

中国蔬菜优良品种

中国农业科学院 編



农业出版社

中国蔬菜优良品种

中国农业科学院編

农业出版社

內 容 提 要

本書,系根据各省、区农业厅、农业科学研究部門及各农业院校現有有关蔬菜作物方面的資料彙編而成的。共介紹了蔬菜作物 50 个及其优良品种 922 个。对于它們的名称、学名、来源和分布及其主要特征和特性,都作了簡明的敘述,可供全国农业工作者的参考。

中国蔬菜优良品种

中国农业科学院編

*

农业出版社出版

(北京西单布胡同 7 号)

北京市书刊出版业营业许可证出字第 106 号

中华书局上海印刷厂印刷 新华书店發行

*

85 × 1168 耗 1/32 · 14 1/2 印張 · 插頁 5 頁 · 375,000 字

1959 年 3 月第 1 版

1959 年 3 月上海第 1 次印刷

印数: 1--15,500 定价: (9) 1.85 元

統一書号: 16144.459 59.3. 京型

目 录

前 言

一 萝卜	(7)
二 胡萝卜	(61)
三 大白菜	(67)
四 白菜	(97)
五 结球甘蓝	(116)
六 球莖甘蓝	(140)
七 花椰菜	(144)
八 嫩莖花椰菜	(150)
九 蕪菁甘蓝	(151)
十 芥蓝	(152)
十一 芥菜(包括叶用芥菜、莖用芥菜、根用芥菜)	(154)
十二 辣椒	(177)
十三 茄子	(204)
十四 番茄	(237)
十五 黄瓜	(266)
十六 南瓜	(303)
十七 冬瓜	(317)
十八 节瓜(毛瓜)	(323)
十九 瓠瓜	(325)
二十 菜瓜	(327)
二一 苦瓜	(329)
二二 丝瓜	(331)
二三 佛手瓜	(334)

二四	菜豆		
二五	毛豆		
二六	豇豆		(260)
二七	豌豆		(370)
二八	藊豆		(374)
二九	萊豆		(376)
三十	多花菜豆		(378)
三一	四稜豆		(379)
三二	蒿苳(包括叶用蒿苳、莖用蒿苳)		(380)
三三	菠菜		(392)
三四	莧菜		(398)
三五	韭菜		(400)
三六	大葱		(409)
三七	大蒜		(414)
三八	洋葱		(420)
三九	芹菜		(424)
四十	薑		(430)
四一	芋		(434)
四二	蕹菜		(436)
四三	藕		(438)
四四	茭白		(442)
四五	蒲菜		(446)
四六	慈姑		(448)
四七	荸薺		(450)
四八	菱		(452)
四九	豆薯		(455)
五十	金針菜		(457)
附	参考資料来源及参考書名		(458)

彩 圖

黃州瓜蘿卜.....	第 58 頁之后
青幫油菜.....	第 114 頁之后
北市七叶茄.....	第 236 頁之后
粉紅甜肉、桔黃嘉辰番茄.....	第 264 頁之后
湖北青魚胆黃瓜.....	第 302 頁之后

中国蔬菜优良品种

中国农业科学院編

农业出版社

內 容 提 要

本書,系根据各省、区农业厅、农业科学研究部門及各农业院校現有有关蔬菜作物方面的資料彙編而成的。共介紹了蔬菜作物 50 个及其优良品种 922 个。对于它們的名称、学名、来源和分布及其主要特征和特性,都作了簡明的敘述,可供全国农业工作者的参考。

中国蔬菜优良品种

中国农业科学院編

*

农业出版社出版

(北京西总布胡同 7 号)

北京市书刊出版业营业许可证出字第 106 号

中华书局上海印刷厂印刷 新华书店發行

*

85 × 1168 毫米 1/32 · 14 1/2 印张 · 插页 5 页 · 375,000 字

1959 年 3 月第 1 版

1959 年 3 月上海第 1 次印刷

印数: 1—15,500 定价: (9) 1.85 元

统一书号: 16144.459 59.3. 京型

前 言

我国的农业生产，在总路线的光辉照耀下，正以一天等于二十年的速度跃进，蔬菜高产的卫星也遍地开花，各地都迫切要求介绍蔬菜优良品种。为此本年八月中华人民共和国农业部通知全国农业厅及研究部门迅速准备资料并责成我院组织全国有关的力量进行彙编“中国蔬菜优良品种”，以供生产上的应用。我院于十月初召开了座谈会，并立即进行彙编工作，于十月底完成了初稿。

参加工作的同志有各大区农业科学研究所、华南农学院、西南农学院和本院蔬菜研究室的同志。会议之前华北区各省农业科学研究所的同志还集中在北京进行了彙编华北蔬菜优良品种，其他各区也做了很多准备工作。

本书参考的资料，是由各地农业厅、农业科学研究所、试验站和农学院的同志们长期的调查研究 and 进行地方品种整理积累得来的；同时也参考了一些文献。

本书是初步而仓促地把我国各地蔬菜优良品种进行彙编，遗漏错误之处在所不免，可能还有很多优良品种因为资料不全没有编入，希望读者们提出意见并提供资料以便再版时修订补充。

中国农业科学院

1958年12月

目 录

前 言

一 蘿卜	(7)
二 胡蘿卜	(61)
三 大白菜	(67)
四 白菜	(97)
五 結球甘藍	(116)
六 球莖甘藍	(140)
七 花椰菜	(144)
八 嫩莖花椰菜	(150)
九 蕪菁甘藍	(151)
十 芥藍	(152)
十一 芥菜(包括叶用芥菜、莖用芥菜、根用芥菜)	(154)
十二 辣椒	(177)
十三 茄子	(204)
十四 番茄	(237)
十五 黃瓜	(266)
十六 南瓜	(303)
十七 冬瓜	(317)
十八 节瓜(毛瓜)	(323)
十九 瓠瓜	(325)
二十 菜瓜	(327)
二一 苦瓜	(329)
二二 絲瓜	(331)
二三 佛手瓜	(334)

二四	菜豆		
二五	毛豆		
二六	豇豆		(260)
二七	豌豆		(370)
二八	藊豆		(374)
二九	萊豆		(376)
三十	多花菜豆		(378)
三一	四稜豆		(379)
三二	蒿苳(包括叶用蒿苳、莖用蒿苳)		(380)
三三	菠菜		(392)
三四	莧菜		(398)
三五	韭菜		(400)
三六	大葱		(409)
三七	大蒜		(414)
三八	洋葱		(420)
三九	芹菜		(424)
四十	薑		(430)
四一	芋		(434)
四二	蕪菜		(436)
四三	藕		(438)
四四	菱白		(442)
四五	蒲菜		(446)
四六	慈姑		(448)
四七	荸薺		(450)
四八	菱		(452)
四九	豆薯		(455)
五十	金針菜		(457)
附	參考資料来源及參考書名		(458)

彩 圖

黃州瓜蘿卜.....	第 58 頁之后
青幫油菜.....	第 114 頁之后
北市七叶茄.....	第 236 頁之后
粉紅甜肉、桔黃嘉辰番茄.....	第 264 頁之后
湖北青魚胆黃瓜.....	第 302 頁之后

一 蘿 卜

学名 *Raphanus sativus*, L. 十字花科。

别名 蘿白、萊菔、紫花菘。

蘿卜在我国自古盛行栽培,遍及南北各地,为广大劳动人民的主要蔬菜之一。在秋季栽培的蔬菜中,除白菜外,当以蘿卜栽培最为普遍,面积最大。特别是蘿卜的名产区,如吉林东丰,山东薛城、濰县,江苏宜兴县,太湖沿岸,杭州的笕桥等地冬季几全部土地栽培蘿卜。有的地区是与粮食作物进行輪作,如江苏武进县新聞、奔牛一带,蘿卜是与大麦、小麦、黄豆、水稻二年五熟的栽培制度;四川成都平原也有在水稻收获后,小麦或油菜播种前,增种一季蘿卜的栽培方式。这都是“粮菜兩丰收”的良好經驗。我国北部严寒地区,如东北及西北的甘肃等省,多在夏秋及春季陽畦栽培。南部地区,则以秋冬季节栽培为主。南部各大城市,已能周年栽培。

蘿卜的肉質根可供生、炒、煮、鮮食。我国北方多在晚秋或初冬进行貯藏,供冬春缺菜的需要,数量最大;南方的3—5月及8—9月的淡季,也是重要的蔬菜。此外蘿卜又系乾、醃、醬及糖果的加工原料,如北京、杭州、昆明的醬蘿卜与醃蘿卜,四川内江、云南通海的蘿卜糖,都負盛名;江苏常州的五香蘿卜干,每年大量出口,运銷香港、新加坡及南洋各地,已有40多年的历史。有的品种如北京心里美、天津的衛青、济南的青皮脆、杭州的洋紅、昆明的水蘿卜,都是味甜不辣、清脆爽口、宜于生食,所以北京有“蘿卜賽梨”的諺語。蘿卜含有淀粉消化酶,生食能帮助消化,但在70°C以上的高温,即被破坏。

蘿卜直根的大小,因品种而大有差异,小的仅重几克,大的重达

几十斤。形狀、色澤也不相同，其形有長圓柱，圓錐，倒圓錐、圓球、扁圓等；其色普通為白色；有的入土部分為白色，出土部分呈綠、紫、紅等色；也有全部為紅、黃、綠、紫等色；肉色普通為白色，也有綠、鮮紅、紫紅等色或白色帶紅色輻射條紋的。葉在抽苔前簇生于縮短莖上，呈淡綠至濃綠色，中肋粗大，色白綠至綠色，也有紅色、紫紅的。葉形為長橢圓形，多有深缺刻，或分裂為裂片；也有無缺刻似枇杷葉的長倒卵圓形的。花的顏色有白色、紫白色二種。成熟果實不開裂，種子扁平，有圓形心臟形有角形等分別，大小因品種而不同，表面無光澤。種皮色黃褐，微帶紅色，濃度不一。

不同品種的幼苗耐熱或耐寒力特強， 25°C 的高溫下，仍能正常生長， 0°C 左右的低溫，也不會凍死。 15°C 時最適肉質根的生長膨大， 20°C 以上的溫度，莖葉特別繁茂，肉質根小或不膨大。 6°C 以下就很快通過春化，肉質根膨大，即先期抽苔。抽苔的最適宜的溫度為 $18-20^{\circ}\text{C}$ 。

由於我國農民幾千年栽培選擇的結果，培育出許多適合不同栽培條件的優良品種。分類的方法也很多，為了便於生產應用，依其收穫期的不同，分為四類：

(一)四季蘿卜 直根最小，生長期短，為一年生作物，只要在春季有適當的低溫，即能當年抽苔開花。除嚴寒酷暑地區外，都可周年播種，但其產量不如冬蘿卜及夏秋蘿卜高，故多在早春風障陽畦栽培。此類品種多系歐美傳入的小蘿卜，如算盤子水蘿卜等品種，其學名為 *R. Sativus*, L. subsp. *radiculus* Pers.。中國蘿卜屬此類品種的有上海蠟燭紅、成都枇杷纓蘿卜等品種。

(二)春蘿卜 晚秋播種，初春收穫，或春播春收，春播初夏收都屬此類。直根大小中等，抽苔期遲，不易糠心，耐寒性強，如杭州洋紅、四川二月熟蘿卜等品種。

(三)夏秋蘿卜 夏播秋收的都屬此類。直根較小或大小中等耐熱性強，如大鈎白、成都花纓子等品種。

(四)冬蘿卜 秋播冬收的即屬此類。直根較粗大,品質優,產量高,耐寒。為我國栽培面積最大、品種最多的一類。

一、四季蘿卜

品種名稱 算盤子(又名算盤子水蘿卜)。

來源及分布 黑龍江省哈爾濱市郊農家種,四、五十年前由蘇聯引入。哈爾濱市普遍栽培。

主要特征及特性 植株矮小。肉質根有球形和短圓錐形兩種,栽培上一般用球形者多。外皮鮮紅色而尾部帶白色,葉叢開張,每株有葉5片左右。葉綠色,枇杷形,葉面有毛茸。根肉質細,脆,多水,味稍濃。極早熟。哈爾濱市多在早春栽培於溫床和溫室內,一般2—3月播種,3—4月采收,根葉皆可供食。

品種名稱 蘭州水蘿卜(又名算盤子蘿卜,河西名摸蘿卜、蘿卜蛋,西安名鈕子蘿卜,天水名荸薺蘿卜)。

來源及分布 主要在甘肅省蘭州,酒泉,天水等城郊栽培,西安市郊亦有栽培。

主要特征及特性 肉質根扁圓形,長2—3厘米,直徑約4—5厘米,有白皮及紅皮兩個品系。皮光滑,肉質脆嫩,無辣味,易糠心,品質中。葉淺綠色,橢圓形。成熟較早,約30—40日上市,不耐貯藏。蘭州地區於2月下旬播種,4月上旬收穫,采收期約10余天。畝產2,500—3,000斤,主要供早春菜用。

品種名稱 紅皮四季蘿卜。

來源及分布 由湖北省引進,已栽培50多年。江西省上饒專區及景德鎮市等地都有栽培。

主要特征及特性 葉面較寬,呈橢圓形,葉柄帶淡紅色。食用直根呈圓球形,長7.5厘米,橫徑6.6厘米。根皮洋紅色,肉白色,味微

甜,可生食熟食,干制及醃漬。本品種周年可播種。從播種至收穫約60—65天。

品種名稱 揚花蘿卜。

來源及分布 江蘇省南京市近郊早春普遍栽培。

主要特征及特性 根為圓形或扁圓形,長2厘米,直徑約2.3厘米左右,皮鮮紅色,肉白色,收穫時有葉5—7片。2月播種,經50—60日可收穫,在4月上旬(清明)播種經25—30天即可收穫,每畝產800—1,500斤。

品種名稱 揚州小紅蘿卜。

來源及分布 江蘇省揚州市郊農家品種。上海市北郊先鋒社已引入栽培40多年。

主要特征及特性 根為扁圓形,長2.3—3厘米。根部2/3露出地面,直徑約3.3—5厘米。皮鮮紅色,根尾紫紅色,肉白色。每個根重約15.7克左右。葉半直立性。花葉,裂片6對,葉長26.4厘米,寬8.2厘米左右。葉片翠綠色,葉脈紫紅色。在上海3月下旬(春分後3天)播種,5月上旬(立夏)開始採收,6月上旬(芒種)盛收,7月上旬(小暑)收完。生長日數50天左右。每畝產2,000—4,000斤。

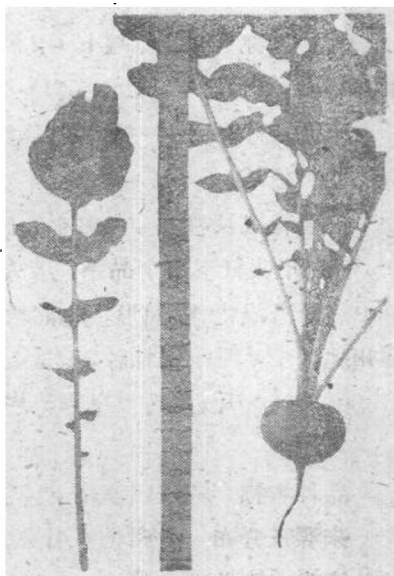


圖1 揚州小紅蘿卜

品种名称 上海小紅蘿卜。

来源及分布 美国原产，上海市引种已40多年。

主要特征及特性 根扁圓形，大小与揚州小紅蘿卜相似，惟皮呈玫瑰紫紅色，根尾白色，味甜脆嫩。叶柄細而短，叶直立性，有裂片5对，叶片淡綠色。在上海2月上旬(立春后5天)播种，4月上旬(清明)始收，5月上旬(立夏)盛收，6月上旬(芒种)收完。生长期45天左右。每亩产量1,500—3,000斤。

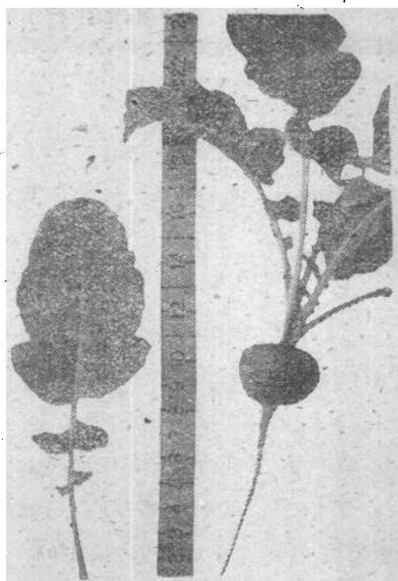


圖2 上海小紅蘿卜

品种名称 上海蜡燭紅蘿卜。

来源及分布 从北方引至上海市栽培，已有20多年历史。

主要特征及特性 根为圓柱形，長23厘米，直徑4.3厘米左右，根長的1/3露出地面，形似蜡燭，故名。皮紫紅色，肉白色，汁多味甜，清脆可口。每个重155.2克左右。叶直立性，長約33厘米，寬10厘米，板叶無裂刻。上海地区在2月下旬—5月下旬播种，5月上旬—7月上旬收获，生長日数70天左右，亩产2,000—4,000斤。



圖3 上海蜡燭紅蘿卜