

副食品商品学

第一分册

鮮菜、干菜

北京市西城区副食品零售管理处青年售貨員編著



中国人民大学出版社



副食品商品学第一分册

北京市西城区副食品零售管理处青年售货员编著

☆

中国人民大学出版社出版

北京鼓楼西大街167号

中国人民大学印刷厂印刷

北京市书刊出版业营业登记证出字第071号

新华书店发行

☆

书号：甲1097 开本：850×1168 1/32 印张：1

字数：48,000 册数：1—18,019

1958年10月第1版第1次印刷

统一书号：4011·225

定价(7)：0.22元

前 言

这本书是北京市西城区副
和青年售货员用了两个多月的
中国人民大学商品学教研室
辅导。全书以三十余万言，分
产地、规格、经营和食用方法，不仅可供
料，而且是要向广大人民推荐祖国丰富多彩的副食品，以进一步丰富
人民的物质生活。为了便利读者学习，本书除了合订出版外，还分成
七个分册刊印发行。

这本书的创作过程，体现着党的建设社会主义总路线的万丈光芒。蕴藏着平凡的青年售货员在总路线的光辉照耀下发挥的敢想、敢说、敢干、敢创作的共产主义风格；蕴藏着广大劳动人民无限丰富的实践经验；同时也蕴藏着高校教师们遵循着党的教导走出学校与工农结合搞学术研究的新风尚。

这本书的编者——一百多名团员和青年售货员，一般只具有高小文化水平，业务知识也很贫乏。但是他们在总路线的光辉照耀下打破了迷信专家依赖学者的思想，克服了自认为是三分油二分醋无可作为的自卑感，立志要依靠自己的智慧和辛勤劳动来实现“不仅要作人民物质生活的组织者，而且要作人民物质生活的指导者”的伟大理想。在党委的领导与支持和团委的组织发动下，迅速的掀起了一个求师献策运动，大家分工负责，先把自己的一些经验加以系统的整理；同时虚心向老售货员学习；以柜台当课堂，向顾客学习；通过登门访问、与生产挂钩、诸葛亮会等各种方式随时随地向一切人学习。学到的就记下来，不会写的字就用拼音代替，不会画的图就找参考书，思

想不通就鳴放辯論，時間不足就做夜不眠。終以頑強的意志突破了重重困難，僅用了二十多天的時間就完成了初稿的編著工作。

為了慎重的檢查本書質量和充實其內容，我們請到了中國人民大學商品學教研室的青年老師們協助整理。在整理過程中，老師們深入基層和售貨員同吃同住苦戰一個月之久，他們直接參加座談和訪問老售貨員，親自執筆參加整理。我們感激老師們的热情輔導和幫助，在此謹致以崇高的敬意。

在編著過程中，老售貨員和老技工積極的把自己數十年在勞動實踐中積累的寶貴經驗無保留的介紹出來，獻給了祖國的社會主義建設事業，贈給了共產主義的接班人。像年近六十的劉桂山老師傅，從十九歲就賣菜，他能不用任何材料，一口氣說出幾百種菜的生產、經營、保管和鑒別質量的方法。很多材料是書本上無法找到的。

如上所述，這本書的創作，像全國億萬人民在總路線的鼓舞下解放思想創造的千千萬萬的英雄事跡一樣，再一次証明了黨的正確領導、社會主義制度和總路線的無比優越。它說明解放了的勞動人民無窮的智慧，說明了勞動人民長期積累的豐富經驗是我們寶貴的遺產和無窮盡的創作泉源，我們有責任把它總結起來，以充實我們的知識寶庫。

由於水平和時間的限制，還沒能把應該總結的經驗和祖國瑰麗多彩的副食品全部搜集起來。目前我們正處在“一天等於二十年”的偉大時代，工農業生產飛速躍進，今年的農業豐產榜上已經出現了百斤重的大白菜，千斤重的豬只，今後將會出現更多更大的奇蹟，這些，在寫書時也都無法估計在內。總之，這本書的缺點和遺漏之處尚多，懇切地希望各方面領導、各地同行和廣大群眾批評指正，以便再版時補充修訂。

1958.10.21

目 錄

第一章 蔬菜 1—55

一 鮮菜 2

(一) 鮮菜的分类 2

(二) 經營中主要的鮮菜品种、特点及保管方法 3

大白菜 (3) 小白菜 (5) 洋白菜 (6)

菠菜 (6) 韭菜 (7) 芹菜 (9)

油菜 (11) 香菜 (11) 雪里紅 (12)

太古菜 (12) 茴香菜 (13) 花椰生、团生 (13)

香椿 (14) 花椒蔥 (14) 葱 (14)

洋葱头 (16) 大蒜 (17) 山藥 (19)

土豆 (21) 藕 (22) 芋头 (23)

茭菇 (24) 笋 (24) 鮮姜 (24)

蒿子杆 (25) 紫菜苔 (26) 萝卜 (26)

胡萝卜 (30) 苕藍 (31) 蔓菁 (32)

芥头 (32) 茄子 (32) 辣椒 (34)

西紅柿 (36) 黃瓜 (37) 冬瓜 (39)

老秧瓜 (40) 葫子 (40) 苦瓜 (40)

西葫蘆 (40) 南瓜 (41) 倭瓜 (41)

絲瓜 (41) 豇豆 (41) 四季豆 (42)

毛豆 (43) 豌豆 (44) 蚕豆 (45)

豌豆苗 (45) 菜花 (46) 韭菜花 (46)

鮮黃花 (46) 黃豆芽 (47) 綠豆芽 (47)

芽豆 (48) 青豆咀、黃豆咀 (49)

二 干菜 49

(一)晒干菜.....49

菠菜、油菜、小白菜、茴香	(49)	萝卜缨	(50)
香菜	(50)	茄子	(50)
扁豆	(50)	西红柿	(50)
黄瓜	(50)		

(二)各地名贵干菜.....51

黄花菜	(51)	木耳	(52)	蘑菇	(52)
梅干菜	(53)	笋干	(54)	冬菜	(54)
玉兰片	(54)	紫菜	(55)	鹿角菜	(55)

第一章 蔬 菜

蔬菜是日常生活中，人人必需的重要副食品。它包括有鮮菜和干菜等。鮮菜除含一般的养分（淀粉、糖、酸、蛋白質）外，特別富有人体不可缺少的維生素和矿物鹽类成分。某些鮮菜（葱、蒜、韭、芹菜等）尚含有味美的芳香成分，不但能促進体内消化液的分泌，而且具有杀菌作用。鮮蔬菜加工成干菜，增加了耐貯藏性，对于調剂蔬菜淡旺季的供应起一定作用。另外，干菜由于加工精致，还帶有独特的美味，甚受消費者欢迎。

我国具有良好的蔬菜栽培自然条件，为世界上蔬菜品种最多的国家。如大白菜、大葱等都是世界的名产。全国的蔬菜可分三类地区：

1. 南方菜区：如广东、广西、福建等省，四季常青，蔬菜的淡旺季差别較小。

2. 長江流域菜区：如江苏、浙江等省，每年的伏菜缺，而秋菜剩。

3. 黄河以北菜区：每年旺季短，淡季長；东北地区有半年以上的時間不能产菜。

解放后，在党的正确领导下，我国的蔬菜生产发展迅速，即使边疆缺菜地区，也都扩展了菜地，試种蔬菜。为了保証供应全国人民的菜需，发展并扩大了新老蔬菜生产基地，使蔬菜产量大大增加，特別在工农业大躍进以来，蔬菜的生产更是奇迹不断的出現。据統計，1958年100个大中城市蔬菜耕地面积比去年扩大47%，产量增加24%。又如蔬菜供应方面，北京、長春、哈尔滨、沈阳、广州等城市，1958年1—5月吃菜量較去年同时期增加了30—100%，而且菜的零售价也下降了22—63%。洛阳市万年青蔬菜社提出1958年每亩菜产量爭取百万斤，这真是世界蔬菜生产史上空前的指标。

首都蔬菜主要由京郊的丰台、南苑、海淀、等区供应，另外每年也有少量的外地名菜运来北京。近年来，京郊蔬菜有很大的发展，特别在温室栽培上有极丰富的经验。1958年种菜面积扩大了45万亩，产量增加，保证了每人每天吃菜2斤。由于产销密切结合，组织农业社与零售单位直接挂钩，按计划分期上市，发动群众多买、多吃、多晒干菜，做到了数量足，质量新鲜，价格便宜，全市烂菜不过1%，充分满足了人民的需要。

为了更好的解决全国六亿人民，特别是中小城镇、新矿区和建设工地吃菜问题，缩短蔬菜淡季差，商业部门提出要坚决贯彻“发展生产、保证供应、稳定价格、就地生产、就地供应，按城划片，做到基本自给”的经营方针，以适应当前蔬菜生产大跃进的形势，更好的满足全国人民的菜需。

一 鲜 菜

(一) 鲜菜的分类

按照菜的构造和可食部分可分六大类。

(1)叶菜类：本类菜可食部分是肥嫩菜叶及叶柄，含有大量的叶绿素、维生素和矿物盐类，对人体营养较大。叶菜为蔬菜中大宗，特别在北方解决菜需供应上占很大的比重。目前经营的叶菜有大白菜、小白菜、洋白菜、菠菜、油菜、芹菜、韭菜、雪里红、盖菜、根头菜、苤菜、青蒜、香菜、茴香菜、薺菜、金花菜、团生菜、苦菜芽、花椒蕊、香椿、萝卜缨、蒜黄、太古菜、瓢儿菜等。

(2)莖菜类：本类菜所食用的部分是菜的细嫩莖杆和变态莖。其中大部分富含淀粉、糖分和蛋白质，并有一部分含挥发性的芳香油（葱、蒜）使菜具有鲜美辣味。由于此类菜含水较少，适于贮藏延长供应。按照莖菜生长状况可分为两类：

1)地上莖：生长在地上。如球莖甘蓝（苕蓝）、苣笋、蒜苗（蒜台）、

紫菜苔等。

2) 地下莖: 生長在土內。按形狀又可分为五类:

a. 塊莖: 馬鈴薯(土豆)、芋头等。

б. 根莖: 藕、姜等。

в. 球莖: 甘藷、荸薺、慈菇等。

г. 鮮莖: 洋葱、大葱、大蒜、百合等。

д. 嫩莖: 竹筍、茭白等。

(3) 根菜类: 本类菜供食用的部分是变态的肥大直根, 富含糖分和蛋白質等养分。属于此类菜者有蘿卜、胡蘿卜、芥菜头、山藥等。

(4) 花菜类: 以花作菜的种类不多, 常見者仅有鮮黃花、韭菜花和菜花等。此类菜特別鮮嫩为一般人所喜食。

(5) 果菜类: 本类菜供食用者是菜的果实。由于果肉含有不同的色素使菜的外观非常鮮艳。此类菜富含糖分、蛋白質、胡蘿卜素及維生素丙等养分。按照果菜的特点又可分为三类:

1) 茄果: 西紅柿(番茄)、茄子、辣椒等。

2) 瓜果: 冬瓜、南瓜、西葫蘆、瓠子、倭瓜、老秧瓜、苦瓜、絲瓜、黃瓜等。

3) 豆角: 四季豆、毛豆、豇豆、蚕豆、豌豆等。

(6) 杂类: 鮮磨菇、豆芽菜等。

(二) 經營中主要的鮮菜品种、特点及保管方法

1. 大白菜(又名黃芽菜)

(1) 概况: 大白菜是北方的主要蔬菜, 栽培面积大, 产量高, 因而能够低价供应市場需要。北京市除京郊出产大白菜外, 每年还有外地大白菜运到北京供应市民。

(2) 品种: 在北京近郊大白菜的品种根据它的成熟期可分为早熟、中熟、晚熟三类。再按耐热和抗寒等特性大白菜又可分为青口、白口、青白口。

具体品种分述如下:

1)早熟种:从8月份陸續上市,其中以白口菜为主,有筒形,笋形两种。

頂心黃:又名直心黃,是京郊大白菜最先熟的品种,它在生長中抗寒性弱,抗热性强,水份大、嫩、不耐貯藏,外叶綠,心叶黃,翻叶、叶柄短,不包头敞頂,圓筒形。9月初頂心白时就可上市,比頂心黃上市期稍晚。

小白口、大白口:中秋节前后陸續上市。特点是大叶、包头、滿心、叶白、外叶淺綠。大白口(又名包头白,大白羊),不耐貯藏。

樺心白、直心白为笋形,形如槍头,外叶淺綠、心白、尖頂包头不紧、叶大、水份大、不耐貯藏。

2)中熟种:有青白口,包括下列两种:大核桃紋和小核桃紋。兩者形狀相同,外叶菜筋明显,故多核桃紋,外叶綠,里心白、叶大、水份較小、耐貯藏。小核桃紋上市較早。

3)晚熟种:有大青口、小青口,在春节前后上市。叶肥厚、耐寒、深綠帮叶,新收下的菜帮水份大,入窖后4个月水份失散,出窖后的菜帮收縮,菜味变好,包头、叶淺綠。小青口先出窖,大青口后出窖,可供应到立夏前后。

外地大白菜:

1)济南小根白菜:每年的11月份来京,圓筒形、包头、小青根、白帮青叶、心里白、細嫩、不耐貯藏,每棵在10斤上下,高12—16寸,直徑5—7寸。

2)徐州大白口:自12月—2月来京,直筒形、根大、帮叶白、抱合紧、嫩、口酸、水份大,每棵8—12斤重,高12—14寸,直徑5—7寸。

3)安徐蹲大白菜:1—2月来京,圓錐形、細根、短帮大叶、細嫩水份大、帮叶白、抱合紧、口酸,每棵重4—5斤,高6—8寸,直徑5—7寸。

4)东北溝帮子白菜:每年11—12月来京,青口、散头、窄帮、窄叶、叶青綠、帮青白、根細小、質量差,高10寸—12寸,直徑2—3寸,每棵重2斤上下。

5)河北玉田青口白菜:1—3月来京,槍鑽形、叶少、帮多、帮叶青

綠色、抱合緊、直幫、拧心、根細，每棵重4斤上下，高01—14寸。

順義縣及三河縣青口白菜每年2—3月來京，散齊頭、小根、直幫、直心、青白幫、青葉，每棵5斤上下，高10—14寸。

(8)質量鑒別：沒蟲咬，沒黃葉，不帶老幫，沒蜜蟲。敵心白菜一棵1斤以上2斤以下，身高12寸。白口菜稍帶綠葉。青口菜、綠葉、白幫帶點根，不帶根易破肚，外皮有4個幫子。

(4)保管方法：應防曬、防熱、防凍。白菜曬熱後易脫幫，嚴重的紅根。菜根水份大受凍後易出冰霜，受凍的菜須先用陽光緩化使吸水恢復原狀，若立即進入暖屋就易爛。白菜含水大貯藏日久，菜心生長，把幫撐開此種現象稱“破肚”。

早熟白菜可碼單批垛或碼小垛，要常倒，放在陰涼地方或用席墊。中熟和晚熟白菜耐貯藏，可放在溫度適宜的暖室或暖筐^①內加蓋保溫。亦可碼馬鱗垛，（橫5棵，豎5棵，留通風道防熱）和雙垛中間加菜叉支叉拉，可通風，根據溫度情況早晚可蓋被、中午通風。

(5)食用方法：熬、炒、拌、扒、紅燒、醋溜、餡、醬、醃、漬酸白菜、芥末白菜，可以做各種菜的攪頭。

2. 小白菜

(1)品種：小白菜每年的春、夏、秋、冬都有生產。

春季小白口：先熟，系用陽畦風障加玻璃烤或陽畦風障蓋鋪席栽培的，形狀短粗，葉梗稍白，菜幫寬短，生長時能抗熱，高4—6寸。

青白口：能抗熱，青白幫、綠葉、窄古幫，高6—8寸，每捆4兩一半斤重，圓扁捆。

夏季青白口：葉深綠、幫青白，能抗熱，高8寸—1尺，每捆3—4斤，圓捆。

秋季青口、青白口：棵大、幫白、葉綠、8—10寸高，每捆3—5斤，圓捆。

(2)質量鑒別：不黃、不爛、不帶根、洗淨捆把。夏季小白菜沒蟲咬。秋季沒蜜蟲。

① 暖筐，是將荊條筐內糊厚紙7—8層，筐蓋加棉墊，專供冬季菜站貯菜時防凍用。

(3)保管方法：可用水洗、防冻、防热、掏暖筐（用暖筐倒在暖筐内），腰口别散，散后不美观，减价受损失。

(4)食用方法：熬、餛、炒、醋溜、凉干菜。

3. 洋白菜

(1)品种：洋白菜每年在5月底6月初成熟上市，有白口、青白口、青口三种。

白口：先熟，圆形平顶、白色、抱合不紧，每棵半斤上下。平顶的菜心没苔，质量好。出苔的两头点。5月中旬上市，6月上旬出苔带尖。以后为高椿平顶，菜球结实，一斤上下一棵。

青白口：由7月开始供应，顶扁平，叶厚棵大，色绿、怕热雨、遇热雨由根边烂帮。每棵重

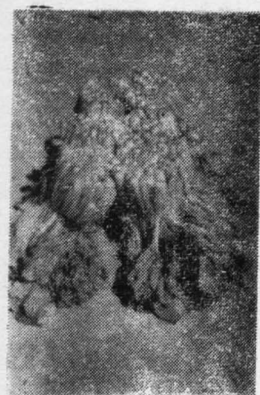


圖1 小白菜人字形
堆存法

3斤上下重。

青口：由8月份供应，棵大。叶厚、扁圆、外叶绿里心白，没苔。每棵重3斤以上。

(2)质量鉴别：没苔，没黄叶，不裂，不带根，圆扁形最好，不带糙叶。6月中旬上市者不准有蜜虫。

(3)保管方法：朝东北方向，码2尺宽5—6尺长的小垛 根朝上易通风，每垛码500—600斤。防晒可搭席，要勤倒，不能浇水。卖时可浇水但应把根朝下把水空出。

(4)食用方法：荤素炒、醋溜（加海味、辣椒）、餛、酸菜、泡菜、酱洋白菜丝、可代替大、小白菜做撬头。



圖2 洋白菜堆藏法

4. 菠菜

(1)品种：菠菜多在丰台、南苑、东郊等地种植，分秋、春两季生产，秋菠菜叶带绒毛、抗寒。从立秋以后种，9月份上市供应。其中又

分为：

1) 秋种秋收菠菜：青头绿叶、子母秧长成，所以棵有大有小。棵大的矮，棵细的高，抗寒、带刺。

2) 秋种冬收菠菜：贮藏在水内上土，绿叶黄心、根红、耐寒怕热。秋后贮藏温度下降。菠菜休眠出售前应暖化，如暖化太快出油叶。这种菠菜梗长、叶大、可从12月份供应到来年2月份，高6—8寸。

冻坑菠菜：高5—7寸左右，是在秋季寒露前利用空地赶种的一种菠菜，生长后冻在地里，可镰收，暖化后供应市场。赶茬菠菜出售时可捆、可散、不带土、不带冻。

3) 秋种春收菠菜：(又名水果菠菜)，寒露前种，是秋天种冬冻回，春天收。绿叶、焦边。青头4—6寸高，3月下旬供应。还有一种菠菜是寒露后种或霜降前种，籽发芽后不出土，到来年4月下旬长成出售，此种菠菜叶易生虫卵。

4) 春菠菜又分两种：一为洋菠菜，大叶高8—13寸，叶肥梗长，棵大，根青红色、块根、口酸涩；一为小火燕菠菜，抗热不抗寒，小捆、小棵全身绿、根细小、质量最佳，可供应到夏天。

(2) 质量鉴别：没黄叶，不带根，不带虫卵，不带冻土块，不出苔、不带穗。

(3) 保管方法：菠菜怕热不怕冷，受热后叶黄、梗心腐烂。但冻后暖化不好则出油叶。通常保管有三种办法：

1) 捆把后叶向上、根向下、两把排成人字架，保持通风。2) 捆把阳面向上，在筐中码成井字形，中间留空通风。3) 地方太窄时，可层层码起，一层搭根一层搭叶码成小垛。冬季保管时苫盖草席防冻。菜受冻后应放在凉水中暖化。

5. 韭菜(又名起阳草)

(1) 概况：韭菜是一种宿根植物，韭菜繁殖有播种，分株之别。南方少量栽培，北方大量栽培。北京近郊生产最多以丰台、南苑为大宗。不仅本地生产每年3—4月份还从外地运京供应。

(2) 品种特点：本地生产的韭菜有下列几种：

韭菜可分三种籽种：

1)南道籽：是京南河間、霸州、馬厂、涿州产。

2)北道籽：是涿鹿以北，呼和浩特、薩拉旗等地产。

3)伏地籽：(本地籽)河間产。

其中以南道籽及伏地籽成熟較快，缺点是根紧，适合囤韭，一年一茬，每年播种。北道籽根長叶寬、色綠、成熟慢。缺点是每茬种植時間長，宿根后可达20—30年繼續生長，适合冷韭、盖韭。韭菜从谷雨至立夏以前的品种分述如下：

1)盖韭：阳畦盖鋪席上土打水，受霜冻后除干叶，再長出即为盖韭。每年在立春(2—3月份)收割可供应到秋分，每年可割5—6茬。第一茬白梗、深綠叶、叶尖紫、叶寬，高5—7寸，一捆半斤左右。第二茬白梗，淺綠叶、沒紫尖、叶寬而薄、叶尖是齐头形，高7—12寸。一捆1斤左右。第三茬青梗，叶深綠，高9—13寸。园捆每捆重4斤上下。

2)冷韭：风障平畦上土栽培，有时用馬糞燒，清明前后收割供应。第一茬白梗叶綠、叶又帶黃色、故名花腰韭，高7—12寸，每捆12兩以上。第二茬青梗長、叶寬沒花腰，高12—13寸，每捆5斤以下。从第二茬以后还可再割3—4茬，形狀都与第二茬相同。海淀、丰台、南苑皆产，其中以丰台为丰产区。

3)馬蓮韭：(又名野鷄脖冷韭)也是冷韭，每年可割三茬。春分收割第一茬，供应到芒种，白梗、叶窄、綠叶紫尖、花心。高4—6寸，每捆4兩以下。第二茬白梗、叶寬、綠似馬蓮，故又名馬蓮韭。高7—10寸，每捆重4斤上下。第三茬青梗白頂、根長叶綠而粗糙，高8—12寸，每捆重4斤上下。

4)青韭：(又名囤韭)明火池子温室中栽培的，每年寒露上市，供应到来年春分，每年囤兩次，每囤一次割3—4茬，味道最濃。第一茬梗圓，磁实，黄叶綠尖，高8—10寸，每捆重2—3斤。第二茬梗扁圓形白色，空心，叶尖深綠色，叶身淺黃色，高8—12寸，每捆重3斤上下。第三茬梗白色扁細，叶深綠色，空心，杆細，叶子薄，高7—9寸，每捆重2斤左右，产于南苑、丰台。

5)伏地黃韭：每年割一茬，12月下旬收，可供應到來年2月。梗白、葉鮮黃、肥嫩，高一尺上下，2斤多重一捆。味道淡、鮮。

6)冷園蓋韭(蓋雞)：在陽畦內圍土加玻璃栽培成。在12月份收，供應到來年3月上旬，葉白淺綠，高6—8寸，每捆重8兩上下，味道較差。

7)玻璃罩蓋韭：(原地長玻璃房使暗火)從11月下旬供應到來年2月下旬，梗白，葉綠肥厚，每年割三茬。第一茬梗硬，第二茬稍軟，第三茬更軟。味道鮮美，是韭菜中最好的，價錢較高，長8—12寸，每捆重1斤左右。

8)嫩韭：用麥余子培植摻糞，用高粱葉蓋上內中生熱長出。從11月上旬供應到來年4月下旬，每年割3茬。第一茬白梗、黃葉、紫尖，高4—6寸。第二茬白梗、淺綠葉、葉尖端是平頭，高6—8寸。第三茬：大青梗、葉綠、梗粗、葉寬肥厚鮮嫩，高10—14寸，每捆重10斤左右。此種韭菜僅限炒食。

9)苗子韭：從4—5月初種，9—10月收。可分三部分用，一部分供應；一部分醃制；另一部分園青韭。青梗、綠葉，還有的彎梗是經風吹雨打的，又名螃蟹腿，肉質粗老適于醃制。

外地韭菜：徐州每年3—4月份來京。白梗、綠葉、花腰子，條寬5—7寸高，運來時是干的帶土帶泥，顯得鮮嫩美觀。

(3)質量鑒別：不爛尖，沒黃葉，沒黃尖，沒折腰，沒爛根，味道要純正，要綠葉，白梗，葉片肥厚。

(4)保管方法：收到貨後及時掏筐放熱氣，放熱後可薄薄碼筐，最好碼單批平放木架上，放在溫度適宜的屋裡，怕冷、怕熱。

(5)食用方法：葷、素炒(大蝦、肉絲、海米、鮮蝦等)、醃、可做攪頭。

6. 芹菜(洋芹菜)

(1)概況：芹菜在近郊種植以南苑區豐產，海淀東郊也生產。因為芹菜香氣很強，所以有人不喜食用。芹菜可分為青、白兩種，白芹菜有自然白色及人工培育的。自然白春夏都種，數量較少，從外表上看很

好看，缺点是多空心，帶筋絲，白綠細小，最高者1尺多。

(2) 品种特点：

1) 人工培育白芹菜：

溝栽圓芹菜：夏至播种、霜降收，供应到立冬。根小、梗全白、叶綠、黄叶少、高12—16寸，每棵4—8兩重。

平畦圓芹菜：小暑前播种，立冬前收，供应到大寒。棵大、根大发黄，叶綠、黄叶多、梗全白。比溝芹菜稍晚，棵重半斤上下，高12—16寸左右。以南苑产的多。

盖白芹：小暑播种，小雪收，可供应到雨水。根小白、梗銀白高，上有白霜、叶綠、沒虛幫、鮮嫩，高12—20寸。棵重8—12兩，味淡、白，沒有水锈，沒土咬（芹菜杆上染有土黄色斑痕），皮細白，故名磁白。不耐貯藏。

2) 人工栽培青芹菜：

阳畦烤青芹：小暑播种，惊蛰前收，供应到4月上旬，梗叶幫全綠，白根鮮嫩，味濃，高15—18寸，棵重6兩上下，又名“鉄杆青”，杆細，肉較結实，質量好，不空、不帶土、不冻、沒杈幫。

风障青芹：秋分种、冬季休眠，小滿收，供应到夏至。比烤芹細長白，小根，小棵。12—18寸高，有苔、初熟时苔小，以后更大，全身綠，根白，棵重3兩上下。以南苑、东郊丰产。

夏季露地青芹：惊蛰播种，芒种收，供应到小暑，綠色，最初有苔，以后沒苔，高10—15寸，棵重3兩左右。

秋季露地青芹：立夏播种，立秋收，供应到处暑。棵矮粗，梗寬8—10寸高，棵重4兩上下，綠色。

3) 各种芹菜的質量特点：溝栽，平畦，秋季露地青芹皮粗、耐貯藏沒有光澤。盖白芹、阳畦、风障、夏季露地青芹皮較細，不好貯藏，嫩、脆、綠色帶有光澤。外地来：每年2—3月份从上海来白芹、白幫、綠叶小根、12—14寸高，不耐貯藏味濃。

(3) 質量鑒別：白芹梗全白色的較次，銀白色的較好，不帶黄叶、爛叶、虛幫、杈幫。老芹菜根小細白是新的，根大黃是圓芹菜，青芹菜

味濃，白芹菜味淡。杆不空要磁實，不帶苦，有苦的要細嫩，不帶水鏽，不土咬，不帶老幫。

(4)保管方法：成捆的要扣碼，散的裝筐后要澆透新鮮井水，再橫澆一次，要澆透。將筐扣放以防杆彎曲。第二天賣不完要倒筐。

(5)食用方法：炒、醃、拌、面碼。

7. 油 菜

(1)品種特點：北京近郊的丰台、南苑都生產，另有外地運京的可分為下列幾種：

1)老油菜：(秋油菜，片油菜)，由立秋至白露播種後分五部分：立冬上市，子母鑑苗小棵，青白幫。一部份貯藏，假植囤土凍藏；一部份栽苗，鑒苗進行栽陽畦；一部份出菜心，是白幫出油菜心，露地育苗，露地種植，立冬節假植貯藏陽畦內軟化成油菜心；一部份出苔，露地育苗倒栽陽畦定植囤苗、囤苗後從心里重生，老幫脫落。老油菜形狀，青幫的深綠色葉，大捆裝筐，每捆3—5斤，每棵重半斤上下，高達8寸—1尺。白幫，淺綠葉，白幫棵大，8—10寸捆大，每捆重3—5斤，每棵1斤上下重。

2)油菜心：白幫，葉柄肥大成鱗瓜形，蜂腰，幫嫩肥厚，小葉綠邊，黃心5—7寸高，棵重半斤——一斤以下。

3)油菜苔：青白幫，冬至小寒種，4月收，一捆半斤上下，6—8寸高，葉包着苔，沒糙皮，苔上有花蕾。

4)小油菜：春小油菜，根據種植方法可分為子母油菜、栽棵油菜。從3月下旬種至6月上旬陸續上市。子母油菜是春天最早熟的，綠幫，綠葉，棵不夠均勻。栽棵油菜窄鼓幫，葉大，深綠色，鱗瓜形，顏色鮮艷，高5—7寸，棵重3—4兩。

(2)質量鑒別：不帶根、土、虛幫、黃葉、爛葉，沒斑點。

(3)保管方法：抗寒、怕熱、勤倒筐(散裝的多)。

(4)食用方法：炒、紅燒、醃、搗頭、葷素均可。

8. 香菜(芫荽)

(1)品種：香菜在我國南北各地均有栽培，但喜溫暖土松肥沃的