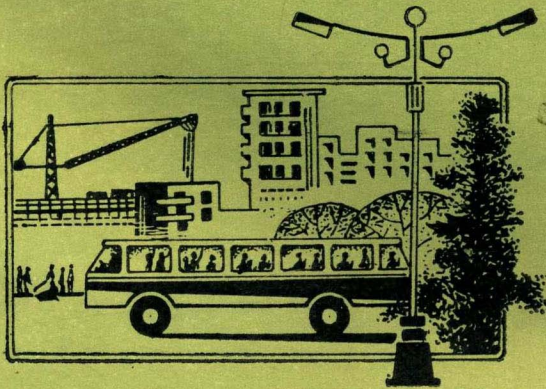


上

饒

市

誌



上饶市志编纂委员会

卷二十 蔬 菜

(初 稿)

小 序

上饶市郊农民素有种植蔬菜习惯。1949年有菜地930亩，但品种少、产量低。只有瓜、茄、辣椒及低产速生叶菜类。十多个品种，亩产仅有2500来斤。

解放后，随着城市人口的增加，蔬菜种植面积不断扩大。特别是自1970年贯彻近郊以菜为主的方针，建立常年性商品蔬菜生产基地后，蔬菜生产的发展更加迅速。到1985年菜地面积增加到4580亩，为解放时的5倍。亩产提高到3000多斤，且早、中、晚不同熟性比较齐全，基本上达到了四季常鲜。多年来，除满足本市需要外，有些品种还支援外地，如碗豆销往沪杭，洋葱远销港澳。

随着生产的发展，菜农的人均纯收入1985年达到389元。

第一章 蔬菜生产

第一节 菜区分布

本市蔬菜产区，主要集中于信江、丰溪河沿岸。地处市区四周，土质多为江河冲积土，比较肥沃，地势平坦，排灌条件好，有机肥料来源广，适宜种植各种蔬菜。

解放初，只有菜地730亩，年产蔬菜1200吨，品种也少。主要分布在黄家山、庆丰、北门、滩头、火车站、刘家坞、汪家园等村，都为个体种植，自产自销。1956年菜农参加蔬菜生产合作社，走上社会主义集体道路，蔬菜生产开始集体经营。

随着工矿企业的发展，城市人口的增加，菜地面积不断扩大。1970年成立常青人民公社，从事商品菜专业生产，有菜地面积2800亩，分布在东门、庆丰、汪家园、滩头、刘家坞、车头六个村。1985年菜地面积增至4580亩，占全市耕地总面积百分之十八，分布于全市3个乡的11个村和1个场。另有季节性菜地650亩，分布在民主、东瓦窑、周田、塔永等村。年产蔬菜20,110吨，为解放初的8倍多。

多年来，所产蔬菜不仅能满足本市人们需要，还可支援外地数百万斤，洋葱还远销港澳。

在蔬菜产区中，根据作物的生态要求，菜地特定的地形、土质等环境条件，菜农的技术水平及历史种植习惯，建立了6个比较专

一的大面积特产区：郭门是大白菜主产区；东门、庆丰是瓜类、茄果类主产区；汪家园是叶菜类、花菜专业区；解放、疇口是香菜类、细菜主产区；刘家坞特产洋葱、地瓜；车头以产根菜类及水生菜为主。

表一： 上饶市历年蔬菜产量统计表

项目 年份	计划面积 (亩)	播种面积 (亩)	收获面积 (亩)	平均亩产 (公斤)	总产量 (吨)
1949		700			
1950		730		1653.6	1207.2
1951		750			
1952		773			
1953		896			
1954		1098			
1955		1726			
1956		2321			
1957		5674	5674	1304	7401
1958		8133	8133	2609	21218.9
1959		13996	13996	3478	48680
1960		10433	10433	2031	21191
1961		21054	21054	1454.5	30626.3
1962		14932	14932	983.5	14686.7
1963		10193	10193	1132	11539.1
1964		8301	8301	1090.5	9053.1

项目 年份	计划面积 (亩)	播种面积 (亩)	收获面积 (亩)	平均亩产 (公斤)	总产量 (吨)
1965		9137	9137	323	8438.4
1966		5450	5450		
1967		2807	2810		
1968		2700			
1969		2601	2601		
1970	3300	2948	2703		
1971	3300	3255	3240	3851	12535
1972	3300	4308	4308		
1973	3300	4123	4104		
1974	3300	4157	4155		
1975	3300	6661	6597	2406	7940.5
1976	3300	4815	4795	2727	9000
1977	3300	4493	4493	3567.6	11760
1978	3300	11135	11135	3875.2	12788
1979	3300	10955	10955	3819.6	12605
1980	3400	11015	10997	3823.5	13000
1981	3400	11699	11693	4544.4	15451
1982	3400	9469		3354.4	11405
1983	4580	10759		2776.2	12715
1984	4580	9632	9632	4029.8	18456.6
1985	4580	12294	11770	4390.8	20110.4

表二： 上饶市1985年蔬菜种植分布状况一览表

乡 名	村 名	亩 数	乡 名	村 名	亩 数
北门乡	郭 门	720	常青乡	东 门	391
	沽 塘	280		庆 丰	280
	蚕桑场	30		汪家园	620
	小 计	1030		滩 头	60
茅家岭乡	解 放	660		刘家坞	281
	四 吉	370		车 头	468
	嘴 口	430		小 计	2100
	小 计	1450		合 计	4580

第二节 蔬菜种类

解放前，郊区菜农大面积种植的是传统的瓜类、豆类、辣椒、茄子、白菜、萝卜、葱、蒜、韭、蕹菜、苋菜等。花色品种不多。解放后蔬菜生产的品种不断增加，1955—1957年，大面积推广番茄、菜花、甘蓝、球茎甘蓝、洋葱、青色大白菜、马铃薯。1971年试种草蓆、蘑菇。1974年推广凉薯、天津黄瓜、杭州线茄、早椒、北京番茄。1984年大面积推广“青杂系统”大白菜、果色粉红的鲜丰及强丰番茄、杂交一代辣椒及平菇、凤尾菇。到1985年全市蔬菜种类已增加到14个、69种、140余个农业品种（商业品种86个）。茄果类：辣椒、番茄、茄子。瓜类：黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠瓜、苦瓜、丝瓜、菜瓜。豆类：四季豆、豇豆、扁豆、蚕豆、碗豆、刀豆、毛豆。根菜类：萝卜、胡萝卜、芜菁甘蓝。白菜类：结球白菜、小白菜、油菜苔。甘蓝类：甘蓝、花菜、球茎甘蓝。芥菜类：大叶芥菜、花叶芥菜、芥菜笋、雪里蕻、大头菜。绿叶菜类：蕹菜、苋菜、菠菜、芹菜、茺荽、茼蒿、叶用莴苣、莴笋、牛皮菜、苦蕒菜。葱蒜类：大蒜、韭菜、洋葱、火葱、香葱、薤头。芋薯类：芋头、马铃薯、凉薯、山药、生姜、菊芋。水生蔬菜：莲藕、茭白、荸荠、菱、水芹。多年生蔬菜：金针菜、香椿。食用菌：平菇、凤尾菇。野生蔬菜：芦蒿、荠菜、马齿苋、槐子花、野芹。

第三节 蔬菜加工

解放前，本市没有蔬菜加工厂，蔬菜的加工，多为家庭分散进行，品种单调，产量也少。仅有萝卜、白菜、花叶芥菜、雪里蕻等的腌制品。

1956年市酱油厂增设蔬菜加工车间，年产加工菜30多吨，品种有大头菜、酱瓜、萝卜条等。1958年在八角塘中心菜场建成市蔬菜加工厂，年产加工菜230多吨，主要品种有辣味萝卜条、龙须菜、蓝花萝卜、酱青椒、什锦菜、糖醋大蒜等30多个。1984年茅家岭乡建成多品味蔬菜食品厂，年产加工菜70多吨，产品有糖醋萝卜、什锦菜等26个品种。

到1985年，全市年产加工菜已达348吨。产品除本市销售外，还外销福建、湖北等地。著名的龙须菜，精选鲜甘兰包和萝卜切成细丝晒干，泡入缸内，加入陈酒、白糖、食油、豆办酱、香料等佐料腌制而成，香脆可口，畅销省内外。

表三:

上饶市历年蔬菜加工情况统计表

单位: 吨

年 份	产 量
1956	12.3
1957	29.1
1958	15.4
1959	427.2
1960	493
1961	105
1962	188
1963	98
1964	128.3
1965	162.84
1966	133.31
1967	169.14
1968	134.65
1969	200.14
1970	277.71
1971	221.45
1972	187.45

年 份	产 量
1973	196
1974	205
1975	195
1976	320
1977	318
1978	255.2
1979	205
1980	234.2
1981	226.2
1982	239
1983	263.2
1984	237.5
1985	348.54

第四节 技术改革

科研机构

解放前，原上饶行政公署，设有农技推广处，兼管蔬菜生产的技术辅导、试验及种子调剂。解放后，该机构自行消失。

1955年成立市农技推广站。1965年，建立蔬菜试验场。1971年蔬菜专业社——常青公社菜科所成立。1980年，市农科所与菜科所合并，改为农业蔬菜研究所。1982年，改称市蔬菜研究所，专门从事蔬菜的科学试验。

耕作制度

商品菜基地主要耕作制度，有以下几种形式：

一年三熟：~~春菜——秋菜——越冬菜~~

一年四熟：~~越冬早熟菜——早熟夏菜——速生伏菜——秋冬~~

菜

一年二熟：~~春菜——秋冬菜~~ 为少数水利条件较差的田块采

用。

季节性菜地，一年只种一季越冬菜，多与水稻或旱作物轮作。如
~~稻——稻——薯（马铃薯）~~

栽培技术

间套作： 目前采用较多的形式有：洋葱地套种菠菜、豇豆、四季豆、凉薯；秋黄瓜、秋四季豆、秋豇豆、辣椒地套种苋菜；水白菜地套种黄瓜、豇豆；大蒜地套种大白菜；韭菜地套种黄瓜等。

提早育苗： 1956年开始用温床、温室育苗，把春菜冬播。到1970年后，已提早到“立冬”前播茄果类，“立春”边播瓜类，春菜上市提前一个月。五一节前后，就有瓜类及茄果类蔬菜上市。七十年代，采用秋菜荫棚育苗，甘兰类提早到“小暑”边播，国庆节前后，就有菜花、球茎甘兰供应市场。

不时栽培 通过春菜秋播、秋菜春播的不时栽培，增加了市场蔬菜供应量，缓和了淡季。

表四：

“四春、四秋”的播种、上市期

种 类	播种期	定植期	上市期
春球茎甘兰	雨水冷床育苗	春 分	5月上中旬
春 花 菜	小雪冷床育苗	雨 水	5月上中旬
春 甘 兰	11月冷床育苗	12月	4——5月
春 萝 卜	3月下旬至4月上旬	直 播	5月中下旬
秋 番 茄	8月中下旬	直 播	10—11月
秋 黄 瓜	7月中下旬	直 播	9—10月
秋四季豆	立秋前后	直 播	9—10月
秋 豇 豆	7—8月	直 播	9—10月

保护地栽培 1970年以来，推广小拱棚复盖栽培和塑料大
棚栽培。1980年以来，推广了地膜复盖栽培。这些保护地设施，
避免了晚霜和春寒的危害，增产增收，提早上市。

激素应用 1964年应用2,4——D治花，防治早春南瓜、
番茄落花落果，提早结果。1985年用100—200 PPM L稀
利，处理黄瓜、茄，降低座果节位，提早结果。用2000—4000
PPM催红，使晚熟的番茄红熟，供应市场。

病虫害防治

本市种植的蔬菜，种类很多，连年种植，各种病虫害常年累月延
续不断，世代重叠交替，病虫指数高，虫口密度大，给生产带来严重
威胁。

上半年主要病虫害是：瓜类霜霉病、白粉病、毒素病；番茄青枯
病、疫病；辣椒炭疽病；豆类锈病、蚜虫、烟青虫、瓢虫、红蜘蛛。
下半年主要病虫害有：软腐病、霜霉病、毒素病、蚜虫、菜青虫、甘兰
夜蛾、小菜蛾。

防治病虫害，使用的农药主要是：波尔多液、托布津、农用链霉
素、乐果、敌敌畏、敌杀死、辛硫磷、菊酯类、L磷铝、敌克松、甲
霜灵等。

第二章 蔬菜经营

第一节 经营体制

1952年到1955年，市贸易公司设立蔬菜部，经营少量蔬菜。市场供应，主要由菜农自产自销。1956年—1958年市蔬菜部与生产单位，签订供销合同。1963年，市蔬菜部改为国营蔬菜商店。1970年改称蔬菜公司与常青公社合并。1978年公社与公司分开，从此全市蔬菜经营，由市蔬菜公司承担。

第二节 产销管理

一、产销机构

表五：

时 间	经营机构	管辖单位	时 间	经营机构	管辖单位
1955	蔬菜社	东市街	1968	产销办公室	市革委
1956	市蔬菜部	市贸易公司	1970	农水局	市革委
1961	蔬菜办公室	市委	1978	蔬菜产销办	市委
1962	信江、向阳公社	市委	1982	蔬菜领导小组	市委
1964	农委	市委	1984	市蔬菜局	市政府

表六

二、产销形式

时 间	方 式
解放初	分散的个体经营
1956—1967年	签订产销合同
1967—1978年	统购包销
1978—1979年	实行六定三包 维持合同
1979—1983年	合同到户
1984年以来	开放经营产销见面

第三节 供应状况

解放后，本市蔬菜市场繁荣，每天上市量，多达5—6万斤。历年来都能满足需要。1985年，蔬菜上市量2.022万公斤，当年人均每天有菜0.49公斤。一般年景，人均每天也达到0.4公斤。加上邻近的广丰、上饶县有些农民，挑菜来市销售，大部份都自给有余。除满足本市人们需要外，还可供应邻近的矿山、工厂。有时还可支援外省几百万公斤。市郊产菜区汪家园、东门、郭门、解放等村，距离市区仅有2—3公里。一般做到当天采摘，当天销售，上市量比较均衡，菜质鲜嫩，可食率高。

随着蔬菜生产的发展，种类逐年增多，70年代上市蔬菜品种有60—70多种。80年代不断推广新技术，不少蔬菜品种，延长了上市时间，增加了上市量。如黄秋豆、黄瓜、豇豆等，上市时间延长了，辣椒、茭类、甘兰、菜花等菜，几乎全年都有供应。

蔬菜品种、上市量增加了，供应网点也相应增加。1985年全市有81个蔬菜供应门市部，在职职工700人。50年代只有1个中心菜场——八角塘菜场，现在市客车厂门口、地区医院门口、南门口、五三大道、车站街、三矿电厂、水南街、铁路新村、红东村、花亭子、江西光学仪器厂等地设有11个菜场。

蔬菜价格随产销方式的不同而不同。在统购包销阶段，由国家按质论价，价格稳定。从1984年蔬菜市场开放以来，价格有所波动，价格和上市量、上市时间紧密相关，有时一天几变。历年来，本市蔬菜价格稳中偏低，上升幅度不大。

表六：

上饶市50—84年部份蔬菜销售单价统计表

单位：元、公斤

菜名 时间	白菜	白萝卜	韭菜	红辣椒干	大蒜	菠菜	冬瓜	南瓜	芋子	藕
1950	0.02	0.035	0.04	0.58	0.05	0.06	0.025	0.03	0.05	0.05
1951	0.02	0.02	0.04	0.40	0.045	0.06	0.035	0.025	0.06	0.07
1952	0.06	0.07	0.1	0.8	0.1	0.16	0.08	0.06	0.1	0.1
1953	0.07	0.08	0.12	0.96	0.1	0.18	0.08	0.06	0.14	0.14

单位: 元 公斤

菜名 时间	白菜	白萝卜	韭菜	红辣 椒干	大蒜	菠菜	冬瓜	南瓜	芋子	藕
1954	0.05	0.075	0.16	0.84	0.14	0.152	0.1	0.07	0.14	0.14
1955	0.04	0.06	0.24	1.22	0.22	0.2	0.08	0.06	0.14	0.14
1956	0.04	0.07	0.16	1.06	0.16	0.18	0.08	0.06	0.15	0.15
1957	0.09	0.08	0.16	1.1	0.18	0.1	0.106	0.088	0.15	0.12
1958	0.08	0.106	0.156	1.1	0.22	0.16	0.114	0.096	0.18	0.14
1959	0.07	0.096	0.12	1.36	0.12	0.18	0.094	0.108	0.24	0.198
1960	0.08	0.07	0.24	1.36	0.26	0.19	0.106	0.16	0.24	0.18
1961	0.1	0.12	0.32	1.36	0.8	0.24	0.16	0.32	0.4	0.27
1962	0.08	0.113	0.26	2.14	0.68	0.32	0.12	0.16	0.28	0.24
1963	0.08	0.08	0.18	2.00	0.82	0.26	0.1	0.068	0.2	0.36
1964	0.09	0.09	0.2	2.00	0.32	0.18	0.08	0.06	0.18	0.16
1965	0.08	0.08	0.16	1.6	0.18	0.2	0.08	0.06	0.18	0.16
1966	0.08	0.08	0.2	1.78	0.24	0.18	0.08	0.08	0.18	0.16
1967	0.08	0.08	0.18	1.78	0.4	0.18	0.1	0.08	0.24	0.2
1968	0.06	0.07	0.18	1.78	0.2	0.16	0.074	0.06	0.26	0.2
1969	0.07	0.06	0.18	1.78	0.32	0.18	0.08	0.08	0.28	0.2
1970	0.05	0.06	0.2	1.78	0.28	0.16	0.06	0.07	0.24	0.18
1971	0.05	0.05	0.22	1.78	0.18	0.12	0.08	0.07	0.18	0.17
1972	0.04	0.044	0.24	1.78	0.2	0.11	0.06	0.06	0.2	0.17
1973	0.05	0.05	0.22	1.84	0.2	0.22	0.08	0.09	0.2	0.2
1974	0.05	0.046	0.2	2.04	0.24	0.18	0.07	0.09	0.24	0.19
1975	0.06	0.06	0.24	2.04	0.16	0.24	0.09	0.11	0.22	0.24
1976	0.052	0.06	0.24	2.34	0.3	0.11	0.092	0.094	0.22	0.31
1977	0.05	0.05	0.2	2.34	0.3	0.09	0.09	0.08	0.232	0.272

单位: 元, 公斤

菜名 时间	白菜	白萝卜	韭菜	红辣椒干	大蒜	菠菜	冬瓜	南瓜	芋子	藕
1978	0.05	0.06	0.22	2.34	0.2	0.14	0.084	0.104	0.22	0.2
1979	0.04	0.04	0.2	2.34	0.18	0.09	0.09	0.11	0.24	0.25
1980	0.04	0.05	0.2	2.38	0.26	0.16	0.08	0.1	0.26	0.25
1981	0.035	0.05	0.13	1.50	0.175	0.09	0.05	0.04	0.25	0.129
1982	0.04	0.028	0.15	1.52	0.26	0.08	0.08	0.035	0.09	0.135
1983	0.055	0.055	0.15	1.50	0.20	0.10	0.09	0.08	0.25	0.166
1984	0.064	0.056	0.147	1.075	0.22	0.13	0.04	0.05	0.18	0.164
1985	0.045	0.0266	0.18	0.713	0.20	0.13	0.065	0.06	0.22	0.13

第四节 市场调节

解放以来, 本市蔬菜供应情况, 总的是自给自余。但由于生产季节的影响, 各月上市量淡旺不匀, 形成蔬菜有淡季和旺季之分。每年的5月到7月和11月到次年的1月, 是蔬菜旺季, 上市量高, 供过于求。8—9月缺菜较多, 叫“秋淡”, 3—4月也缺菜叫“春淡”。但为期不长。市蔬菜公司, 在旺季就组织外调和就地加工, 並有少量储藏保鲜。在淡季就调进部份蔬菜, 用以调节市场。