

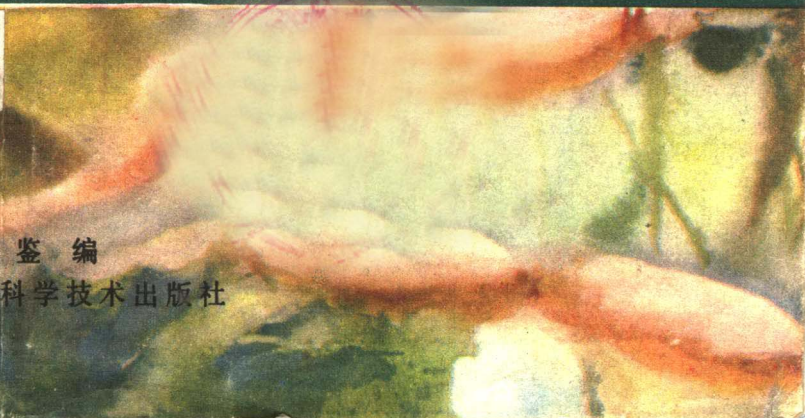


名产蔬菜栽培



任省鉴 编

陕西科学技术出版社



名产蔬菜栽培

任省鉴 编

陕西科学技术出版社

名产蔬菜栽培

任省鉴 编

陕西科学技术出版社出版

(西安北大街 131 号)

陕西省新华书店发行 西安新华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 4.5 字数 70,000

1983 年 10 月第 1 版 1983 年 10 月第 1 次印刷

印数 1—10,000

统一书号: 16202·83 定价: 0.42 元

前 言

陕西省是我国农业发展较早的地区之一，关中又是我国农业生产的发祥地。在五、六千年前的新石器时代，人民就在这里过着定居的生活，在这里栽培粮食作物和蔬菜。

我省自然条件复杂，蔬菜品种资源十分丰富。在广大劳动人民长期的辛勤培育下，选育出了一些名特产菜的优良农家品种，在漫长的作务实践中，积累了许多宝贵的栽培经验和精湛的加工、贮藏等技术。如蔡家坡紫皮蒜及其保种方法，汉中冬韭和临潼韭黄的生产技术，潼关酱笋采用品种的培育与加工腌制工艺，赤水的孤葱，城固的姜等皆驰名我省。又如关中线辣子，大荔黄花菜等都是我省重要的外贸物资，远销国外。

建国以来，我省随着国民经济建设的迅速发展，蔬菜生产条件也大为改善，作务技术也逐步提高与改进，名特产菜的生产、加工等方面皆有较大的发展。这不仅对增进人民身体健康有直接作用，而且对促进

我国社会主义“四化”建设也有重要的意义。

近年来，根据三十多年在教学和科研过程中，以及在我省菜区品种资源调查时所搜集的资料，并参考了有关材料，将我省名产蔬菜的品种、栽培和加工编写了《名产蔬菜栽培》小册子，为各地在开展多种经营工作中参考应用、继承和改进。在编写过程中，引用了许多资料，书中插图是栗明同志绘，在此表示感谢。由于个人水平低，且深入学习和系统总结不够。因此，错误之处，恐所难免，恳希同志们提出宝贵意见，以便补充修改。

编 者

1982年11月

目 录

一、关中线辣子.....	(1)
(一) 品 种	(2)
(二) 育 苗	(4)
(三) 移栽技术	(11)
(四) 田间管理	(13)
(五) 采 收	(16)
(六) 留 种	(17)
(七) 人工干制	(18)
附：辣子散干烤房结构	(25)
二、赤水孤葱.....	(28)
(一) 特征特性	(29)
(二) 栽培技术	(30)
(三) 病虫害防治	(37)
三、汉中冬韭与临潼韭黄	(38)
汉中冬韭.....	(38)
(一) 特征特性	(39)
(二) 栽培技术	(40)
(三) 套作及更新	(45)
(四) 冬韭的提纯复壮和繁殖	(46)
临潼韭黄.....	(48)

(一) 采用品种·····	(49)
(二) 栽培技术·····	(49)
(三) 收割及包装·····	(57)
(四) 割黄后田间管理及更新·····	(58)
(五) 套 作 ·····	(59)
四、蔡家坡紫皮蒜与兴平粮、棉套蒜·····	(60)
蔡家坡紫皮蒜·····	(60)
(一) 特征特性·····	(61)
(二) 大蒜栽培技术·····	(62)
(三) 夏玉米套冬蒜苗栽培技术·····	(65)
(四) 春蒜苗栽培技术·····	(67)
(五) 留 种 ·····	(67)
(六) 病虫害防治·····	(68)
兴平粮、棉套蒜 ·····	(69)
夏玉米—→棉花套大蒜·····	(69)
(一) 选用品种·····	(70)
(二) 栽培技术·····	(72)
(三) 白玉蒜(咸蒜肉)腌制技术·····	(73)
(四) 加工腌制过程·····	(74)
五、潼关酱笋·····	(76)
(一) 采用品种·····	(77)
(二) 特征特性·····	(77)
(三) 栽培技术 ·····	(78)
(四) 病虫害·····	(79)
(五) 留 种 ·····	(80)

(六) 加工腌制技术·····	(80)
连皮酱笋加工腌制法·····	(81)
什锦小菜加工腌制法·····	(84)
六、大荔野鸡红胡萝卜·····	(90)
(一) 特征特性·····	(90)
(二) 栽培技术·····	(91)
(三) 病虫害·····	(93)
(四) 贮藏·····	(94)
(五) 留种·····	(94)
七、大荔黄花菜·····	(96)
(一) 来历与分布·····	(96)
(二) 特征特性·····	(97)
(三) 栽培技术·····	(99)
(四) 加工干制·····	(104)
(五) 贮藏及包装运输·····	(108)
八、城固的姜·····	(109)
(一) 来历与分布·····	(109)
(二) 特征特性·····	(109)
(三) 栽培技术·····	(110)
(四) 贮藏·····	(116)
九、汉中地瓜·····	(118)
(一) 分布地区·····	(118)
(二) 品种·····	(119)
(三) 栽培技术·····	(120)
(四) 病虫害·····	(123)

(五) 留 种	(124)
(六) 贮 藏	(124)
十、富平的藕	(125)
(一) 来历与分 布	(125)
(二) 品 种	(126)
(三) 栽 培 技 术	(129)
(四) 加工及 利 用	(132)

一、关 中 线 辣 子

辣子自古以来就有“保健良药”和“红色药材”之称。它含有特殊辛辣味的辣味素，适量食用有开胃、帮助消化，增进食欲的作用。我省广大群众日常喜欢吃，许多名菜佳肴，都少不了辣椒。另外，还含有丰富的胡萝卜素、维生素 C 和红 色 素， 可 以 补 血。

我省辣椒干身条细长，颜色鲜红，绉纹均匀细密，油分多，辣味强，是我省多年来传统出口的名牌商品。通称“西安椒干”。在港、澳和东南亚地区声誉很高，被称为“椒中之王”。近年来，已扩大到西欧、北美等地试销，反映均好。它是农副产品中国家收购量很大的一种内销和外贸物资。

线辣椒为辣椒的一个变种。关中线辣子栽培历史悠久，菜农积累了丰富的生产经验，培育出了适合当地风土条件的不少优良品种。关中平原为集中产区，面积约为 4 万多亩。它是我省一项重要的经济作物。

(一) 品 种

兴平大角辣子：兴平县农家品种，栽培历史悠久。在兴平、咸阳、武功、周至、户县均有分布，以兴平的桑镇、马嵬，武功的普集、薛固为主栽地区。

株高60厘米左右，开展度近30厘米。果实梗端粗1.2~1.5厘米，长12~16厘米。单果鲜重5~7克，青果深绿色，成熟后深红色。

晚熟种。长势中等，分枝较多，节间较短，株形较紧凑，结果较集中。单果重，膘厚，丰产性好。味辣，油分多，品质好，出干率高。9月下旬红熟，亩产干椒500~600斤。

耀县线辣子：耀县农家品种，栽培历史悠久。耀县、铜川、富平等县均有栽培。

株高50厘米左右，开展度20多厘米。株形紧凑，节间短，结果很集中。果实细长，基部粗1~1.2厘米，长14~16厘米。成熟后鲜红色（图1）。

中晚熟种。长势较弱，易感染炭疽病及病毒病。果实干制后色泽鲜美，果面皱纹多。9月中旬红熟，一般亩产干椒600多斤。

大荔老鸦窝（同州辣子）：大荔县农家品种，栽

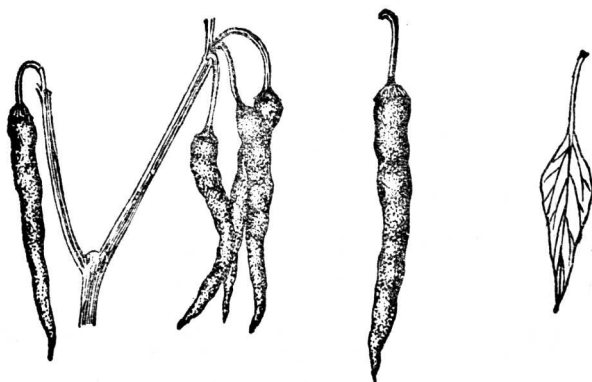


图1 耀县线辣子

培历史已久。关中东部各县都有分布，以大荔沙底、石槽、朝邑为主栽地区。

株高60厘米左右，开展度25厘米左右。分枝很多，结果集中。果实稍大，基部粗1.2~1.5厘米，长14~16厘米。单果鲜重6~8克。成熟后鲜红色。

晚熟种。生长健旺。膘厚，油分大，适于密植，丰产潜力大。在沙质壤土、轻度盐碱地也能正常栽培，表现成熟集中，9月中、下旬采收，亩产干椒500~600斤。

陇县线辣子：系陇县农家品种。

植株高大，分枝多而冗细，多表现一强一弱。株形开张，结果疏散。果长16~18厘米，单株结果较

多，平均在60个以上；但成熟不大集中，后期青果率较高。栽培上需注意采用宽行密植，以利通风透光。

西农20号线辣子：系西北农学院选育。1958年在我省推广，现关中各地均有栽培。

植株分枝多，整齐。株高60厘米多。叶片狭长。果实细长，长14~18厘米，基部粗1厘米多。老熟后鲜红色。

早熟。挂果均匀，产量高，较关中一般品种增产6~13.7%。味辣，品质好。耐涝，较抗枯萎病，但对病毒病抗力弱。主供干制用。9~10月采收红椒，亩产干椒500~600斤。

(二) 育 苗

1. 育苗移栽的优越性

早熟增产。移栽辣子进入结果期较直播者提早10~15天，8月底，头四棚果已结果就绪，到采收有一个充分的红熟期。因此红果产量高，后期青果少。耀县城关镇几年来育苗移栽亩产干椒达400~600斤，较直播增产一倍到几倍，其中最高产量为840多斤。

提高复种，促进粮、油发展。直播者一年只收一料辣子，育苗移栽者做到了越冬菜、油菜、豌豆、大麦

或小麦等作物与辣子一年两收。使满年庄稼变成了半年庄稼，促进了粮、油的发展。

苗壮苗全。育苗省工省地，管理精细，病虫害防治及时容易。苗子壮，发育早。移栽成活容易，还苗快。真正做到了全苗。

2. 育苗前的准备工作

(1) 苗床准备：选背风向阳，地势高燥，水源方便，土壤肥沃，距移栽大田较近的地段作为育苗地。一亩苗可栽15~20亩。育苗地作成4尺宽，30尺长，南北向低畦。踩实畦埂。畦与畦间留1~1.5尺宽的人行道。人行道比畦子稍低些，便于下雨排水。畦内土壤进行药剂处理，每亩喷撒5%西维因粉3斤。多次锄耕，反复晾晒，使土壤充分熟化。播前耙平、踩实床面。再填入3寸厚的培养土一层，耙平。培养土配制的成分和比例是：四成大田表土（但不要从辣子和番茄、茄子地取土）、四成腐熟牲口粪，两成腐熟人粪土（均过筛后按体积计算）和少量草木灰充分混合。

(2) 种子准备：播前一星期，将簸扬干净的种子摊开晾晒两天，然后进行消毒和催芽。

(3) 消毒方法：种子先放在15~20℃清水中约15~20分钟，淘汰漂浮的秕子，再浸泡4小时后捞

出，晾干表面水分，用 1 % 硫酸铜溶液浸泡 15 分钟捞出，再用清水反复淘洗。这样处理后，再放入约为种子重量三倍左右的 55℃ 热水中，迅速不停的搅拌，等水温降至 30℃ 左右时停止。

(4) 催芽方法：消过毒的种子继续浸种 20 小时，使充分吸胀水分，然后用纱布包起放瓦盆内，在热炕上保持 25~30℃，催芽 3、4 天。当有一半种子萌动露白时下种。催芽期间每天以净温水淘洗一次，以免出芽不整齐或霉烂。

(5) 覆盖物准备：事先准备好塑料薄膜和覆盖支架。农用薄膜一般为 6 尺宽，覆盖支架用 8 号铁丝，劈竹或拇指粗、光滑柔韧的树枝均可。每根长 6~6.5 尺，每畦备 15 根。

3. 苗床播种

(1) 播种期：辣子移栽的适宜苗龄是播后 60 天或出苗后 55 天。以此结合前作物收获期推算播期。

以春葱、蒜苗、芹菜等为前作，定植期在 5 月中、下旬，可在 3 月底、4 月初播种；

以早蒜、大麦、青稞、油菜为前作，定植期在 5 月下旬至 6 月上旬，可在 4 月上旬播种；

以晚蒜、豌豆、小麦为前作，6 月中旬定植，可在 4 月中旬播种。

(2) 播种方法：苗床灌足底水，等水渗下后，在床面上薄撒一层培养土。将催好芽的种子用细灰或粉砂拌散，均匀撒播。每畦播种量约湿子 3 ~ 4 两。下种后，床面均匀撒盖近半寸厚的培养土一层，这叫“落水下种”。

(3) 支架设立与覆盖：苗床每隔 2 尺远设一根支架，支架两头插入畦埂 2 ~ 3 寸深，呈拱形。拱顶距床面高 1.5 尺。各根支架间不必再绑横架。支架上平展地盖上薄膜，四周用细土压紧封严，每隔一段再加砖压牢，防止刮风吹走。种子顶土前，不要揭动薄膜。

4. 苗床管理

(1) 上土与间苗：种子顶土时上土一次（培养土，下同），使种皮易于脱落，防止子叶夹壳戴帽，叫做“脱帽土”。齐苗后结合第一次间苗（提开丛苗）二次上土，防止床面裂缝，减少水分蒸发，促使幼苗根系生长。以后若床面仍有裂纹，还可第三次上土。每次上土厚度一分左右，均在晴天中午进行。苗子长有 4 片真叶时，第二次间苗，苗距约 1 寸。有 6 片真叶时，最后一次间苗，约距 1.5 寸见方。

(2) 通风管理：苗床温湿度调节是通过通风管理来控制的。这是苗床管理的重要环节。搞不好，不

是受冻，就是徒长，影响育苗质量。

发芽出土期一般不通风。当种芽顶土时，若晴天中午床温在 35°C 以上时，应揭开苗床两头薄膜进行通风1~2小时（4月中旬为麦茬地育苗时，更需注意这点，以免烧芽。），出苗后逐步加大通风口，延长通风时间。第一次间苗后，除苗床两头通风外，还要在苗床中间两边再开通风口，两边通风口的位置错开。第二次间苗后，每天上午11时将薄膜一边完全揭开，下午3时又盖上。今天揭东边一侧，明天换成西边一侧。苗子长有8~10片真叶时，就可在白天完全揭除薄膜，夜间再盖上。4月底，关中霜期已过，晚上不需再盖了。覆盖期间遇到阴雨天，既要注意保温，又要注意通风，以免苗子受冻、徒长或发病。一般说，阴雨天通风量小一些，时间短一些，勤通几次就可以了。刮风天要压好薄膜。由于辣子播期多在4月上、中旬，气温已升高，晴天薄膜下温度容易上升到 40°C 以上，若通风不当，会引起育苗失败。因此，只要外温在幼苗生长范围内（即 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ），就须揭开薄膜通风。苗床通风管理需固定专人负责。

（3）灌水和施肥：苗床灌水依天气和苗子生长情况具体对待。一般说，只要灌足底水，通过上土保墒争取不灌或少灌。有时苗床过分干旱，也可酌情灌