

第二篇 蔬菜栽培

緒論

蔬菜栽培在国民经济中的意义

蔬菜含有丰富的維生素和矿物質，可以促进人体的生理活动，增强人們的体质。人体中需要最多的維生素甲和丙，在多数食品中都較少，而在多种蔬菜中則含量丰富。人体需要的鈣、磷、鐵等矿物質，在我們的食品中，蔬菜是这些物質的主要来源。另外蔬菜还有蛋白質、脂肪和碳水化合物等营养成分。

蔬菜含有丰富的纖維素，进入人体以后，能使腸胃中的食物疏松，增加与消化液的接触面，并能刺激腸胃蠕动，有助于米、面、魚、肉等浓厚性食物的消化和吸收。蔬菜并能产生碱性物質，以中和因食用米、面、魚、肉而产生的酸。

蔬菜还含有各种芳香油、有机酸和其他一些物質。因此，使蔬菜具有了芳香、酸味、辛辣等各种风味，具有促进消化，增进食欲等作用，很多蔬菜还有医药功能。

由于蔬菜对人体营养的重要性，因此成为主要的副食品之一，需要量很大，特別是随着我国社会主义建設事业的迅速发展，城市、工矿区对蔬菜的需要迅速增加；农村人民公社化以来，对蔬菜的需要也普遍增长。为了满足人民日益增长的生活需要，发展蔬菜生产，就成为重要的經濟工作。

此外，我国的名特产蔬菜品种很多，深受国际市场的欢迎。这些蔬菜的输出，对支援国家建设有一定的作用。

我国蔬菜栽培的悠久历史和解放后的飞速发展

我国是蔬菜资源丰富的国家，栽培历史非常悠久，根据甲骨文的材料，远在三千年前，已有围以垣篱的菜园。到二千多年前的汉朝，就有保护地的温室栽培。到一千四百年前的后魏，蔬菜栽培技术更为发达，当时的齐民要术一书就比较系统地记载了我国农民的伟大创造。我国农民经过世代相传，积累了丰富的种菜经验，在栽培技术上不但具有露地栽培、保护地栽培的经验，而且还具有沙田栽培、软化栽培等经验，培育的蔬菜种类和品种，极为丰富，品质优良。

解放后，在党中央和毛主席的英明领导下，蔬菜生产和其他生产一样，有了飞跃的发展，取得了很大的成就。蔬菜栽培事业的迅速发展，首先表现在蔬菜栽培面积的迅速扩大。仅以北京市为例，解放后十年蔬菜栽培面积增加了十倍左右。在蔬菜栽培面积扩大的同时，蔬菜单位面积的产量也迅速提高。专业菜园年产量在解放前一般亩产5,000斤，近年来则多能达到亩产10,000斤。解放以来，蔬菜栽培技术也有很大的发展和革新。如实行深耕；灌溉的机械化和半机械化；大量普及和选育良种；利用“搭架”、“隔畦间作”等方法，改进密植技术；增加复种指数；提高周年均衡供应的栽培技术等等。

蔬菜生产的发展，也促进了蔬菜科学的研究工作的发展。几年来，在党的领导下，形成了专业研究队伍和广大农民的研究队伍相结合的研究网，在总结丰产经验、整理地方品种、选育良种、开展以农业“八字宪法”为纲的综合性丰产技术研究，以及对赤霉素、同位素等等的研究和利用上，都获得了很大的成绩。

蔬菜生产的巨大发展和辉煌成就，是党的领导的胜利，是坚持总路綫、大跃进、人民公社三面红旗的伟大胜利。

蔬菜生产的方針和任务

在人們日常需要的食品中，蔬菜既然是需要量最大的副食之一。因此，党对发展蔬菜生产十分重视。在我国发展国民经济的第一个五年计划和第二个五年计划中，都在不同的时期提出了不同要求，明确规定了发展蔬菜生产的方針和政策。又在1956年到1967年全国农业发展綱要中規定：“农业合作社应当鼓励社員在自留地上种植蔬菜和飼料。城市郊区和工矿区附近的合作社和国营农場，应当按照国家的計劃种植蔬菜，充分地保証城市和工矿区的蔬菜供应。”从1958年以来，由于工农业和其他各项建設事业的飞跃发展，人民公社的建立，城市、工矿区以及广大的农村，对蔬菜的需要普遍增长，为了做好蔬菜的生产和供应工作，中共中央和国务院1958年7月发布了重要指示，指出：蔬菜生产和供应的方針，应当是就地生产，就地供应。要求做到数量充足，品种多样化，供应方便及时。

为了巩固蔬菜生产的繼續跃进，1960年2月中共中央、国务院又发布了蔬菜工作的指示。指示中强调指出：“蔬菜生产，季节性强，要求鮮嫩，种一季，吃一季。因此在工作上要一季接着一季，季季都得抓紧。……”在指示中并明确提出了全年安排蔬菜生产和供应工作都应采取“两条腿走路”的原則，以保証更协调的发展蔬菜生产，更均衡的进行供应。

蔬菜生产还必须遵循以粮为綱，全面安排，发展多种經營的方針。要使蔬菜生产在已經自給的基础上，进一步的巩固，提高和适当发展。蔬菜的增产潜力很大，成倍的迅速地大幅度提高单位面积产量，就可节约大量耕地，以发展多种經濟。蔬菜可与农作物及其

他經濟作物輪作，合理和充分的利用土地。要在多种經營中相互促進，以達到推動我國農業生產全面高漲的目的。

學習蔬菜栽培的目的和任務

蔬菜栽培課程是在農業科學基礎理論上，闡明蔬菜的生長發育的自然規律，介紹先進生產技術，為生產服務的科學。因此就要在毛澤東思想指導下，遵循着黨的方針政策來進行學習和研究。

學習本課程時應善于運用基礎科學理論知識及作物栽培學的知識，和參加一定的蔬菜生產勞動，來認識蔬菜在一定環境條件下的生長發育規律，掌握我國勞動人民的丰富生產經驗和先進的科學技術，為人民公社的自給性蔬菜生產和供應城市、工礦區的商品性蔬菜生產服務，要求做到能周年不斷的供應人民多種多樣的新鮮蔬菜，以滿足人民生活的需要。

第六章 蔬菜的生物學基礎

第一節 蔬菜的來源及其分類

蔬菜的来源及其发展

各种蔬菜的外部形态变化很大：結球白菜具有碩大的叶球，洋蔥具有膨大的鱗茎，蘿卜具有肥大的肉質根，花椰菜能形成巨大的花球，一个南瓜可以重达几十公斤。蔬菜在形态上的这些特点是非常突出的，它們或者具有肥大的营养器官，或者有着特別发达的生殖器官。

各种蔬菜对外界环境条件要求的特性不一：白菜、甘蓝具有寬大的叶片，要求湿润的气候条件；胡蘿卜、茴香具有細裂的叶片，能耐干旱的气候；菠菜、大葱能耐长时期零下 $1-2^{\circ}\text{C}$ 的低温，甚至能忍受零下 $10-12^{\circ}\text{C}$ 的暂时低温；番茄、西瓜則不能忍受零度左右的寒冷。这样看起来，蔬菜的特性也是很复杂的。

蔬菜不同的形态和特性是蔬菜在原始野生时期中受到原产地区不同的自然条件的影响和自然选择的作用，形成了对外界环境条件要求不同的特性和适应力；再經過长期的培育和选择，便具有了适应不同气候条件的能力及发达的产品器官，形成許多的变种和品种。特別在人工选择过程中，最重視的是植物器官中为人們所需要的食用部分，因而，这些器官的变异最多，也最发达。例如原产在我国中南部温暖湿润气候条件下的芥菜的植株很小，叶部也不

发达，但經我国劳动人民二、三千年的培育和选择的結果，发展成了許多变种。如具有巨大叶片的大叶芥，細裂叶片的花芥菜，叶柄发达的寬柄芥，叶片抱合的結球芥，莖部肥大的莖用芥及根部发达的根用芥，在变种中又有許多适合各地栽培的优良品种。又如番茄列为栽培植物的历史不到二百年，由于广泛种植的結果，人們創造的品种竟达六百余种；而它传入我国栽培不过数十年，在我国各地劳动人民的培育和选择下，又育成了适合于我国的許多新品种。所以人类的农业实践是蔬菜栽培种类和品种的形成及发展的主要因素。今后我們还要創选更多、更好的蔬菜种类和品种，以适合农业现代化的要求。

蔬菜的分类

我国是世界上蔬菜种类品种最丰富的国家。現在栽培的种类約有一百余种，普遍栽培的也有60多种，每一种都有不同的品种；如結球白菜据华北各地初步整理的資料就达五百个以上。这样繁多的种类和品种，为了便于学习和掌握栽培技术起見有必要把它們加以科学的分类。由于研究的角度不同，蔬菜分类的方法也不尽同，除植物学上的分类方法以外，生产上应用較广的有根据食用器官的分类法和根据生产特点的分类法两种。

根据食用器官的分类法是按照蔬菜供人食用的主要部分进行分类，把它們分为根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类和杂菜类等。茎菜类可細別为地上莖与地下莖。地下莖又再分为块茎、鱗茎、球茎、根茎。叶菜类也可別为普通叶菜，香辛叶菜。果菜类还可以分为瓜类、茄果类、豆类。

根据生产特点的分类法是按照各种蔬菜栽培方法的异同，把它們分为若干类。这一分类法的优点是便于系統研究。

蔬菜根据生产特点区分有下列各类：

1. 白菜类 包括十字花科芸苔属的許多蔬菜，如白菜、芥菜、甘蓝等。它們在生长期中要求較長的冷涼湿润气候，并要求保水、保肥力强的土壤条件。

2. 根菜类 主要有十字花科的蘿卜、蕪菁、根用芥菜、洋蕪菁、繖形科的胡蘿卜和藜科的根叢菜等。它們在冷涼的气候条件下和壤土上生长最好。

3. 葱蒜类 以大葱、大蒜、洋葱、韭菜为主，它們都属于百合科。性能耐寒，其中大葱、韭菜較耐炎热。一般根部不发达，要求壤土。

4. 茄果类 主要有番茄、茄子和辣椒三种，都是茄科植物。它們的生长期长，不耐寒冷，需要在較高溫度下生长，并要求肥沃的土壤条件。

5. 瓜类 包括葫芦科的許多蔬菜，它們都具有要求高温和充足日照的特性，抵抗不了輕霜。除黄瓜外，西瓜、南瓜等根系深入地下，抗旱力强，要求干燥气候。它們的植株大都具蔓性的，果实大，结果多，要求肥力高。

6. 豆类 包括豆科的許多蔬菜，其中豌豆、蚕豆耐寒性强，菜豆、豇豆、毛豆等性喜溫暖。由于它們根部能形成根瘤，有固氮作用，所以在輪作中是許多蔬菜的良好前作。

7. 薯芋类 如茄科的馬鈴薯、旋花科的甘薯、天南星科的芋、薯蓣科的蕷、薯蕷科的山药和豆科的豆薯等，均有肥大的块根或块茎。一般性喜溫暖不耐寒冷，适于在輕松土壤中生长。除豆薯用种子繁殖外，其它都宜于营养器官繁殖。

8. 綠叶菜类 它們的特点是生长迅速，达可食用时期較短，宜于直播密植，为間作和多次作中的好材料。藜科的菠菜、叶叢菜，繖形科的芹菜和芫荽，菊科的萵苣和茴蒿等都能耐寒，旋花科的蕹菜，莧科的莧菜等喜欢溫暖。在生长期中，它們都要求較多的水分

和速效性的肥料。

9. 水生蔬菜 主要有睡莲科的莲藕，禾本科的茭白，莎草科的荸薺，泽泻科的慈姑和菱角科的菱等，均为水生性，生长期要求高温。除菱外，都用营养繁殖。

10. 多年生蔬菜 有禾本科的竹筍及百合科的金针菜、石刁柏、百合等，均能多年生长，以营养繁殖为主。

第二節 蔬菜的生長和發育

蔬菜的生长时期

蔬菜的生长时期，是指它由播种发芽到开花结实、植株死亡的生命过程。但在农业生产中，常把蔬菜的生长时期理解为从出苗到产品收获的时期。

蔬菜因其生长时期的长短，可分为一年生、二年生及多年生三类。生长期的长短，每因环境条件和栽培技术的不同而发生变化。例如辣椒在我国中部、北部地区为一年生，而在西南及南部地区有成为多年生的。菠菜、萐蓝行秋播者为二年生蔬菜，改为春播，即成为一年生蔬菜。

大多数蔬菜的全部生长过程，又都顺序地进行三个基本时期：

1. 种子时期 是由种子成熟到种子萌出土子叶展开止。

2. 营养生长时期 从发生第一片真叶开始，到贮藏器官形成时。在这一时期的前期是植物迅速地增加同化面积和根系的幼苗阶段；在幼苗期形成了强大的营养器官后，即逐渐进入贮藏物质的积累阶段；在贮藏器官形成以后，二年生及多年生蔬菜即进入休眠期，以适应不适宜的外界环境条件。

3. 生殖生长时期 蔬菜通过了阶段发育的质变以后，就进入了生殖生长时期而抽苔、开花结果和产生种子。

蔬菜生长过程的各个时期也不是固定不变的。如萝卜、结球白菜等虽有完整的生长各时期，但在早春播种时，可在幼苗期通过发育阶段而即进入生殖生长时期；番茄、普通白菜等没有营养物质积累和休眠阶段；至于用无性繁殖的芋、姜等生殖器官退化，也没有生殖生长时期。

蔬菜的各个生长时期之間又是連續性而不可割断的，前一个时期也都为它的后一时期准备基础。正因为如此，在栽培实践上一方面要按各个时期生长的特点，采取不同的技术措施以满足其要求；另一方面也要为下一时期作好准备。即每一个时期都要运用良好的栽培技术，保証蔬菜生长良好；如果在前一时期发生疏忽，就将影响到下一时期的生长。

蔬菜的阶段发育

蔬菜在其生命过程中进行着生长和发育，而环境因素和栽培技术又常影响着它的生长和发育。在条件优越时，生长和发育都快；反之，生长和发育都慢；如果仅利于生长时，则表现为生长快而发育慢；仅利于发育时则生长慢而发育快。例如，番茄枝叶徒长，结果迟缓，是生长快发育慢的表现；甘蓝不结叶球而早期抽苔，是生长慢而发育快的表现。

蔬菜的发育存在着阶段性，目前关于多年生植物阶段发育的研究材料还不多，一、二年生植物初步可以被确定至少有两个发育阶段——春化阶段和光照阶段。各个阶段都需要一定的外界环境条件，植物必須按順序地经历这些发育阶段，才能开花結果。各种蔬菜通过阶段发育时所需要的外界环境条件并不相同，例如茄子、黄瓜、菜豆等蔬菜，一般在 $15-25^{\circ}\text{C}$ 的高温条件下通过春化阶段，在短日照的条件下通过光照阶段；而白菜、甘蓝、萝卜等蔬菜，一般在 $2-5^{\circ}\text{C}$ 的低温条件下通过春化阶段較快，在长日照条件下通

过光照阶段。

我們所栽培的蔬菜，大体上可分为两类：一类是以利用根、茎或叶等营养器官为目的的；另一类是以采取花、果实或种子等生殖器官为目的的。对于前一类蔬菜，在栽培上要促进它们的生长，防止早期抽苔开花，使其营养器官肥大；对于后一类蔬菜，在栽培上要创造条件充分满足其阶段发育上的要求，促进它们的生长，并加速它们的发育，最后达到提高产量和品质的目的。

第三節 蔬菜的生活條件

蔬菜在进行生长发育时，要求一定的生活条件。这些条件是由温度、光照、水分、养料和空气等因素组成的。它们对蔬菜都是同等重要，而且有一定的相互依赖和相互制约性。在栽培中既要考虑到各种条件的个别影响，同时更必须考虑它们总体的综合影响。但为了便于叙述起见，分别作如下说明。

溫 热

一、蔬菜对温热的要求 按蔬菜对温热的要求，可分为耐寒的和好温的两类：

(一)耐寒蔬菜 主要有白菜、芥菜、甘蓝、菠菜、萝卜、胡蘿卜、芹菜、萐苣、葱类及耐寒的多年生蔬菜。一般生长期內适于每月平均为15—18°C的温度，能耐0°C左右的低温。在个别情况下，甚至遇到零下10°C或更低的暂时低温，也不致受害。

(二)好温蔬菜 茄果类、瓜类和菜豆等都属于这一类。一般在20—30°C下生长结果良好。它们不仅不能耐0°C以下的低温，在个别情况下，接近10°C的长期阴湿天气，也会生长停止而渐趋死亡。其中西瓜、甜瓜、南瓜、冬瓜等适宜更高的温热条件，在30—40°C

情況下，同化作用進行良好。

各種蔬菜在不同的生長時期，對溫熱的要求也是不同的。在種子萌發時期需要較高的土壤溫度，其具體要求依蔬菜的種類不同而異，一般為 $4-25^{\circ}\text{C}$ 。已出土的幼苗，適宜的溫度常較種子發芽時的溫度要低，以減少體內營養物質的消耗。真葉發生以後的營養生長時期，需與光照條件相適應地來增減昼夜的溫度，以利於光合作用的進行和營養物質的積累。到形成貯藏器官時，則需要的溫度又較低，特別是昼夜溫度的差異大更有利于營養物質的積累。進入休眠時期都需要低溫以利于貯藏。到生殖生長時期又需要較高的溫度，有利于受精和種子的成熟。

二、溫度过高過低對蔬菜的影響 蔬菜和所有的植物一樣，它們的一切生理活動過程，在最適宜的溫度下進行得最好。超過了最適範圍時，就阻礙了它們生理機能的正常進行，最後引起植株的死亡。以番茄為例，生長和發育的適溫為 $22-24^{\circ}\text{C}$ ；長期處在 33°C 時生長緩慢， 35°C 以上時生長漸趨衰亡；低於 15°C 時開花困難，低於 10°C 時生長極慢；霜凍可使它死亡。

低溫對蔬菜的影響是一個比較嚴重的問題。溫度过低能降低植物光合作用強度，甚至破壞葉綠粒，或者細胞及組織因結凍而致死。我國除珠江流域以南地區外，絕大部分地區每年都有一定時期的霜期。早霜常影響晚秋蔬菜產品的收穫，晚霜常威脅着春季蔬菜的幼苗生長。因此，預防霜凍是蔬菜生產中一個重要的作業。在菜園中應用預防霜凍的辦法，主要有復蓋、爐煙和灌水等法。

為了滿足各種蔬菜對溫熱的要求，我們可以採取各種措施創設和利用溫熱條件，以適合蔬菜的生產。在露地栽培方面，可根據地區氣候特點，選用適當的播種時期，避免蔬菜不能適應的寒冷和炎熱季節；例如在黃河中下游，露地播種黃瓜和茄果類要在清明谷雨之間，晚霜斷絕之後進行，播種白菜、蘿卜要待入伏立秋後。但

是，也可利用不同抗寒和耐热品种，充分利用可能忍受的温度范围内，排开播种日期，以延长蔬菜的供应期。此外，利用自然的地势或运用正确的耕作方法，也能有效的創造适宜的温热条件以生产蔬菜。

利用保护地育苗或栽培蔬菜，能更好的调节温热，以满足蔬菜生长期間的要求。

在播种育苗时期，可以运用种子处理和“鍛鍊”的方法，增强蔬菜秧苗的抗寒性。

溫度过高对蔬菜同样能妨碍生长，破坏細胞組織。因此，在炎熱季节，为了保护某些蔬菜的生长，还有設置荫棚以降温热的必要。

光 惠

光是植物制造有机物，进行生长发育所不可缺少的能的源泉。光照时间长短，光的强度与光線成分等条件，都能引起植物的变化。

植物生长期內日照的总时数越长，则光合作用的产品越多，因之也提高了蔬菜的产量和品質。如我国北方所产的瓜类产量和品質一般常高于南方，其中北方全年日照总时数高于南方也是重要原因之一。四川夏季日照仅400小时，所产的西瓜、甜瓜的品質就没有北方（夏季日照700小时）地区这样好。

一天中，日照时间的长短，影响到蔬菜的生长发育速度及其性質。蔬菜在通过光照阶段时，对光照时间长短的要求不同。属于长日照的蔬菜有菠菜、萵苣、甘蓝、白菜、萝卜、胡蘿卜、葱、大蒜、洋葱等，它們在长日照（12—14小时以上）情况下，发育加速，日照愈长，开花也就愈早；而在短日照（10—12小时）情况下则发育迟緩，往往不开花或延迟开花。属于短日照的蔬菜有大豆、菜豆、扁豆、黄瓜、

番茄等，它們在每天 10—12 小時或更短的日照下，發育加速。但是蔬菜經過人類在不同地區的培育結果，它們對日照時數的要求也有很大的改變。例如熱帶起源屬於短日照的黃瓜和番茄，都能在長日照下開花結果。又如由長日照植物甘藍育成的花椰菜，能在短日照下形成花苔開花結果。

蔬菜對光照強弱的反應是很顯著的。甜瓜、西瓜、南瓜、辣椒、茄子、番茄、菜豆、黃瓜、山藥等，對光照強度要求最嚴格。在它們生長時間如果光照強度不足，則莖葉徒長、單株和果實的總產量降低。大蒜、蔥、洋蔥、薹菜、胡蘿卜、蘿卜、甘藍及花椰菜等是要求光照強度適中的蔬菜。萵苣、菠菜、韭菜、芹菜等，是能耐弱光的蔬菜。在栽培中要注意根據各種蔬菜對光照強度的要求，來考慮栽培的方法和密度。

光線成分和蔬菜生長也有密切的關係，太陽光譜是由紅、橙、黃、綠、青、藍、紫七色射線組成的，它們都是植物所需要的。露地栽培蔬菜，可以得到日照的全光帶，能正常的生長；但是在保護地玻璃窗下，由於藍紫射線的不足，就限止了某些蔬菜生產。能在保護地玻璃窗下正常生長的蔬菜，主要有黃瓜、茄子、番茄、辣椒、菜豆等。

光照條件對蔬菜的關係很密切，所以在栽培上要採取措施滿足蔬菜對光照條件的要求，同時也要盡量利用太陽光能，以提高蔬菜的產量和品質。如改變播種時期，利用不同的環境人工補充光照或遮光，及遮蔭、間作等以調節光照時間和強度。採用適當密植，間作套種，植株調整、支架的設立等都是充分利用光能的措施。也可在蔬菜生長期中採用遮光的方法進行軟化栽培，以達到產品洁白柔嫩，纖維減少增進品質的目的。

水分

蔬菜的含水量约为75—97%。它们生长发育所需要的水分比一般农作物为多。水分供给不足时不但降低蔬菜产量，而且使产品木质纤维发达、质地粗糙、品质低下。如果水分过多，则茎叶徒长，产品风味淡薄。严重的水分失调，还会使蔬菜死亡。

各种蔬菜对水分的需要是有所不同的。例如萐苣、四季萝卜、菠菜、黄瓜等消耗水分很多，对水分供给的要求大；西瓜、甜瓜、南瓜等消耗水分也很多，但对水分供给的要求小。蔬菜对水分要求不同的这种特性，与它们的形态特征和器官构造有关，而它们的各式各样的生态型，乃是在长期历史过程中受外界环境条件影响的结果。例如黄瓜原产于东印度热带潮湿地区，根系较弱，叶片大，因而形成了要求水分多的特性；西瓜、甜瓜原产于非洲和小亚细亚干旱地区，根系发达，叶片上有茸毛，所以能耐旱。

蔬菜对水分的需要量又因生活时期不同而异。一般蔬菜当种子萌芽时要求土壤湿度大；到幼苗生长期因根群尚浅，所以也要求土壤保持湿润状态；到产品器官旺盛生长时期，需要大量的水分。如叶菜类在植株盛长及结球的时期；根菜类、茎菜类在其茎叶旺盛生长及根、茎部分膨大的时期；果菜类在结果期，都是需要水分最多的时期。但必须注意在这些营养、贮藏器官开始形成前及开花期若水分供给过多，也会引起茎叶徒长，而延迟营养贮藏器官的形成或发生落花现象。因此农民常在这时候节制浇水称为“蹲苗”。当产品将近收获和种子成熟时期，水分的供给又要逐渐减少，以增进产品的质量和提高耐贮藏运输的能力，以及促进种子的成熟。水生蔬菜除采收期外，生长期中要求经常有浅水淹没地面。

我们了解蔬菜在不同生长时期对水分需要的规律，在栽培上就可以进行合理的供给水分，并结合施肥和其它栽培技术，以获

得蔬菜的丰产。栽培蔬菜完全依靠天然降雨对于保証生产是没有把握的，主要供給水分的方法是人工灌溉。此外，應該結合正确的土壤耕作技术，以提高土壤的保水力。

在多雨地区或者多雨季节还必須注意排水。

以上着重說明的是土壤水分与蔬菜的关系。至于空气湿度对各种蔬菜及其不同的生活时期也有一定的影响。例如，在生长期間，黄瓜要求空气湿度大，而西瓜則要求空气湿度小；多数蔬菜在开花期間，都要求較低的空气湿度。

氣 体

氧为蔬菜进行呼吸作用所必須的气体，在土壤中每因通气不良常有不足的現象，如果土壤缺乏氧气，就会影响种子的发芽和根的生长；对根菜类和薯类則易引起生理病害，使地下产品部分中心干黑。土壤中缺乏氧气的原因，主要是由于土壤結構不良或雨水之后土壤板結所致。适时的耕作和改良菜园土壤的物理性質，是促进土壤通气的有效措施。

二氧化碳为蔬菜进行光合作用所必須的气体。适当提高植株附近空气中二氧化碳的含量，可以加强光合作用，因而可以提高蔬菜的产量和品質。据試驗結果：增加空气中二氧化碳含量达0.35%时（通常大气中含量为0.03%），番茄增产20%，菜豆增产50%，小蘿卜增产50%；含量增加到0.63%时，黄瓜的产量增加52%。

二氧化碳含量过多也会使蔬菜受害。例如含量增至1—2%时，甘蓝、番茄就呈現病状。在湿泥炭土中或施用新鮮厩肥过多时常有这种現象。

在温室、温床中利用增施有机肥料或引用附近工矿企业放出的二氧化碳，对提高产量有着实践的意义。如果二氧化碳过多或发生其它有害气体时，可用通风的方法排出。

土壤及养料

一、蔬菜对土壤的要求 蔬菜对于土壤营养条件的要求較一般农作物为高。在肥沃的土壤环境条件下，蔬菜才能长得肥美，适于人們食用的嗜好。有些蔬菜生长期短，更需要良好的营养条件。

土壤性質和蔬菜生产有着密切的关系。一般的說，早熟品种和好溫的蔬菜适于沙壤土，中熟、晚熟品种及耐寒的蔬菜适于粘壤土。

蔬菜对于土壤溶液的酸度要求不一。葱、菠菜、菜豆、萵苣、黄瓜和蒜对酸性反应很敏感，它們要求中性反应的环境。蕃菜、胡蘿卜、大豆和豌豆在弱酸性($\text{pH}6$)的情况下发育良好。甘蓝、花椰菜、西瓜、四季蘿卜和番茄在土壤酸性($\text{pH}5$)的情况下，发育也相当良好。

土壤酸度不适时，往往影响各种蔬菜对于养料的吸收，直接間接的影响着蔬菜的发育。为了降低土壤酸度，可以施用石灰、草木灰以及碱性肥料。

有些蔬菜也可以在盐渍土壤中生长。蕃菜、南瓜、冬瓜、扁蒲、菜瓜、甜瓜、西瓜、絲瓜、菠菜、甘蓝、蕓薹、甘蓝等，耐盐程度較大。只要有較好的技术管理，許多蔬菜都能在0.2%以下盐分的土壤中栽培。

在栽培上除了根据不同土質选择适宜的蔬菜种类以外，更重要的还在于用农业技术措施来改良不适宜的土壤，使其适合于各种蔬菜的栽培，而不受土壤条件所限制。

二、蔬菜对养料的要求 以氮、磷、鉀三要素为主。

氮素能促进营养器官生长迅速，是叶菜类所需要的主要养料。果菜类获得足够的氮素时，結果丰满，各种蔬菜在氮素不足的情况下，都表現出生长緩慢、叶色发黃，在氮素过多的情况下，则会引起

茎叶徒长、成熟延迟、组织柔弱、抵抗力差，且产品不耐贮藏。

磷素的效用是有利于果实生长良好而早熟，能促使根群的发育，增进蔬菜的抗旱、抗病力，并提高品质。

鉀素能促进植物营养物质的制造与运输，使根菜类、茎菜类提高产量和品质。对果菜类来说，鉀素有使果实形状整齐、质地致密的作用。

各种蔬菜在不同时期对于营养元素的要求各不相同。一般蔬菜对于养料的要求，都是随着植株的成长，逐渐相应地增加的。果菜类到结果时期需要养料最多，根菜类到根部膨大时需要养料最多。所有蔬菜必须有足够的同化器官和呼吸器官，才能得到高额产量。在幼苗期间必须有足够的养料，使它的茎叶和根群发达。但是养料过多，也会引起茎叶过分的生长，形成徒长，这对一般产品器官的肥大是不利的。

施肥是提高蔬菜产量的根本措施之一。正确的施肥，应该充分掌握每一种蔬菜需要养分的关键时期。在这个时期给予足够的水分和营养元素，就会使蔬菜形成更多、更好的产品器官，获得高额产量；而又能充分发挥肥料的效用。蔬菜的施肥，应当以有机肥料为主，配合无机肥料施用；且须注意三要素的适当配合。在施肥方法上，应以基肥为基础，追肥为辅。1958年大跃进以来的丰产经验，证明施足基肥是保证蔬菜丰产的基本环节。追肥应当根据蔬菜不同生长阶段的需肥特点，采用“少吃多餐”的办法，分期施用，做到均匀及时。

总的说来，蔬菜对于生活条件，特别是对于水分、养料的要求都是很高的。这是由于蔬菜植物大都原产于热带及亚热带地方，与现今广泛分布的栽培地的环境条件极不相同。凡是蔬菜对条件总体的要求与栽培条件之间距离愈远，就愈需要严格的农业技术。我国劳动人民，在长期生产实践中，已经积累了很多用栽培技术创造