



# 广州蔬菜品种志

《广州蔬菜品种志》编写组

上海人民出版社



**广州蔬菜品种志**

《广州蔬菜品种志》编写组

上海人民出版社出版

(上海绍兴路5号)

新华书店上海发行所发行 上海商务印刷厂印刷

开本 787×1092 1/16 印张 29.25 字数 569,000

1974年8月第1版 1974年8月第1次印刷

印数 1—9,000

统一书号: 16171·118 定价: 3.10元

# 毛主席语录

## 农业学大寨

以粮为纲，全面发展

发展经济，保障供给

有了优良品种，即不增加劳动力、肥料，也可获得较多的收成。

## 前 言

在毛主席的无产阶级革命路线指引下，广州郊区广大干部和贫下中农努力学习马列主义、毛泽东思想，深入开展批林整风运动，认真贯彻“以粮为纲，全面发展”的方针，不断开展群众性的科学实验活动，有力地推动了农业生产的迅猛发展。

蔬菜生产是农业生产的一个重要部门。广州地处亚热带，气候温暖，雨量充沛，蔬菜生产四季常青。市郊广大贫下中农通过生产实践，积累了丰富的蔬菜生产经验，在贯彻“优质，高产，多品种，均衡上市”方面做出一些成绩，蔬菜品种不断增加，产量日益提高，除满足广州地区人民生活的需要外，还有部分支援外地和出口。

蔬菜生产和农业生产其他部门一样，要夺取优质高产，就须选用优良品种。“有了优良品种，即不增加劳动力、肥料，也可获得较多的收成。”广州郊区广大贫下中农在长期的生产斗争实践中，选育和驯化了许多蔬菜优良品种，在生产上发挥了显著的作用。为了系统地整理广州地区蔬菜品种资料，更好地保存、利用优良品种，扩大蔬菜品种的相互交流，促进生产的发展，积累研究资料，广东省和广州市有关部门决定编写这本《广州蔬菜品种志》，介绍广州地区的蔬菜品种，以供菜区群众和蔬菜科学工作者参考。

这本《广州蔬菜品种志》从一九六二年开始着手编写，由广州市科学技术委员会负责具体组织工作，由广州市农业科学研究所、广州市郊区农业科学研究所、广东省农业科学院、广东农林学院(原华南农学院)、广东省农业局(原广东省农业厅)、广州市蔬菜公司、广州市河南园艺场等单位组成编审委员会，进行调查、整理和编写，于一九六四年完成初稿。一九七二年再由广州市科学技术委员会会同有关单位组成编写组，对原稿作了重新整理、修改和补充，共编写了14类336个品种。之后，又邀请了菜区贫下中农代表和省市有关单位的科技工作者进行审查。在本书的编写过程中，得到了许多单位的热情支持和帮助，他们提出不少宝贵意见，在此表示衷心感谢。

本书收集的蔬菜品种，以广州地区主要蔬菜产区为限，其他地区的品种未及列入。由于水平所限，资料收集不全，错误之处恳请读者批评指正。

## 说 明

1. 本书编入的蔬菜品种包括:截至一九七三年六月所收集到的广州地区农家品种;外地引进在广州栽培三年以上、有一定栽培面积的品种;或虽采种困难但长期有相当栽培面积的品种;社员群众和农业部门选育推广,有一定生产面积的新品种。

2. 编写项目:叙述每个种的生产情况和主要性状,品种的栽培历史、分布地区、特征、特性及栽培要点。

3. 分类方法:种类依照农业生物学分类法,并参考国内蔬菜栽培学的名次编排;品种则根据栽培季节,系统编排。

4. 种及品种名称:一般以全国通用的名称为种的正名,其他列为别名,但个别地方特有的种类则以群众惯用的为正名(如菜心,以菜心为正名,菜苔为别名)。品种则一般以群众惯用的为正名,其他列为别名。

5. 栽培历史:已清楚的则说明其来源、年代。栽培久远的统称栽培历史悠久。

6. 分布地区:按主产区依次顺列普遍栽培的公社或大队名称,一般栽培则列原地名称。

7. 品种特征:按植株生长势、高度、开展度及茎、叶、花、果实、种子等,分别以形状、大小、颜色、茸毛、单个重等依次描述,力求以数字表示,着重品种间的区别和食用部分的扼要说明。

8. 品种特性:阐述品种的熟期(一般以品种的栽培季节先后分早熟、中熟和迟熟),生长期(播种至收获天数),抗逆性(耐热、耐寒、耐湿、耐旱、耐风雨、抗病虫),品质,食用,加工,贮藏等主要特性。

9. 栽培要点:以当地栽培方法为准,主要阐述播种期(适期),苗期(天数),整地(畦宽),株行距,田间管理(水、肥、中耕、除草、培土、植株调整、支竹、搭架、病虫害防治),收获期,亩产量,选留种方法等。其中田间管理相同的注明与某品种同。

10. 度量衡计算单位:用市制及公制,器官长度用厘米,种子千粒重用克,单株重及亩产用市斤,株行距用市尺,时间用公历。

# 目 录

## 一、根 菜 类

萝卜.....	3
耙齿萝卜.....	4
蜡烛趸.....	5
水白.....	6
马耳白.....	7
胡萝卜.....	11
麦村金笋.....	12
芜菁甘蓝.....	13
洋头菜.....	13

## 二、白 菜 类

白菜.....	17
水白菜.....	18
葵蓬白菜.....	19
赤慢白菜.....	20
春水白菜.....	21
马耳白菜.....	22
黄叶.....	23
矮脚黑叶.....	24
中脚黑叶.....	25
高脚黑叶.....	26
江门白菜.....	27
奶白.....	28
白根白菜.....	29
白根马耳.....	30
山白菜.....	31
灰白菜.....	32
菜心.....	33
急早心.....	34
四九心.....	35
全年心.....	36
黄叶早心.....	37
黄柳叶早心.....	38
农林早心.....	39
萧岗黄柳叶早心.....	40
大叶黄早心.....	41
大叶慢早心.....	42
青柳叶早心.....	43
石牌油叶早心.....	44
青早心.....	45
泰宁早心.....	46
吉隆坡菜心.....	47
黄叶中心.....	48
大花球中心.....	49
青梗中心.....	50
青柳叶中心.....	51

青圆叶迟心·····	52	黄梗大花球·····	55
青柳叶迟心·····	53	黄尾迟心·····	56
青梗大花球·····	54	三月青菜心·····	57
<b>结球白菜</b> ·····			58
高脚大青·····	59	屈尾黄·····	60

### 三、芥 菜 类

<b>叶用芥菜</b> ·····			63
三月青芥菜·····	64	迟芥菜·····	70
南风芥·····	65	黄尾大芥菜·····	71
油叶芥菜·····	66	乌尾大芥菜·····	72
葫芦芥·····	67	鸡心芥·····	73
高脚芥·····	68	哥楞大芥菜·····	74
马登芥·····	69		
<b>苔用芥菜</b> ·····			75
梅菜·····	76	芥菜头尾·····	77
<b>根用芥菜</b> ·····			78
细苗·····	79	黄苗·····	81
粗苗·····	80	乌苗·····	82

### 四、甘 蓝 类

<b>结球甘蓝</b> ·····			85
洗村早椰菜·····	86	华南灰叶·····	88
杨箕早青苗·····	87	黄叶·····	89
<b>芥兰</b> ·····			90
柯子岭早芥兰·····	91	荷塘芥兰·····	97
早鸡冠·····	92	中迟芥兰·····	98
大花球鸡冠·····	93	铜壳叶·····	99
柳叶早芥兰·····	94	迟花·····	100
联星早花·····	95	泉塘迟芥兰·····	101
南边中花·····	96		
<b>花椰菜</b> ·····			102
澄海早花·····	103	中白杂交种·····	108
洗村中花·····	104	涌口中迟花·····	109
中花5号·····	105	鹤洞迟花·····	110
茶滘中花·····	106	竹仔种·····	111
茅岗中花·····	107		
<b>球茎甘蓝</b> ·····			112
细叶芥兰头·····	113	大叶芥兰头·····	114

## 五、绿叶菜类

<b>菠菜</b> .....	117		
大叶乌.....	118	迟乌叶.....	120
铁线梗.....	119		
<b>叶用莴苣</b> .....	121		
东山生菜.....	122	牛腩生菜.....	124
结球生菜.....	123		
<b>蕹菜</b> .....	125		
大骨青.....	126	白壳.....	130
大鸡青.....	127	剑叶通菜.....	131
大鸡白.....	128	细通菜.....	132
大鸡黄.....	129	丝蕹.....	133
<b>苋菜</b> .....	134		
高脚尖叶.....	135	尖叶花红.....	140
柳叶.....	136	中间叶红.....	141
矮脚圆叶.....	137	圆叶花红.....	142
梨头叶.....	138	红苋.....	143
大叶芙蓉.....	139		
<b>芹菜</b> .....	144		
大叶芹菜.....	145	青梗芹菜.....	147
白梗芹菜.....	146		
<b>叶用莙荴菜</b> .....	148		
白梗黄叶莙荴菜.....	149	青梗尖叶莙荴菜.....	152
白梗莙荴菜.....	150	青梗歪尾莙荴菜.....	153
青梗莙荴菜.....	151		
<b>枸杞</b> .....	154		
细叶枸杞.....	155	大叶枸杞.....	156
<b>茼蒿</b> .....	157		
大叶茼蒿.....	158	细叶茼蒿.....	159
<b>落葵</b> .....	160		
青梗藤菜.....	161	红梗藤菜.....	162
<b>苦蕒菜</b> .....	163		
滑叶.....	164	有牙苦蕒菜.....	168
皱叶.....	165	香水生菜.....	169
圆叶.....	166	红筋圆叶.....	170
尖叶.....	167	红筋尖叶.....	171
<b>冬寒菜</b> .....	172		
冬寒菜.....	172		



## 六、葱 蒜 类

韭菜·····	175		
细叶韭菜·····	176	大叶韭菜·····	177
大葱·····			178
硬尾水葱·····	179	北方大葱·····	181
软尾水葱·····	180		
分葱·····			182
疏轮香葱·····	183	密轮香葱·····	184
大蒜·····			185
早桂林·····	186	硬尾骨蒜·····	188
太和蒜·····	187		
薤(芥)·····			189
丝芥·····	190	尖薤·····	192
头芥·····	191		
洋葱·····			193
红皮洋葱·····	194	黄皮洋葱·····	195

## 七、茄 果 类

茄子·····	199		
早红茄·····	200	远景茄·····	206
早青茄·····	201	白茄·····	207
杂交茄·····	202	敦和茄·····	208
南头茄·····	203	观音手指·····	209
电灯胆·····	204	鹤洞秋茄·····	210
洗村荷包茄·····	205	越南茄·····	211
番茄·····	212		
华南 462·····	213	保 10·····	218
四拆种·····	214	金钱桔·····	219
龙洞肉茄·····	215	白蜡·····	220
林和肉茄·····	216	华南东粉·····	221
宅园·····	217	粤农 2 号·····	222
辣椒·····	223		
早圆椒·····	224	双岗青尖椒·····	230
出世乌·····	225	下良尖椒·····	231
塔椒·····	226	青蜡指天椒·····	232
甜椒·····	227	白蜡指天椒·····	233
车陂秋椒·····	228	黄蜡指天椒·····	234
岑村尖椒·····	229		

## 八、瓜 类

<b>黄瓜</b> .....			237
二青.....	238	黄二寸.....	241
大青.....	239	宁青.....	242
栏石.....	240	津研 1 号.....	243
<b>节瓜</b> .....			244
波罗种.....	245	七星仔.....	249
乌皮七星仔.....	246	大藤.....	250
七星波罗仔.....	247	冬瓜身.....	251
籽鲤鱼.....	248		
<b>冬瓜</b> .....			252
大青皮.....	253	牛脾冬瓜.....	255
黄登冬瓜.....	254	灰斗.....	256
<b>苦瓜</b> .....			257
大顶苦瓜.....	258	长身.....	261
江门苦瓜.....	259	鞋帮.....	262
滑身.....	260		
<b>粤丝瓜(有棱丝瓜)</b> .....			263
青皮丝瓜.....	264	乌皮丝瓜.....	266
西增长丝瓜.....	265	硬皮丝瓜.....	267
<b>丝瓜(无棱丝瓜)</b> .....			268
长度水瓜.....	269	短度水瓜.....	270
<b>菜瓜</b> .....			271
长度.....	272	青根.....	275
中度.....	273	苦种.....	276
短度.....	274		
<b>葫芦瓜</b> .....			277
大棱.....	278	花葫芦.....	282
鹤颈.....	279	大花.....	283
长颈葫芦.....	280	青葫芦.....	284
细花.....	281		
<b>南瓜</b> .....			285
饭瓜.....	286	盒瓜.....	288
枕头瓜.....	287	牛腿瓜.....	289
<b>野王瓜</b> .....			290
洋苦瓜.....	290		

## 九、豆 类

<b>豇豆</b> .....	293
-----------------	-----

铁线青	294	红嘴白	302
圆身青	295	长身白	303
细叶青	296	八月豆	304
四季仔	297	油豆	305
大叶青	298	蛇豆	306
龙眼七叶仔	299	中花猪肠豆	307
细花猪肠豆	300	金山豆	308
中花白	301	西园豆	309
<b>菜豆</b>			310
大花玉豆	311	上海小刀豆	315
中花玉豆	312	花红刀仔豆	316
细花玉豆	313	施美娜	317
赤岗59号	314		
<b>豌豆</b>			318
莲阳双花	319	红花中花	322
大荚荷兰豆	320	红花豌豆	323
东莞单花	321		
<b>菘豆</b>			324
白花面豆	325	花面豆	327
红面豆	326		
<b>莱豆</b>			328
小黑豆	329	花仁荷包豆	331
白仁荷包豆	330		

## 十、薯芋类

<b>芋</b>			335
龙洞早芋	336	大墟红芽芋	340
山芋	337	槟榔芋	341
大莲花	338	青莖芋	342
花腰红芽芋	339	狗爪芋	343
<b>药蕹</b>			344
魔芋	344		
<b>姜</b>			345
疏轮大肉姜	346	密轮细肉姜	347
<b>大薯</b>			348
早白薯	349	冬瓜碌	353
鹤颈薯	350	葵薯	354
黎洞薯	351	红肉薯	355
大白薯	352	耙薯	356
<b>家山药</b>			357

淮山	357		
<b>豆薯</b>			358
早沙葛	359	迟沙葛	361
顺德沙葛	360		
<b>葛</b>			362
大叶粉葛	363	柴葛	265
细叶粉葛	364		
<b>马铃薯</b>			366
红皮马铃薯	367	波 2	370
蓝花种	368	山西里外黄	371
猪腰薯	369	荷兰薯	372

## 十一、水生蔬菜类

<b>莲藕</b>			375
海南洲	376	红莲	379
丝苗	377	白莲	380
京塘丝藕	378		
<b>慈姑</b>			381
白肉慈姑	382	沙姑	383
<b>荸荠</b>			384
水马蹄	385	桂林马蹄	386
<b>茭白</b>			387
大茭菱笋	388	软尾茭笋	389
<b>菱</b>			390
红菱	391	大头菱	392
<b>豆瓣菜</b>			393
西洋菜	394		
<b>水芹</b>			395
水芹	395		

## 十二、多年生蔬菜类

<b>竹笋</b>			399
吊丝丹	400	鱼肚脯	404
大头典	401	毛竹笋	405
马尾	402	籐捺竹笋	406
大叶乌	403		
<b>金针菜</b>			407
金针菜	407		
<b>菊花</b>			408

早白	409	大白	410
<b>霸王花</b>			411
霸王花	411		
<b>昙花</b>			412
昙花	412		
<b>红背菜</b>			413
红背菜	413		

### 十三、食用菌类

<b>草菇</b>			417
细花草菇	418	大花草菇	419
<b>蘑菇</b>			420
白蘑菇	420		
<b>香菇</b>			421
冬菇	421		
<b>木耳</b>			422
白背木耳	422		

### 十四、香辛菜类

<b>芫荽</b>			425
沙滔芫荽	426	天津芫荽	427
<b>紫苏</b>			428
大鸡冠紫苏	429	花紫苏	430
<b>香花菜</b>			431
香花菜	431		

## 附 录

<b>(一)半野生或野生蔬菜</b>			435
焯菜	435	淡紫百合	442
芥菜	436	假茼蒿	443
野苋	437	少花龙葵	444
籐苋菜	438	藜	445
马齿苋	439	夏至菌	446
狗肝菜	440	乌毛蕨	447
车前草	441		
<b>(二)广州的自然环境</b>			448
气候	448	土壤	449
<b>(三)蔬菜品种的引种与驯化</b>			450
<b>(四)蔬菜主要病虫害防治</b>			452
蔬菜主要病害防治简表	452	蔬菜主要虫害防治简表	453



# 一、根 菜 类



# 萝卜

学名 *Raphanus sativus* L. var. *longipinnatus* Bailey 别名 萝卜、莱菔。  
十字花科。

萝卜在广州市郊栽培历史悠久。远郊的人和、太和、竹料、钟落潭、江村、三元里等公社栽培较多，其中以乌溪、龙塘早熟的“水白”，优质的“冬瓜白”和高产的“迟花南洲”最有名。近几年来近郊各地均有栽培。夏、秋、冬季均可播种，除5~6月外，其余时间均有供应，是冬种大宗蔬菜之一。主供蔬食，并可加工制萝卜干、咸萝卜等。

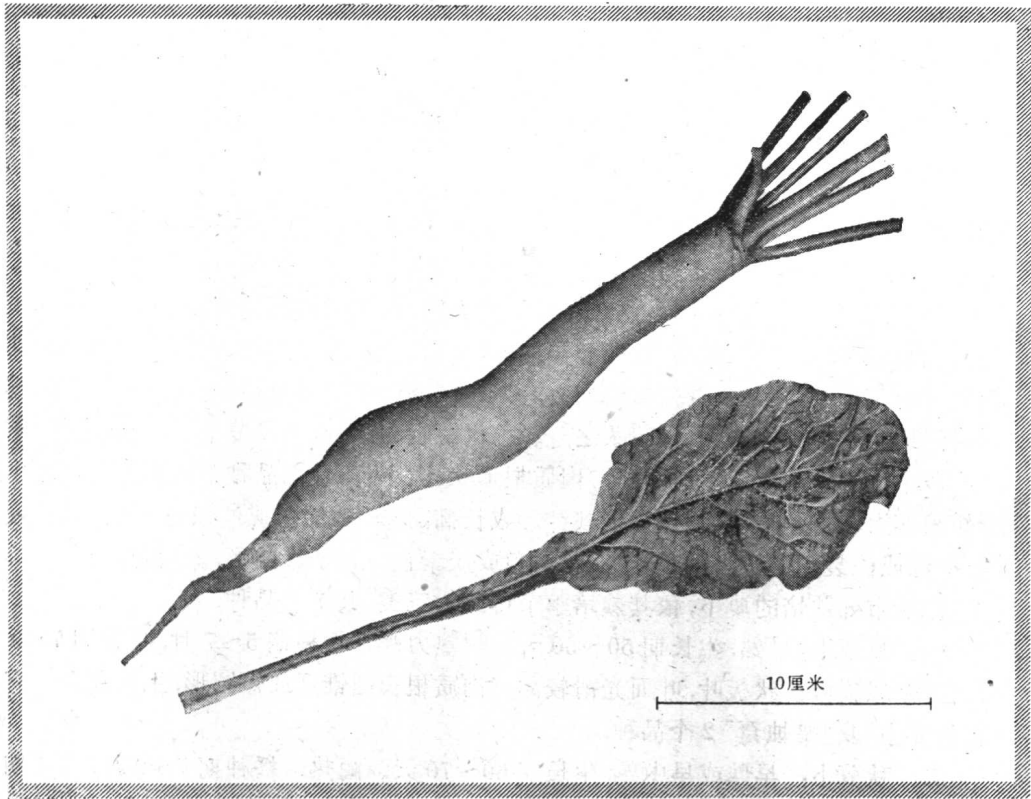
萝卜为一年生或二年生草本，肉质根形状、大小、颜色因品种不同而异。叶簇生于短缩茎上，中肋粗大，叶片为倒披针形或长椭圆形，浓绿色或淡绿色，光滑或披硬毛，全缘或深裂。冬春间抽苔开花，花白色或淡紫色。种子扁圆形，赤褐色。

广州市郊栽培的萝卜，依其栽培季节可分为三类，共7个品种。

一、夏萝卜：早熟，生长期50~60天。耐热力强。播种期5~7月，收获期7~9月。叶全缘或微波状板叶，叶面光滑较薄。肉质根长圆锥形或短圆形，主供蔬食。有“耙齿萝卜”及“蜡烛冠”2个品种。

二、秋萝卜：早熟或早中熟，生长期60~70天。耐热。播种期7~9月，收获期9~12月。叶全缘或微波状，光滑或叶背披白色疏毛，较厚。肉质根长圆形，品质好，主供蔬食，也可加工。有“水白”、“冬瓜白”、“火车头”等3个品种。

三、冬、春萝卜：迟熟，生长期90~100天。抽苔迟。播种期10~12月，收获期12月下旬至翌年4月。叶缘深裂成羽状裂叶，叶面披硬毛，较厚。肉质根长纺锤形或圆柱形，品质好，产量高，蔬食或加工用。有“迟花南洲”和“梅花春”2个品种。



**品种名称** 耙齿萝卜。

**栽培历史** 栽培历史悠久。

**分布地区** 鹤洞公社鹤洞、坑口，新滢公社大塘、凤和等地。

**特征** 株高 60 厘米，叶簇直立，开展度 40 厘米。叶片倒披针形，长 24 厘米，宽 10 厘米，叶缘微波状，绿色；叶柄长 11 厘米，宽 1 厘米。肉质根长圆柱形，先端尖，长 27 厘米，横径 3.5 厘米，露出土面 1/2，皮稍厚，肉白色，单个重 0.3~0.5 斤。

**特性** 早熟，生长期 50~60 天。耐热力强，可早播。高产。肉质根稍结实，纤维较多，味浓，为夏、秋季优良蔬菜。

**栽培要点** 播种期 5~7 月，撒播，每亩用种 1.5 斤，播后薄盖稻草。基肥每亩用腐熟土杂肥混合草木灰 2000~3000 斤，播种前或播种后撒施均可。间苗 2 次，于出真叶和破肚期进行，株行距 0.4×0.5 尺。肉质根开始膨大时，可施重肥。注意防治黄条跳蚱、小菜蛾、菜螟及蚜虫。收获期 7~9 月，亩产 2000~2500 斤。

留种播种期 9~10 月。片选或株选，淘汰不符合本品种性状、患病虫害、抽苔过早的植株。株选则移植至留种田，株行距约 0.8~1 尺，支竹。1~2 月收种。