

©苏州市蔬菜研究所 编著

苏州旱生蔬菜 品种集

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社



苏州早生蔬菜 品种集

©苏州市蔬菜研究所 编著



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

苏州早生蔬菜品种集 / 苏州市蔬菜研究所编. —南京:
江苏科学技术出版社, 2006.3
ISBN 7-5345-4714-8

I. 苏... II. 苏... III. 旱生植物: 蔬菜 - 品种 - 苏州市
IV. S630.2
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 151156 号

苏州早生蔬菜品种集

编 著	苏州市蔬菜研究所
责任编辑	钱路生
责任校对	苏 科
责任监制	张瑞云
出版发行	江苏科学技术出版社 (南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)
网 址	http://www.jsjpub.com
集团地址	凤凰出版传媒集团 (南京市中央路 165 号, 邮编: 210009)
集团网址	凤凰出版传媒网 http://www.ppm.cn
经 销	江苏省新华发行集团有限公司
照 排	南京展望文化发展有限公司
印 刷	江苏新华印刷厂
开 本	787mm × 1092 mm 1/16
印 张	10
插 页	4
字 数	249 000
版 次	2006 年 3 月第 1 版
印 次	2006 年 3 月第 1 次印刷
标准书号	ISBN 7-5345-4714-8 / S · 737
定 价	150.00 元 (精)

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

序

蔬菜是人们日常生活中不可缺少的副食品。蔬菜生产是我国农业生产的重要组成部分，是农民增收、农业增效、农产品出口创汇中的支柱产业之一。

“上有天堂，下有苏杭”。苏州地处长江三角洲、太湖之滨，自然条件优越，气候温和，四季分明，物产丰富，素有江南水乡、“鱼米之乡”之美誉。长期以来，苏州的菜农辛勤耕耘，锐意创新，培育了许多地方特色鲜明蔬菜优良品种，积累了丰富的蔬菜生产经验。如“苏州青”青菜，以其优异的品质深受广大消费者的青睐；“牛角茄”茄子因其早熟质优，曾在全国大面积种植，而且还作为茄子杂交制种的优良亲本材料而被广泛应用；新近育成的迷你南瓜，果实小巧玲珑，赏心悦目，品质卓越，填补了同类型品种的国内空白。

为了更好地开发、利用和保存好苏州地方优质蔬菜品种资源，苏州市蔬菜研究所组织专门力量，在相关单位的协助下，以1979年苏州市早生蔬菜地方品种资源调查、收集、整理工作为基础，结合推介历年来育成和引进的蔬菜优良新品种，编写了《苏州市早生蔬菜品种集》。该书收录了307个优良蔬菜品种，较详细地介绍了各品种的来源和特性，简要地介绍了栽培要点。该书内容翔实，图文并茂，特色鲜明，具有很强的实用性和可操作性，是蔬菜生产、科研、教学从业人员值得一读的好书。

苏州市人民政府副市长

江浩

二〇〇五年十二月五日

前 言

苏州是一个具有2500多年文明历史的古老城市。地处温带，属亚热带季风海洋性气候，四季分明，气候温和，雨量充沛。独特的地理环境、优越的自然条件，孕育了苏州发达的农业经济。肥沃的土地、丰富的自然资源和几千年来形成的精耕细作的农业生产技艺，在蔬菜栽培上创造了许多独具地方特色的优良品种和丰富的种质资源，不断地推动苏州历代农业生产的发展。“苏州青”青菜、“牛角茄”茄子、“苏州细香葱”、“太仓白蒜”、“香紫苤”、“香青菜”等一批优良珍稀品种至今仍作为蔬菜优良的种质资源和品种被广泛地应用。

民以食为天，食以菜为先，蔬菜与人们的生活息息相关。随着生活质量的提高，人们对蔬菜的需求日益增加，促进了蔬菜生产稳步发展和农业产业结构的调整。目前，我国蔬菜播种面积已超过1970万公顷，总产量达6.03亿吨，年人均占有量达480千克，居世界第一位。全国蔬菜总产值约占经济作物总产值的50%，仅次于粮食作物，跃居种植业的第二位。当前蔬菜业已成为农业产业结构调整和提高农民收入的主要种植业之一。为了更好地利用和保存好这些优良品种资源，我们在1979年全市范围内开展的苏州市旱生蔬菜地方品种资源的调查、收集、整理工作的基础上，将近年来新育成和引进推广的蔬菜优良新品种进行整理，编写本集。

《苏州旱生蔬菜品种集》按农业生物学分类方法，将人集品种分为十一类，每类为一章。每章设若干部分，每一部分介绍一个或几个种（变种）的若干品种。本集主要介绍人集品种的来源、特征、特性以及栽培要点。人编品种共计307个，分属于16科45属58种。在编写本集的过程中，得到了苏州市科技局的大力支持，在此表示衷心的感谢。由于编者水平有限，错误难免，有不妥之处，敬请各位领导、专家和广大读者指正。

编著者

二〇〇五年十一月

本书编写人员

主 编 蒋树德

副 主 编 陈虎根 夏苏清 鲍忠洲

编写人员 (按姓氏笔画排序)

王香云 尹渝来 江扬先 严 龙

陈大龙 陈虎根 杨雪梅 张 强

罗培生 林惠鸣 赵小娟 徐 溟

夏苏清 董建明 蒋树德 鲍忠洲

目 录

第一章 根菜类

一、萝卜 1

1. 太湖晚萝卜 2
2. 灯泡萝卜 (钩白萝卜) 2
3. 中期白萝卜 2
4. 昆山圆白萝卜 3
5. 一点红 3
6. 梅李 60 天 3
7. 荡颈颈萝卜 4
8. 短叶 13 4
9. 马耳朵萝卜 4
10. 南畔洲晚萝卜 5
11. 心里美 5
12. 满堂红 6
13. 浙大长 6
14. 全青萝卜 6
15. 新闸圆红 7
16. 天春大根 7
17. 大棚大根 7
18. 白玉春 8
19. 太空一号 8
20. 太空二号 8

二、胡萝卜 9

1. 吴江黄胡萝卜 9
2. 常熟淡黄胡萝卜 10
3. 吴江红胡萝卜 10
4. 常熟金黄胡萝卜 10
5. 潍县胡萝卜 11
6. 新黑田五寸 11

三、芜菁甘蓝 11

1. 常熟洋大头菜 12
2. 吴江洋大头菜 12

第二章 白菜类

一、大白菜 13

1. 塘桥大白菜
(黑皮荷花心、黄芽菜) 13
2. 早熟 5 号 14
3. 早熟 6 号 14
4. 夏丰 14
5. 夏丰 40 15
6. 青夏 1 号 15
7. 青杂 3 号 15

8. 青杂5号	15
9. 似87-115	16
10. 87-114 (改良青杂3号)	16
11. 城阳青	16
12. 鲁白1号	17
13. 山东4号	17
14. 83-1 (鲁春白1号)	18
15. 夏阳白菜	18
16. 春大将	18

二、不结球白菜

1. 苏州青	19
2. 白梗苏州青	19
3. 大叶黄	20
4. 矮脚苏州青 (苏州青3号)	20
5. 白太湖	20
6. 黑太湖	21
7. 二月菜 (二月大菜)	21
8. 麦里菜 (黄油菜, 麦塌菜)	21
9. 雪里青	22
10. 长梗菜 (长梗青菜)	22
11. 矮棵菜 (矮藏菜、太湖菜)	23
12. 常熟大菜 (支塘菜)	23
13. 黑叶香青菜	23
14. 绣花筋	24
15. 黄叶香青菜	24
16. 青种香青菜	24
17. 白梗马耳朵 (白蒲菜)	25
18. 半塌雪里青	25
19. 上海青	25
20. 矮抗青	26
21. 黑叶四月慢	26
22. 五月慢	26

23. 夏帝	27
24. 早薹苏州青	27
25. 耐热苏州青 (79-2)	28
26. 黑杂1号	28

三、乌塌菜

塌菜 (塌棵菜)	29
----------	----

四、菜薹

1. 四九菜心	30
2. 红菜薹 (紫菜薹)	30

第三章 芥菜类

一、根芥

吴江大头菜 (吴江合掌菜)	31
---------------	----

二、茎瘤芥

吴江榨菜	31
------	----

三、分蘖芥菜

1. 黄雪里蕻	32
2. 青雪里蕻	32
3. 乌雪里蕻	33
4. 九头乌雪里蕻	33

四、叶瘤芥

弥陀菜	34
-----	----

第四章 甘蓝类

一、结球甘蓝

(一) 尖头类型	35
----------	----

1. 鸡心甘蓝(小鸡心)	35
2. 牛心甘蓝(大鸡心)	35
3. 春丰甘蓝	36
4. 争春甘蓝	36
(二) 圆头类型	36
1. 中甘11号	37
2. 四月慢甘蓝	37
3. 紫甘蓝	37
(三) 平头类型	38
1. 京丰1号	38
2. 晚丰	38
3. 夏光	38
二、花椰菜	39
1. 白峰	39
2. 瑞士雪球	39
3. 瑞雪55天	40
4. 温州60天(清江60天)	40
5. 温州80天	41
6. 温州100天	41
7. 早慢种	41
8. 旺心种	42
9. 雪山花菜	42
10. 白阳	42
三、青花菜	43
绿岭青花菜	43
四、球茎甘蓝	43
青茼蓝	43
五、芥蓝	44
白花芥蓝	44

一、菠菜	45
(一) 有刺变种	45
大尖叶菠菜	45
(二) 无刺变种	46
1. 圆叶菠菜	46
2. 全能菠菜	46
二、芹菜	46
(一) 中国芹	47
1. 津南实芹	47
2. 青梗空心芹	47
3. 黄心芹	48
4. 玻璃脆	48
(二) 西芹	48
美国西芹	48
三、茼蒿	49
(一) 叶用茼蒿	49
1. 油麦菜	49
2. 广州软尾生菜	50
3. 尼加拉结球生菜	50
(二) 茎用茼蒿	50
1. 早尖叶茼蒿(杀猪刀茼蒿笋)	50
2. 盘香茼蒿	51
3. 红尖叶茼蒿	51
4. 大尖叶茼蒿	51
5. 二白皮茼蒿	52
6. 挂丝红茼蒿	52
四、苋菜	52
(一) 绿苋	53

青苋菜	53
(二) 红苋	53
全红苋	53
(三) 彩苋	53
1. 木耳苋	53
2. 芝麻苋	54
3. 彩苋(红苋菜)	54
五、蕹菜	54
1. 本地蕹菜(白梗蕹菜)	55
2. 白梗蕹菜	55
3. 青梗蕹菜	55
六、芫荽	56
大叶香菜	56
七、茼蒿	56
1. 阔叶茼蒿(大叶蓬蒿菜)	57
2. 鸡脚茼蒿(小叶蓬蒿菜)	57
八、叶菹菜	57
叶用菹菜(牛皮菜)	58
九、落葵	58
落葵(紫角叶)	58
十、芥菜	59
大叶芥菜	59
十一、紫苏	59
紫苏	59
十二、金花菜	60
金花菜(草头、南苜蓿)	60

十三、紫云英	61
紫云英(红花草、红花浪)	61
十四、香芹菜	61
荷兰芹	62

第六章 葱蒜类

一、韭菜	63
(一) 宽叶类型	63
1. 马蔺韭	63
2. 791(雪韭)	64
3. 汉中冬韭	64
4. 浙江雪韭	65
5. 平韭4号	65
(二) 窄叶类型	65
细叶韭菜	66
二、葱	66
嵊县四季葱	66
三、细香葱	67
1. 苏州细香葱(细葱、米葱)	67
2. 蒜瓣葱(大蒜头香葱)	67
四、洋葱	68
1. 红皮洋葱	68
2. 黄皮洋葱	68
五、大蒜	69
1. 太仓白蒜	69
2. 昆山夏大蒜(昆山无瓣蒜)	70
3. 常熟大蒜	70

第七章 瓜 类

一、黄瓜 71

(一) 华北型黄瓜 71

1. 津研2号 71

2. 津研4号 72

3. 津杂2号 72

4. 津春2号 73

5. 津春4号 73

6. 津优1号 73

7. 津绿4号 74

8. 留园黄瓜 74

9. 南园黄瓜(苏州黄瓜) 74

10. 三香黄瓜(庙上黄瓜) 75

11. 太仓黄瓜 75

(二) 华南型黄瓜 76

1. 地黄瓜(爆仗黄瓜) 76

2. 平望乳黄瓜 76

3. 水果黄瓜 76

二、南瓜 77

(一) 南瓜 77

1. 小阴南瓜(黄狼南瓜) 77

2. 铁皮青南瓜 78

3. 屋上南瓜 78

4. 洋番瓜 78

5. 饲料南瓜 79

6. 迷你南瓜 79

7. 板栗青南瓜 80

(二) 西葫芦 80

1. 矮生型 80

早青一代 80

2. 搅瓜 81

粉丝瓜(面瓜、金瓜) 81

(三) 笋瓜 81

1. 栗晶南瓜 81

2. 板栗红南瓜 82

三、冬瓜 82

(一) 小果类型 83

1. 马群1号 83

2. 青皮小冬瓜 83

(二) 中果类型 84

1. 白皮冬瓜(粉皮冬瓜) 84

2. 大青皮冬瓜 84

(三) 大果类型 84

广州黑皮冬瓜 84

四、丝瓜 85

1. 洋澄丝瓜 85

2. 香丝瓜 85

3. 爆仗丝瓜 86

4. 姑苏香丝瓜 86

五、苦瓜 86

苦瓜 87

六、瓠瓜 87

1. 青扁蒲(夜开花、蒲瓜) 87

2. 姑苏青扁蒲 88

七、菜瓜 88

1. 白皮生瓜(牛角瓜、白皮菜瓜) 88

2. 青皮生瓜 89

八、佛手瓜 89

1. 绿皮佛手瓜(合掌瓜) 89

2. 白皮佛手瓜 90

第八章 茄果类

一、番茄	91
（一）有限生长类型	91
1. 浦红1号	91
2. 霞粉	92
3. 合作903	92
4. 合作906	92
（二）无限生长类型	93
1. 强力米寿	93
2. 强丰	93
3. 中蔬4号	94
4. 合作908	94
5. 圣女樱桃番茄	94
6. 红樱桃番茄	95
二、茄子	95
（一）长茄类型	96
1. 苏州牛角茄	96
2. 苏州十姐妹茄（矮牛角茄）	96
3. 苏州白茄	96
4. 昆山白茄	97
5. 常熟马路茄	97
6. 太仓长茄	98
7. 苏琦茄	98
8. 上海条茄	98
9. 杭州红茄	99
10. 扬茄1号	99
（二）卵圆茄类型	100
1. 太仓紫圆茄	100
2. 沙洲紫圆茄（灯泡茄）	100

三、辣椒	100
（一）灯笼椒	101
1. 蜜枣椒	101
2. 灯笼辣椒	101
3. 姑苏早椒	102
4. 茄门甜椒	102
5. 上海甜椒	102
6. 中椒4号	103
7. 中椒5号	103
8. 苏椒5号	104
9. 姑苏小甜椒	104
10. 姑苏秋甜椒	104
（二）长角椒	105
1. 大尖头椒	105
2. 姑苏早椒2号	105
（三）指形椒	106
二金条	106

第九章 豆类

一、菜豆	107
（一）矮生类型	107
1. 供给者	107
2. 法国地豆	108
3. 81-6	108
4. 矮早18	109
5. 姑苏早地豆（苏选一号）	109
（二）蔓生类型	109
1. 棚上白籽（白籽四季豆）	109
2. 棚上黑籽（黑籽四季豆）	110
3. 兰湖架刀豆	110

二、长豇豆	111
(一) 长豇豆亚种	111
A. 蔓生类型	111
1. 青盘香豇	111
2. 红盘香豇 (盘香长豆)	112
3. 青边红豇 (白露豆)	112
4. 裙带豇	112
5. 紫豇豆	113
6. 中花豇 (猪肠豇)	113
7. 之豇 28 - 2	113
8. 扬豇 12	114
9. 扬豇 40	114
10. 宁豇 3 号	115
11. 秋豇 512	115
12. 特早 30	115
13. 八寸豇 (北京豇)	116
14. 姑苏玉豇	116
15. 翠皮肉豇	117
B. 矮生类型	117
美国无架豇豆	117
(二) 普通豇豆亚种	118
香丝豇	118
三、豌豆	118
1. 白花豌豆	118
2. 成驹 30 荷兰豆	119
四、菜用大豆	119
1. 五月乌	120
2. 五月黄毛	120
3. 五月青毛	121
4. 六月黄毛	121
5. 六月青毛	121

6. 七月黄毛	122
7. 八月黄毛	122
8. 白蒔豆	122
9. 太仓棕蒔豆 (蒔豆)	123
10. 太仓八月黄毛	123
11. 大青豆 (太仓大青豆)	123
12. 大水白	124
13. 烂面孔豆 (太仓烂面孔豆)	124
14. 牛踏扁毛豆	124
15. 荚荚三	125
16. 常熟五月乌	125
17. 六月拔	125
18. 81 - 57	126
19. 甘豆 84 (91 - 1)	126
20. 台湾 292	126
21. 台湾 75	127

五、扁豆

1. 大青扁豆	127
2. 小青扁豆	128
3. 红扁豆	128
4. 早春肉扁豆	128
5. 红花 1 号	129
6. 翠绿 7 号	129

六、蚕豆

1. 毛板青 (寒豆)	130
2. 吴江青	130
3. 牛踏扁	130
4. 启豆 2 号	131
5. 陵西一寸	131

第十章 薯芋类

一、马铃薯 132

1. 克新1号(东北白、克山白) 132

2. 克新4号 133

3. 东农303 133

二、芋 134

1. 青梗芋 134

2. 龙头芋 134

3. 白梗芋 135

4. 香紫芋(香梗芋、香籽芋) 135

三、草石蚕 136

草石蚕(螺丝菜、宝塔菜等) 136

第十一章 多年生蔬菜

一、竹笋 137

1. 毛竹笋(江南竹笋、楠竹笋等) 137

2. 淡竹笋 138

3. 哺鸡竹笋 138

二、黄花菜 139

黄花菜(金针菜) 139

三、香椿 139

香椿(香椿头、红香椿) 140

四、百合 140

吴江百合 140

五、芦笋 141

华盛顿(芦笋、石刁柏) 141

六、枸杞 142

枸杞(枸杞头、枸杞菜) 142

七、马兰 143

马兰(马兰头) 143

八、菱蒿 144

芦蒿 144

九、菊花脑 144

菊花脑(菊花叶) 145

十、黄秋葵 145

黄秋葵(羊角豆、秋葵) 146

主要参考文献 147

第一章 根菜类

以肉质根为产品的蔬菜称为根菜类蔬菜。本集主要收集了十字花科(Cruciferae)的萝卜、芜菁甘兰,伞形花科(Umbelliferae)的胡萝卜。

根菜类蔬菜为二年生植物,在低温条件下通过春化,在长日照和较高温度下抽薹、开花、结实。

根菜类蔬菜多具发达的直根系,对环境条件具有较强的适应能力、适应性广,产量较稳定,其产品器官营养丰富,较耐贮、耐运,食用方法多样,可生食、炒食、做汤,以及腌渍、加工,在蔬菜周年供应中占重要地位。

一、萝卜

萝卜是十字花科(Cruciferae)萝卜属(*Raphanus*)中能形成肥大肉质根的栽培种,二年生草本植物。萝卜学名 *Raphanus sativus* L., 别名菜、菜服、芦菔。

萝卜肉质根的次生木质部发达,成为主要的食用部分。萝卜营养丰富,每100 g新鲜产品含水分87~95 g,糖1.5~6.4 g,纤维素0.8~1.7 g,维生素C 8~29 mg。萝卜含有淀粉酶,生食有助于消化;含有芥辣油 $[(C_2H_5)_2S-C \equiv N]$,具有特有的辣味;肉质根和种子含有莱菔子素($C_6H_{11}ONS_3$),为杀菌物质,有祛痰、止泻、利尿等功效。据最新研究,认为食用萝卜有防癌作用,理由是萝卜中含有木质素,能使人体内的巨噬细胞活力增强,巨噬细胞可有效地吞噬致病细菌和癌细胞。萝卜还可解除烧焦肉类中的苯和芘等致癌物质的毒性,抑制亚硝胺在人体内的合成。最近发现萝卜等新鲜蔬菜含有干扰素的诱导物,能刺激人体细胞产生干扰素,但这种诱导物易在加热过程中损失,生食萝卜则可避免。萝卜的食用方法多样,除生食外还可炒食、做汤、做馅,并且可腌渍、制干等。

萝卜是世界上最古老的栽培作物之一,有记载在4500年之前,萝卜已成为埃及的重要食品。中国栽培萝卜历史悠久。在《尔雅》(公元前400年)中称之为菜、芦菔;西汉杨雄的《方言释草》(公元前1世纪)中提到“芜菁紫花者谓之蘆菔”;后魏贾思勰的《齐民要术》(公元680年)中,已有萝卜栽培方法的记载。唐代苏恭著《唐本草》中,述及了萝卜味辛、甘、温、无毒的药性,以及消谷、下气、祛痰等药效。宋代苏颂著《图经》云:“莱菔南北通有,北土尤多”,可见在宋代中国萝卜栽培已经比较普遍。明代李时珍在《本草纲目》(1578年)中说:“莱菔天下通有之”,可见萝卜在明代已成为中国的大众化蔬菜。苏州栽培萝卜历史悠久,各地均有栽培,也是主要蔬菜栽培品种之一,本集入编品种20个。



1. 太湖晚萝卜

品种来源及分布 吴江市地方品种，栽培历史悠久。吴江市、原吴县市以及苏州市郊均有栽培。

特征 叶簇半直立，株高50 cm。叶片绿色，花叶，深裂，有裂片8~10对；叶长45 cm，宽12 cm。肉质根全部入土，皮、肉白色，长圆柱形，纵径33 cm左右，横径5~7 cm；根颈部细长，颈长3~4 cm。单根重700~1 000 g。

特性 中晚熟，从播种到收获80天左右。耐寒，耐旱，抗病性强。肉质根生食品质特佳，质脆味甘，水分多，熟食肉质细腻、质糯、微甜，品质佳。耐贮运性中等，可腌渍加工。

栽培要点 9月下旬播种，行株距40 cm × 33 cm，12月至翌年1月采收。单产45 000 kg/ha。

2. 灯泡萝卜（钩白萝卜）

品种来源及分布 由浙江省引进，主要分布于原苏州市市郊。

特征 叶簇半直立，株高78 cm，开展度45 cm × 42 cm。叶片淡绿色，花叶，深裂，毛茸较少。肉质根2/3露出地面，皮、肉白色，弯长卵形，顶部细，底部半圆较粗，纵径18 cm，横径6~8 cm。单根重250 g。

特性 中早熟，生长期60~80天。肉质细嫩，致密较脆，表皮光滑，商品性好，易糠心，生、熟食俱佳。熟食质糯，水分少、易烂，味甜品质佳。

栽培要点 7月下旬至8月上旬播种，行株距24 cm × 24 cm，9月下旬至10月上旬收获。应注意及时收获，以防糠心。单产25 000~30 000 kg/ha。



3. 中期白萝卜

品种来源及分布 常熟市地方品种，栽培历史悠久，主要分布在梅李、珍门等乡镇。

特征 叶簇较直立，株高70~80 cm，开展度60 cm × 70 cm。叶片长40 cm左右，花叶，深裂，裂片多，淡绿色，叶面光滑。肉质根圆筒形，纵径20~25 cm，横径7 cm左右，皮白色光滑，肉白色，肉质松，水分较多。单根重500~850 g。

特性 早中熟，生长期70天左右。耐旱，抗性弱，不抗病毒病，耐贮性弱，风味淡，宜熟食及腌渍。

栽培要点 7月中旬至8月中旬播种，穴播，行株距25 cm × 25 cm。单产40 000 kg/ha。

4. 昆山圆白萝卜

品种来源及分布 昆山市地方品种。主要分布在吴淞江两岸及花桥镇等地。

特征 叶簇半直立，板叶，绿色，长倒卵形，全缘，最大叶长15.5 cm，宽7.6 cm；叶脉明显，浅绿色；叶柄白绿色，长6.3 cm。肉质根卵圆形，皮、肉白色，纵径7.3 cm，横径5.8 cm。单根重134 g。

特性 早中熟，生长期60~70天。以熟食为主，肉质根脆嫩，水分中等，品质较好。

栽培要点 8月上旬播种，穴播，行株距20 cm × 20 cm。单产20 000 kg/ha。高产可达30 000 kg/ha。



5. 一点红

品种来源及分布 由浙江省杭州市引入，在苏州市各地均有栽培。

特征 叶簇半直立，株高32 cm，开展度45 cm。板叶，叶片绿色，长椭圆形，长32 cm，宽8.5 cm，叶缘稍有波折和不明缺刻，叶柄紫色。肉质根长卵圆形，顶部较细，露出地面，底部半圆较粗；肉质根1/3左右露出地面为紫红色，地下部白色，须根少，表皮光滑，肉质白色，纵径14~16 cm，横径6~8 cm。单根重200 g。

特性 中早熟，生长期55~65天。适应性强，肉质致密，脆嫩，水分较少，熟食味甜、糯，易烂，品质佳，商品性好。

栽培要点 7月下旬至9月上旬播种，穴播，行株距25 cm × 25 cm。单产25 000~30 000 kg/ha。



6. 梅李60天

品种来源及分布 苏州市地方品种，栽培历史悠久，主要分布在原苏州市市郊和常熟市。

特征 叶簇半直立。花叶，叶片绿色，有裂叶7~9对，茸毛较少。肉质根长圆柱形，纵径28 cm，横径5 cm；皮、肉白色，表皮光滑。单根重500 g。

特性 早中熟，生长期60~80天。耐热，抗病性弱，易感病毒病，耐贮性差，易糠心；肉质疏松，脆嫩，水分多，风味淡，生、熟

