



瓯柑

林显荣
编著



中国林业出版社

瓯 柑

林显荣 编著

中国林业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

瓯柑/林显荣编著. —北京: 中国林业出版社, 2007. 1
ISBN 978-7-5038-4603-8

I. 瓯… II. 林… III. 柑—果树园艺 IV. S666.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 163394 号

出 版 中国林业出版社 (100009 北京西城区德内大街刘海胡同 7 号)
网 址 www.cfph.com.cn
E-mail: cfphz@public.bta.net.cn 电话: 66187584
发 行 新华书店北京发行所
印 刷 北京地质印刷厂
版 次 2007 年 2 月第 1 版
印 次 2007 年 2 月第 1 次
开 本 850mm × 1168mm 1/32
印 张 3.25 插页: 8
字 数 82 千字
印 数 1 ~ 3000 册
定 价 15.00 元



20世纪60年代稻(菱)柑间作瓯柑园



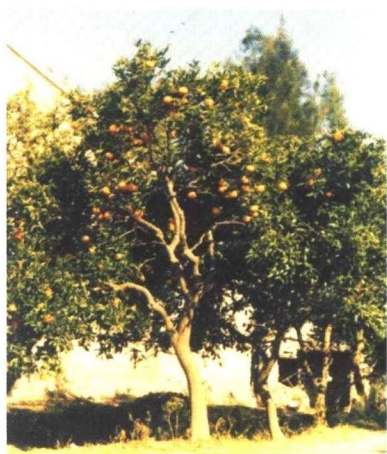
20世纪80年代瓯柑园



现代生态无公害瓯柑园区



积壳

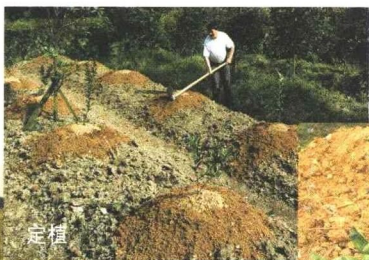


灵昆朱栾



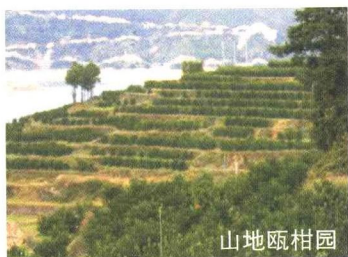
丽岙瓯柑苗圃一角







海涂瓯柑园



山地瓯柑园



平原瓯柑园



落跑马水



排水沟



稻草盖物



生草栽培



套种绿肥

瓯柑主要病虫害



溃疡病



炭疽病



疮痂病



黄龙病



黑点介壳虫



吹棉介壳虫



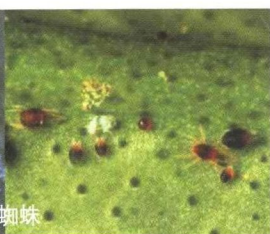
潜叶蛾



凤蝶



红蜘蛛



天牛





刚采的瓯柑



贮藏后的瓯柑



储藏一年后的瓯柑与
树上的果实对比



采瓯柑



刚入库的瓯柑



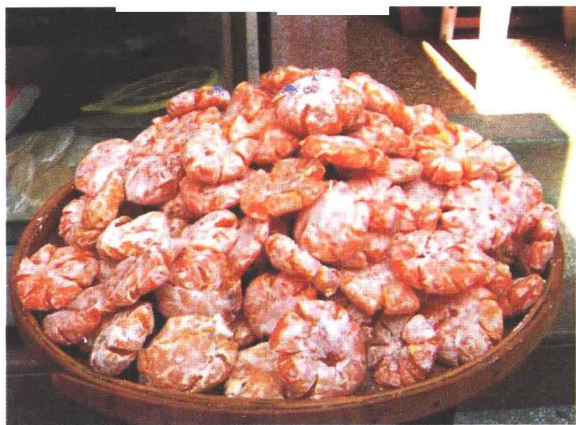
储藏后出库的瓯柑



瓯柑汁



粒粒瓯柑汁



瓯柑饼

序

温州物产丰富，特色鲜明，瓯柑是其中特有的精品，由此而有“中国瓯柑之乡”之美誉。瓯柑在唐代就被列为贡品，由于她具有丰产，稳产，风味独特，极耐贮存以及对人体有丰富营养、食疗作用等特点，而深受国内外消费者的欢迎。随着人们对农产品消费安全、保健需求的日益增强，瓯柑更是名扬四海，成为温州市农村农业的支柱产业与名牌产品。

我市高级农艺师林显荣先生，30年来一直从事温州市的果树特产技术的开发与研究，对乡土特产瓯柑更是情有独钟，他不仅潜心于瓯柑的历史考证，且对良种选育、栽培加工以及营养和食疗等方面进行了较为系统的研究，积多年实践之经验，精心编著《瓯柑》一书。该书探究了瓯柑名果的历史文脉，总结了温州果农种植经验，对瓯柑产业的提升、瓯柑产业的新发展、果农的增收，无疑将起积极的作用；它通俗易懂、深入浅出，有较强的可读性、趣味性和实践性，因此亦是一本园艺爱好者的通俗读物和参考书。我为《瓯柑》一书出版而感到高兴，故欣然为序。



2007年元月

前 言

源源瓯江水滋养着温州这片富饶的土地，也孕育出了柑橘类中的瑰宝——瓯柑。

瓯柑是温州特产，个大、色橙黄、皮厚、味甘美而微苦是其特征。

自有瓯柑栽培记载已达千年以上，瓯柑从古到今一直深受果农与百姓的欢迎，并且受到历代文人与官宦的赞许，唐代以来列为贡品。根据史书上的记载与当代药理研究表明，瓯柑不单是优质水果，还是食疗佳品，营养价值高，含有多种维生素，并有消热生津、化痰止咳、清凉解毒等特殊的医药功能，温州民间素有“端午瓯柑似羚羊”之称。瓯柑丰产稳产，它的果实又极耐贮藏，一般情况可贮存至翌年五六月份，经贮藏后果实风味更佳，所以与其它柑橘相比，瓯柑能够长时间地占领市场，人无我有是其自身的经济优势。

瓯柑以其独特的个性与质量，历经千年的考验，经受自然的选择和人工的选择，顽强地生存下去，它不仅是温州的瓯越文化的重要组成部分，更加为温州的经济发展作出独有的贡献。

编者本身是一个土生土长于梧田柑乡的温州人，热爱家乡的一草一木，更爱家乡的土特产——瓯柑。孩提时就是吃着瓯柑长大的，而老母亲每年端午节吃瓯柑的情景，如今仍然记忆犹新。编者30年来一直从事着瓯柑的技术推广与科研工作，从瓯柑的良种选育、栽培、加工到药用价值研究，对于瓯柑的各个方面都有一定的知识积累。

编者一方面希望瓯柑产业能够承上启下，得以延续，而另一

方面希望瓯柑这种优质水果，能被更多的人所熟知，让它走进大家的生活，造福于人类。出于这种期望，在同仁的鼓励下，参照前人知识，总结瓯柑产区果农经验，将自己平时举办学习班讲课的材料以及撰写的笔志、论文等汇总成册，编写成书。

温州市冯志礼副市长特为本书作序，陈光元、陈海鹏、姜化钧、叶茂宗等先生为本书出版给予了大力支持与帮助，在此表示衷心感谢。

由于本人水平有限，书中难免出现差错与不妥，恳请读者与同行提出宝贵意见。

编者

2006 冬于温州

目 录

一、瓯柑文化	(1)
(一) 瓯柑史考	(1)
(二) 瓯柑与《橘录》	(5)
(三) 瓯柑诗文	(7)
(四) 瓯柑的营养和药疗	(10)
二、瓯柑物候期及生物学特性	(14)
(一) 瓯柑适生地域的环境特征	(14)
(二) 瓯柑的生长发育习性	(15)
1. 抽梢习性	(15)
2. 开花习性	(16)
3. 果实	(17)
4. 根系	(18)
三、瓯柑栽培管理	(20)
(一) 瓯柑繁育	(20)
1. 砧木的选择	(20)
2. 砧木的培育	(21)
3. 嫁接苗的培育	(22)
4. 苗木出圃	(25)
5. 苗木包装及运输	(25)
6. 贮存	(25)
(二) 瓯柑建园	(26)
1. 平原水田瓯柑建园技术	(26)
2. 山地瓯柑建园技术	(27)

3. 海涂瓯柑建园技术	(34)
(三) 瓯柑栽培	(37)
1. 定植时间	(37)
2. 定植方式	(38)
3. 栽植	(38)
4. 整形修剪	(39)
5. 花果管理	(40)
6. 土壤改良与管理	(41)
7. 排水与灌水	(43)
8. 营养与施肥	(44)
(四) 瓯柑“矮密早”速生丰产栽培	(47)
1. 幼树速生丰产的原理与技术	(47)
2. 幼树早实丰产的技术措施	(50)
(五) 瓯柑病虫害防治及灾害性天气的预防	(54)
1. 病害及防治	(54)
2. 虫害及防治	(58)
3. 灾害性天气的预防	(65)
四、无核瓯柑的选育和推广	(69)
1. 选育的意义	(69)
2. 选育的过程	(69)
3. 主要经济性状	(70)
4. 无核原因分析	(73)
5. 无核瓯柑推广及前景	(75)
五、瓯柑采收贮藏保鲜	(77)
(一) 采收	(77)
1. 采摘时间	(77)
2. 采摘条件	(77)
(二) 贮藏保鲜	(78)

1. 预贮	(78)
2. 贮果用具	(78)
3. 贮存库房要求	(78)
(三) 贮藏方法	(79)
1. 箱贮	(79)
2. 架贮	(79)
3. 堆藏	(80)
(四) 库房管理	(80)
1. 温湿度控制	(80)
2. 出库	(80)
六、瓯柑综合利用与展望	(81)
(一) 瓯柑的综合利用	(81)
1. 瓯柑汁	(81)
2. 粒粒瓯柑汁	(83)
3. 瓯柑饼	(83)
(二) 瓯柑展望	(84)
附录	
一、温州市历史沿革表	(86)
二、瓯柑标准化栽培技术模式图	(87)
三、几种瓯柑常用农药配制方法	(89)
四、石硫合剂稀释加水倍数表 (以重量计算)	(91)
五、农药稀释用药量表	(92)
参考文献	(93)