

中国农学普及丛书

园艺史话

梁国宁 编



农业出版社

3
63

中国农学普及丛书

园 艺 史 话

梁国宁 编

农业出版社

封面设计 刘玉忠

中国农学普及丛书

园艺史话

梁国宁 编

农业出版社出版 (北京朝内大街130号)

新华书店北京发行所发行 农业出版社印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 4印张 83千字

1983年12月第1版 1983年1月北京第1次印刷

印数 1—14,500册

统一书号 16144·2599 定价 0.43元

前 言

我国园艺技术历史悠久，据有文字可考的资料，早在纪元前四千年，就已栽培各种瓜果蔬菜，对世界园艺作出了卓越的贡献。

园艺作物的品种繁多，本书仅就常见的四十二种蔬、果、花、木的性状、栽培、食用、药用、经济价值等，结合历史发展介绍一些科普常识，以供爱好者参考。

编者

目 录

一	谈谈大蒜.....	1
二	杂谈鲜韭.....	4
三	番茄小史.....	6
四	黄瓜新篇.....	9
五	花椒点滴.....	12
六	葱的妙用.....	14
七	萝卜拾零.....	16
八	广种葵花.....	19
九	洋芋古今.....	22
十	辣椒小传.....	24
十一	油菜花香.....	27
十二	茄子一瞥.....	30
十三	生姜浅议.....	32
十四	金菜黄花.....	34
十五	菠菜趣谈.....	36
十六	白菜溯源.....	39
十七	甜瓜飘香.....	41
十八	西瓜漫谈.....	44
十九	茶香万里.....	46

廿	红枣今昔	50
廿一	兰州软儿	53
廿二	葡萄满园	55
廿三	春满桃园	58
廿四	水晶珠玉 (石榴花)	60
廿五	红杏篇章 (杏花)	65
廿六	珍珠玛瑙 (櫻桃花)	68
廿七	十全十美 (月季花)	71
廿八	花中之王 (牡丹花)	75
廿九	荷花满塘 (荷花)	80
卅	玫瑰花香 (玫瑰花)	84
卅一	梅园春早 (梅花)	87
卅二	金盞银台 (水仙花)	91
卅三	重阳话菊 (菊花)	94
卅四	四季常青 (兰花)	99
卅五	月下美人 (昙花)	103
卅六	花中宠儿 (大丽花)	105
卅七	金城百合 (百合花)	107
卅八	迎春花咏 (迎春花)	109
卅九	柳树精神	111
四十	竹林春笋	115
四十一	端午说艾	121
四十二	泡桐花赞	122

一 谈谈大蒜

大蒜有红、白两种，红蒜较小，有六至八瓣，白蒜较大，有八至十瓣，是一种喜温作物，甘肃省兰州市、定西地区的临洮县普遍种植，报载张掖地区的民乐县一九八〇年种植红皮大蒜四千四百亩，总产达一千三百三十万斤。生长期适宜温度为十至二十度左右，惊蛰后播种，立夏灌头水，一般灌四水，每次灌水后中耕一次，经常保持土壤疏松，便于鳞茎膨大。红蒜立秋前采收，白蒜处暑前采收，每亩产蒜头四五千斤，采收时用铁锨挖出，切勿损伤鳞茎，收后扎辫、晒干挂入室内即可。

大蒜用途很广，经济价值比较高，它是千家万户常用的一种调味品，吃酿皮子，凉面，调上捣碎的蒜泥，可增添饭菜香味，烧茄子拌蒜，别有淳香，也可腌制糖蒜。蒜薹又是一种优质蔬菜，逢年过节，炒一碟蒜薹肉片，深受客人欢迎。

大蒜不仅有丰富的蛋白质、糖、维生素等营养物质，还含有大蒜辣素，挥发油及微量的碘，大蒜氨酸等，它有一股香辣味，吃了能引起消化器官的兴奋，刺激胃肠，促进食欲。

大蒜除调味外，还可入药，它能治疗许多疾病。

小时候，听老人们讲过一个故事：很早以前，北山有个

火烧沟里住着几户人家，为了解决饮水问题，他们便挖了一个小泉，泉挖成后，泉水四溢，泉水中突然游出两条青、白大蛇，因此得名“神泉”。但是他们吃了泉水后却立即昏迷不醒，尔后种毒而死，就这样不知有多少行路人，喝了泉水后病死，由于“神”的威力，谁也不敢将泉填死，为了警告行人，他们在泉边刻了“泉水有毒”四个大字，行人到此真是口渴冒火，看了四个大字，不敢喝一口泉水。有一次，一个行路人，走到泉边，口渴的实在不得了，他不管有毒无毒，爬在泉边，美美地喝了几大口，边走边吃了几瓣大蒜，休息片刻，继续安然无恙的行路……。从此，人们才知道大蒜能够起消毒杀菌的作用。

大蒜治病的历史很长，远在五千多年之前，据说古代的埃及人民已经初识大蒜的药效，军事将领们在战争中开始让士兵吃大蒜，预防疾病，借以提高他们的战斗力。在第二次世界大战中，由于药物短缺，英国政府曾购数千吨大蒜，用于治疗士兵的疾病和创伤，大蒜由于含有一种大蒜配糖体而具有降压作用，三十年代，德国医生用大蒜治疗了八十名高血压病人，血压均能稳定地下降。最近西德纽特教授用大蒜作了降低人体中胆固醇的试验。他让患者服食装有五克大蒜油的胶囊，结果受试者体内的胆固醇量大大降低，他还给另外的病人每天服食三克生大蒜，四周之后，他们的胆固醇含量，也有了显著的降低。

大蒜在我国已有二千多年的种植历史。是张骞出使西域时，发现后带回中国的。因此《博物志》记载：“张骞使西域得大蒜。”《广志》说：“蒜有胡蒜，小蒜。”中国现存最早的一

部古农书《齐民要术》对种蒜就有专门的论述。

大蒜性温，味辛。入脾、胃经，能开胃健脾，消风水，破冷气，治劳症，解温疫，消痈肿。我国民间用大蒜治病由来已久单方秘方广为流传，暑天，上吐下泻，可用大蒜一头雄黄五分，将大蒜、雄黄混合捣成泥，用温开水送下，可止吐泻，如果久泻不止，用大蒜一个，烧存性，开水泡服。得了水臌病，可用西瓜一个切开，成人三至五头大蒜，十岁以下用两头，将大蒜去皮分瓣，逐一插入西瓜内，再把西瓜合上，然后用谷糠慢火围烧二十四小时，去瓜吃蒜，如果臌胀不愈，用独头大蒜一个去皮，一岁一个，最多不超过二十个，用糯米酒七成，黄酒三成，以漫过蒜为度，蒸熟。如在夏日、露一夜再温服，冬月则乘热连酒服完，能从大便出虚气，下秽物，肿自消，一服除根。小便不利，大蒜一头，剥皮捣烂，敷脐上，如得白喉，可用独头蒜一棵，捣碎，敷阴谿穴上，起水泡即愈。中风不愈，用大蒜两瓣去皮，捣烂涂牙龈上，有效。民间大蒜验方成千上万，不可一一例举。

现代医学科学试验研究表明，杀菌本领高强的大蒜素，对葡萄球菌、痢疾杆菌、大肠杆菌、伤寒杆菌、结合杆菌、化脓杆菌等都有杀灭作用，健胃利水，促进循环，旺盛代谢，抗菌治痒。经常吃蒜可防止和减少肠道传染病和化脓性皮肤病的发生，因此，人们称大蒜是“地里长出来的青霉素”这种评价一点也不夸张。

二 杂谈鲜韭

韭菜，是我国的特产，从远古，文字未出现以前就把这种野生宿根植物，当做蔬菜来栽培，它属百合科。我国历史上历代文献中，都有种韭菜的记载，公元前一千年，古书《尔雅》里写道：“一种而久者，故谓之韭，韭者，懒人菜。”《广志》说：“弱韭长一尺，出蜀汉。”古代习俗，对于祭祀大典，是看得很隆重的。《诗经》里说：“四之日，献羔祭韭。”这就反映了古代人民很早以前，就把韭菜当做庙堂祭品。《尔雅》上又说：“稻曰嘉蔬，韭曰丰本，联而言之，岂古非重视哉！”这就说明中国古人早就把韭菜和主要粮食作物的稻子相提并论。

由于我们祖先世代的辛勤培育，几千年以来，不仅育成了各种类型的品种，而且创造了几十种栽培方法。汉朝的汉书《召信臣传》里写道：“大官园种冬生葱韭菜茹，覆以屋庑，昼夜雉（燃）蕴火，温气乃生。”这就清楚地说明我们祖先远在欧洲希腊罗马时代就已创造了韭菜的温室栽培，对于世界园艺史上有着卓越的贡献。晋书里还这样记载着：“石崇与王恺争豪，崇每冬得韭，萍（平）蠶（齐）供客，恺自恨不及，密货崇帐下，问其所以，答云是搯韭，杂以麦苗耳。”说明现在麦秸盖韭法，远在千余年前就有历史记载。时至今日，韭菜遍布全国各地。无论是四季少见霜雪的闽、粤地区或是

冬季摄氏零下四十度的黑龙江，无论是沿海地带，或是西北高原，到处都能看到色泽鲜绿，质地脆软，富有香气的韭菜，四季不断地出现于市场，受到广大群众的欢迎。

甘肃省栽培韭菜的历史悠久。地方优良品种有兰州小韭、武威甜韭，味鲜，质嫩，生长年限长。还有临洮大韭，张掖毛韭，永登普韭等。韭菜可以利用的部分很多，入冬后用麦草或塑料覆盖，一般在十二月下旬至第二年二月中旬收割上市的鹅黄颜色的叶子，叫“韭黄”，味道特鲜，是冬春佳菜，三、四月收割的头刀菜叫“韭白”，五、六月收割的二刀菜叫“青韭”，六月后陆续采摘“韭苔”，开花期可采摘“韭花”。韭花花蕾，也可供食用，腌渍后，是很好的小菜。用韭黄、韭薹炒肉、炒鸡旦、包饺子，分外芳香可口。韭花、青韭、韭薹腌制后别有一番风味。

韭菜营养价值很高，它含有较多的维生素甲、乙、丙，以及其他矿物质钙、磷、铁等，另外还含有挥发性的油分，大量的纤维素，所以有特殊的香味，能调和营养，刺激肠胃，引起消化器官的兴奋，促进食欲。维生素甲的含量最为突出，与大白菜、番茄、菠菜、胡萝卜等蔬菜相比，比大白菜高四十四倍，番茄十一倍，菠菜、红萝卜一倍多。

韭菜除食用价值外，还可入药。很早以前，我们的祖先就利用韭菜治病。它能补肾益胃，充肺气，散瘀血，治吐血，壮骨舒筋，止痛生肌。《名医别录》记载，韭菜各部分的用途，也是不同的。“韭叶味辛，微酸温无毒，归心，安五脏，除胃中热，病人可久食，种子主治遗精溺白，”而根则能养发。《本草拾遗》里说：“韭叶是草钟乳，言其宜人，信然也！”这就说明对

人体有营养之功效。

韭菜原产于我国北方，北方接近于大陆性气候，因而耐寒，具有抵抗霜害能力，适于砂质土壤栽种，甘肃省大部分地方有利于种韭菜，如果采用塑料覆盖，一年四季，可以吃到新鲜韭菜。

三 番茄小史

番茄又名西红柿，是一年生草本植物，一到夏秋季，番茄大量上市的时候，人们都喜欢吃，它是主要蔬菜品种之一，肉质细嫩，甜中带酸，清凉可口，可作水果生食，更是佐餐的蔬菜，炒食烧汤均可，还可加工制成番茄酱，番茄罐头，供作常年食用，营养价值极为丰富。

世界上栽培番茄的历史是很短的。番茄，最早生长在南美洲秘鲁的大森林里，成熟期，一簇簇果实艳红如火，一颗颗红绿果天天变幻着色彩，硕果满枝，娇艳的色彩，非常引人注目。当初，只作为一种奇丽的野生植物，供游人观赏，多少年来，长期埋没于深山老林之中，开花结果，年复一年，果实成熟后，人们也不知道叫什么名字，因果实似桃，有的人便称它为“狼桃”。“狼桃”虽好，但究竟能不能吃，谁也不敢亲口尝一尝它的味道。

据传大约到了十六世纪时，英国有个名叫佛罗达拉里的公爵，去南美洲长途旅行，游山玩水，一见这种植物，就非

常喜欢。最后，带了一颗回英国，献给他的情人，女皇伊莉莎白，从此，欧洲人就把它又叫做“爱情的苹果”，并把它种在花园里，精心管理，作为象征爱情的礼品赠送给爱人。就这样，如此相传年复一年，代代依旧，仍然谁也不敢亲口尝一尝。差不多又过了两个世纪，有一次，一个法国画家看见诱人的红果，产生了一个念头：尝它一口，评评滋味。因此，他以敢冒生命危险之勇气，尝了一颗。酸甜可口。后来，有人分析它的成分，断定它是有营养的食品之一，从此广为流传。到了十八世纪，在意大利、西班牙、葡萄牙才有栽培。一八一二年，番茄做为商品初见于罗马市场，一八五三年始见于波士顿市场。

番茄传到亚洲比欧美更晚，一八〇七年王象晋著《广群芳谱》卷五十七，在柿的条例中有“番柿”一栏，书中记载：番茄一名六月柿，茎似蒿，高四五尺，叶似艾，花似榴，一枝结五实或三四实，一树二三十实，缚作架。最堪观，火伞火珠，未足为喻，草本也，来自西番，故名。这就是番茄和西红柿一名的来历，现在番茄种植遍及全球。

据说，番茄传入我国，是由西欧的传教士带来的。清代末叶，才开始盛栽。至今，已有近百年的历史。

兰州栽培番茄的历史并不长，据《甘肃农作物品种志》载：兰州市和张掖地区种植的地方品种有“兰州大红”，植株较高，叶片大，果实扁圆，颜色大红，非常鲜艳，果实多，味微酸。合作化后，兰州菜农引进了不少外地品种。一九五四年从陕西引进了“卡德大红”，“粉红甜肉”，“久别利”等品种。现在番茄栽种遍及全省各地，兰州种植的最少也有十来

个品种，比较著名的品种有北京十号，农大二十三号，拉特
爵尔斯，大红袍，早崔占，丰收黄，加拿大五号，满斯，早
粉一号，早粉二号。番茄播种，上茬，“立春”至“雨水”育
苗，“清明”定植，“春分”直播。中茬“立夏”育苗，下茬，“芒种”
育苗。一般采收期是“芒种”至“处暑”果实呈红，果肉尚未
软化时，分期采收上市供应。亩产一般都在万斤以上，管理
得好可达到高产。兰州郊区菜农每年大面积播种番茄，分期
采摘，供应市场，合作化以来，新品种不断出现，产量不断
增加，质量不断提高。据《文汇报》一九七八年九月二十七
日报道：上海郊区农民番茄专家余仲康，人们称他为“番茄
王”。他总结了“矮秆密植，三塔打顶”的高产栽培方法，在
一九七八年，他管理的高矮间作试验田，亩产达一万五千四
百六十三斤，采收期由原来的一个半月，延长到近三个月，
最大的番茄有一斤六两重，一斤重的番茄随手可摘。一九
七九年新华社报道：西安市农科所技术员王锡义培育的番茄
一代杂交种，在气候不正的情况下，平均亩产达到二万二千
二百多斤，创造了我国矮架番茄高产纪录。

番茄营养价值很高，据分析，含有大量的维生素C，还
含有维生素A、B和钙、铁、磷、脂肪、葡萄糖、柠檬酸、
苹果酸、胡萝卜素、纤维素、果胶。在每一百克（三斤二两）
果实中，含有二十二至五十五毫克维生素丙。日常生活中，
人们对番茄的吃法不一，但一般是炒了后送饭，在家常便饭
中调上番茄汤，味道特别鲜。如果从营养学的角度来谈，这
种吃法有点不科学，因为维生素等营养成份，一经受热，便
会被分解破坏。因此，番茄宜于生食，加糖腌制，酸甜芳香，

非常可口。

四 黄瓜新篇

黄瓜是胡瓜的别名，也叫王瓜。原产印度，已有四千多年的种植历史。公元前二百年，张骞出使西域时，带回中国，就叫胡瓜。据说在隋大业四年，因为封建帝王避讳的关系，从此，胡瓜改名为黄瓜。

黄瓜传入中国栽培，已有二千多年的历史。明朝时，北京南郊农民，就利用暖房和火温办法（即温室），在元旦供给宫中鲜黄瓜。

黄瓜是一年生草本植物，属葫芦科。主根纵横入土二三尺，侧根密集发达，除地下根群外，茎的基部有气生根，气生根就象动物的口腔，伸入土中吸收养分。茎为蔓性，中空，略呈四角形，长八、九尺，表面有刺毛，侧蔓从茎节叶腋中抽生，较发达，茎蔓节间处有卷须，作攀缘之用。子叶椭圆形，真叶互生，叶片尖锐，叶缘有五处微突起，缺裂象手掌状，为单叶，具叶柄，叶片。叶柄上都有细刺毛。花为雌雄同株异花，合瓣花，花黄色，朝开夕闭，花冠下部有子房，发育成长为黄瓜。果实有三个心室，表面有刺毛，果皮浓绿、浅绿、黄绿、黄白等。我们吃的都是青绿色的嫩瓜，在它充分老熟，真正成金黄色的“黄瓜”后，种子已经硬化，不能食用。

黄瓜现在遍布全国各地。兰州地区，很早就有栽培，有温室的社队，一年四季都种植，严冬也能吃到鲜黄瓜。如果早春，采用塑料覆盖，比露地提早上市一月有余，是果类蔬菜中上市较早的一种。

兰州黄瓜品种较多，除本地优良品种外，大部分是菜农引进的外地优良品种，一般栽培的有兰州刺黄瓜、安宁刺瓜、宁阳刺瓜、北京大刺瓜、北京小刺瓜、汶尚黄瓜、津研一号黄瓜、河南刺瓜、鞍山刺黄瓜、五泉架黄瓜等十来个品种。据《甘肃农作物品种志》载：本地良种兰州刺黄瓜，又名地黄瓜，果实浓绿色，长棒形，微弯曲，肉瘤密生，白刺，有十条棱，果长约四十厘米，每条平均重三百二十克，质脆嫩，皮薄，水分多。另外，地方品种五泉架黄瓜，又名秋黄瓜。搭架黄瓜，通风透光好，瓜条直，瓜甚稀而果实大，暑后开始采摘，立秋后为盛采期，故名秋瓜，皮脆，光滑，刺少，味清香，品质好，深受群众欢迎。

兰州黄瓜栽培，经历了不同的几个阶段。合作化前，系一家一户的个体经济，栽培面积小，方法简单，遇有霜冻，用麻纸、烂棉花，木刺瓢瓢子覆盖，易遭受自然灾害的破坏，产量低，价格高。在农业社会主义改造的过程中，集体经济不断壮大，先进的农业生产技术不断发展，栽培措施不断完善，谱写了“黄瓜新篇”。初级社时，开始采用砂土育苗，瓜苗移栽大田后，早晚用泥碗覆盖，黄瓜上市时间比露地提前半月左右。高级社建立后，采用温室、阳畦育苗，黄瓜产量逐年上升，提前上市。公社化后，温室面积迅速扩大，近几年来，又发展塑料薄膜覆盖的早熟栽培，经过菜农的精心管理，实

行搭架，适时打药，灭虫防病，合理施肥，勤浇浅灌，黄瓜上市提前近一月，亩产提高到一万六、七千斤。

黄瓜的田间管理十分重要，稍有疏忽，就会造成严重减产。因此，必须认真做好每一项田间管理工作。这里，着重略谈夏、秋黄瓜的田间管理。夏、秋黄瓜因受暴雨、干旱、酷热等不良气候条件的影响，容易造成缺苗。如果发现缺苗，就要立即补齐，保证全苗。后期追肥一至二次，夏、秋黄瓜生长期中，如遇连续阴雨，肥分流失大，应及时追肥。黄瓜的灌水要根据天气、土壤、生育情况来决定。生长前期，一般结合追肥进行，不必单独灌溉。生长中、后期遇到晴天，蒸发量大，要及时灌溉。在土壤瘠薄、植株生长细弱的情况下，天旱时，也可提前在开花时灌水，灌水的方法，菜农总结为“勤浇浅灌”、“跑马水”要坚持早晚及后半夜灌水。还要及时除草、松土、整蔓。整蔓，可节省养分，集中供给果实生长，提高产量，供应市场。

黄瓜是广大人民群众喜爱的蔬菜，在夏季蔬菜中，占重要地位。生食、熟食均可。去皮切成薄片，加调味料，就可佐餐，清脆可口。切片，拌糖，也是喝酒的好凉菜。这种吃法，维生素也不致遭受损失。黄瓜还能腌制成各种酱瓜或制成瓜干等。酱后的黄瓜，虽然维生素有了损失，但所含的蛋白质和铁质，却比鲜黄瓜为多。加工产品具有鲜、嫩、脆、香、甜的特点，畅销国内外市场。黄瓜营养价值高，果实中含有丰富的维生素A、维生素C以及其他对人体有益的矿物质。据分析，一斤黄瓜中所含的营养成分是：一点零五十六毫克维生素A，零点二毫克维生素B₁，零点二毫克维生素B₂，一