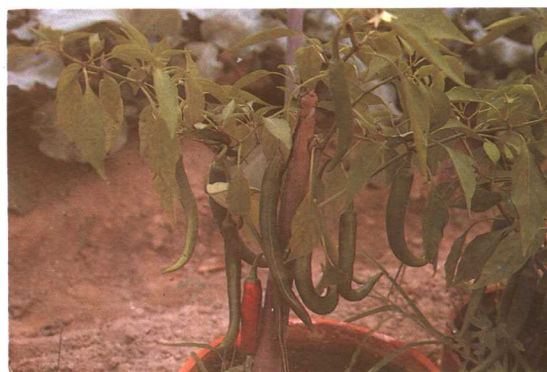
品種與栽培：品種雖多，但均屬零星栽培。栽培品種有羊角，果形細長，淡綠色，成熟後呈紅色。新香，果長肉厚，稍有辣味，耐貯運。本鷹，果實小，辣味強。其他尚有牛角、雞心和小朝天等。播種適期，北部 2～5 月，中南部春作 1～3 月，秋作 8～10 月。每 10 公畝育苗栽培需 35 公克，直播需 40 公克。育苗期約 30～45 天，本葉到 4～6 片開展時定植。亦可在播種發芽後，子葉展開時進行假植，再經 35～45 天後定植田間。畦宜南北向。



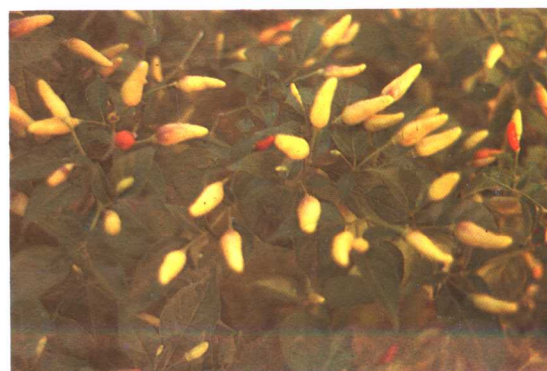
辣椒



辣椒



辣椒



辣椒