

中等農業學校

蔬菜栽培學

(試用本)

果樹蔬菜專業適用

河南省農林廳教材編輯委員會編
河南人民出版社

前 言

在党的建設社会主义总路綫的光輝照耀下，我省早已出現了工农业生产为中心的全面大跃进的新形势和已經掀起羣众性的技术革命和文化革命的高潮，各地均先后开办了农业大学、中等农业技术学校、初級农校以及“紅专”学校。为适应这一新的革命形势的需要，我省农业教育工作必須从教学計劃、教学大綱、教学内容、教学組織、教学方法等各方面进行根本的改革，才能保証貫徹实现党的“鼓足干劲、力争上游、多快好省地建設社会主义的总路綫”，实现勤工儉学、勤儉办学、教育与生产相結合的教育方針，培养出又“紅”又“专”的技术队伍。

为此，我們于今年三月中旬組織了农业技术学校、农林干校的126名教职員分为14个专业小組到71个县（市）178个农业生产合作社，1307个生产单位进行了參觀和調查研究工作，总結出340个先进生产經驗和高額丰产典型，收集了3193种参考資料。現已編写出十六种专业教学計劃、155种教学大綱和教科书。供各地教学工作中的参考。由于我們水平不高，時間短，和有关方面研究的不够，难免有不妥之处。望各地在試用中多多提出意見，并可随着农业生产发展的需要加以修改。

河南省农林厅教材編輯委员会

1958年8月26日

目 錄

第一篇 蔬菜栽培的一般問題

第一章 緒論

第二章 蔬菜植物的生物學特性

第一節 蔬菜的種類和分類

第二節 蔬菜植物的種和品種的起源

第三節 蔬菜植物的生長和發育

第三章 蔬菜對外界條件的要求

第一節 蔬菜對光和二氧化碳的要求

第二節 蔬菜對溫度的要求

第三節 蔬菜對水分的要求

第四節 蔬菜對土壤營養的要求

第四章 蔬菜栽培的一般技術

第一節 整地作畦

第二節 蔬菜的種子

第三節 播種

第四節 育苗與定植

第五節 蔬菜的無性繁殖法

第六節 蔬菜的營養面積

第七節 蔬菜的土壤管理

第八節 蔬菜植株的調整

第九節 蔬菜的採收

第五章 栽培制度

第一節 輪作

第二节 間作

第三节 多次作与排开播种

第六章 保护地的設置和加溫

第一节 保护地栽培的重要性和其方式

第二节 保护地的类型

第三节 保护地的加溫

第四节 冷床、溫床的构造和其育苗技术

第五节 北京改良式溫室和不加溫溫室

第二篇 露地和保护地蔬菜栽培

第七章 白菜类

第一节 白菜类的国民經济意义

第二节 白菜类的植物学性状

第三节 白菜类的生物学特性

第四节 結球白菜的栽培技术

第五节 其他白菜类的栽培概述

第八章 甘兰类

第一节 甘兰类在国民經济中的意义

第二节 甘兰类的植物学特性

第三节 甘兰类的生物学特性

第四节 甘兰类的栽培技术

第九章 直根类

第一节 直根类在国民經济中的意义

第二节 直根类蔬菜的植物学性状

第三节 直根类的生物学特性

第四节 蘿卜的栽培技术

第五节 胡蘿卜的栽培要点

第十章 葱蒜类

第一节 葱蒜类的国民經济意义

第二节 葱蒜类的植物学性状

第三节 葱蒜类的种类及品种

第四节 葱蒜类的生物学特性

第五节 大葱的栽培技术

第六节 洋葱的栽培技术

第七节 大蒜的栽培技术

第八节 韭菜的栽培技术

第十一章 茄果类

第一节 茄果类在国民經济上的意义

第二节 茄果类的植物学性状

第三节 茄果类的生物学特性

第四节 番茄的栽培技术

第五节 茄子和辣椒的栽培要点

第十二章 瓜类

第一节 瓜类在国民經济上的意义

第二节 瓜类的植物学性状

第三节 瓜类的生物学特性

第四节 黄瓜的栽培技术

第五节 西瓜的栽培技术

第六节 南瓜的栽培技术

第七节 冬瓜的栽培技术

第十三章 豆类

第一节 豆类蔬菜在国民經济上的意义

第二节 豆类的植物学性状

第三节 豆类的生物学特性

第四节 豆类的栽培技术

第十四章 薯芋类

第一节 薯芋类在国民經济中的意义

第二节 薯芋类的植物学性状

第三节 薯芋类的生物学特性

第四节 馬鈴薯的栽培技术

第五节 其它薯芋类的栽培技术

第十五章 綠叶菜类

第一节 綠叶菜类在国民經济中的意义

第二节 綠叶菜类的植物学特征

第三节 綠叶菜类的生物学特性

第四节 菠菜的栽培技术

第五节 芹菜的栽培技术

第六节 莴苣的栽培

第七节 其他綠叶菜类的栽培要点

第十六章 水生蔬菜类

第一节 水生蔬菜在国民經济上的意义

第二节 水生蔬菜的植物学性状和生物学特性

第三节 蓮藕的栽培技术

第十七章 多年生蔬菜类

第一节 多年生蔬菜在国民經济上的意义

第二节 多年生蔬菜类的植物学性状

第三节 多年生蔬菜类的生物学特性

第四节 多年生蔬菜的栽培要点

第一篇 蔬菜栽培的一般問題

第一章 緒論

蔬菜在国民經济中的重要性 蔬菜栽培是农业生产中的一个部門，它是具有柔軟多汁，主要供我們副食用。蔬菜植物多为一、二年生和多年生草本植物，但也有极少数的木本植物。蔬菜植物除了給我們直接补充少量炭水化合物、脂肪、和蛋白質外，主要的作用在于供給人們所不可缺少的維生素和礦物質；同时还帮助消化，刺激食欲，和中和其它食物所产生过多的酸份，以便人們能更好的利用其它食物。所以蔬菜是人类食物中所不可缺少，也不可代替的必要部分。唯有将蔬菜与其它食物配合，才能保証完善的营养（表1）。

維生素是人体生长发育所不可缺少的物質，它对于新陳代謝过程有很大的作用：缺乏維生素时，会引起种种生理疾病。在各种食品中維生素的含量以蔬菜为最多。現已經了解的維生素有20多种，其中最主要的是維生素甲、維生素乙族和維生素丙。蔬菜所含維生素情况如下：

含維生素甲特別丰富的蔬菜有胡蘿卜、黃肉老南瓜、豌豆苗、葱、青韭、芫荽、茼蒿、菠菜、莧菜、芥菜、蔞菜、茼蒿、小白菜、芹菜、辣椒、蕪菜、金針菜等。其中值得注意的是：茼蒿、芫荽、青韭所含維生素甲比胡蘿卜更多。一般言之，凡是吃叶的蔬菜和黃色蔬菜产品（如胡蘿卜、黃肉老南瓜、黃肉甘薯、黃玉米、金針菜等）和綠色的嫩豆莢都含有丰富的維生素甲。

維生素乙族（包括硫胺素、核黃素、尼克酸等）以豆类

表 1 蔬菜每斤食品营养要素供给量*

蔬菜种类	营养成分	维生素 A			维生素 B ₁	维生素 B ₂	尼克酸	维生素 C	蛋白质	脂肪	碳水化合物	热能	粗纤维	无机磷	钙	磷	铁
		毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	克	克	克	千卡	克	克	毫克	毫克	毫克
结球白菜		0.37	0.07	0.14	1.0	82	4.3	0.8	10	62	1.7	2.4	112	113	1.4		
甘 兰		0.04	0.17	0.17	1.3	168	5.6	1.3	17	102	3.9	3.4	30	241	8.2		
萝卜(白)		0.08	0.08	0.16	2.0	117	2.3	—	23	101	3.1	3.1	191	133	2.0		
胡萝卜(黄)		12.10	0.09	0.22	1.3	36	4.0	1.3	31	152	4.0	3.6	142	142	2.7		
番茄		1.46	0.14	0.09	2.8	52	2.8	1.4	9	60	1.9	1.9	38	150	1.9		
茄子		0.17	0.13	0.17	2.2	13	10.0	0.4	13	96	3.5	2.2	96	135	1.7		
辣椒		5.62	0.14	0.11	1.1	378	3.2	—	14	69	2.9	1.8	25	137	1.8		
黄瓜		1.12	0.17	0.17	1.3	60	3.4	0.9	9	58	3.0	2.2	108	159	1.7		
西瓜		0.46	0.05	0.05	0.5	8	2.2	—	11	57	0.8	0.5	16	27	0.5		
南瓜		2.11	0.15	0.11	2.6	19	2.6	0.4	26	118	4.4	2.6	41	130	2.2		
冬瓜		0.04	0.04	0.08	1.1	61	1.5	—	8	38	1.5	1.1	72	46	1.1		

菜豆	1.41	0.38	0.56	2.8	33	8.9	3.8	19	146	4.2	3.3	310	230	7.5
豇豆	4.23	0.43	0.38	4.8	90	11.4	1.0	19	131	6.7	2.9	252	299	4.8
豌豆	0.26	0.92	0.14	4.8	24	12.2	0.5	20	133	2.2	1.5	22	153	1.4
大豆	4.26	0.28	0.18	1.8	50	3.6	1.1	21	108	1.8	1.1	43	163	2.1
洋葱	0.01	0.12	0.08	0.8	32	7.1	—	36	172	4.3	3.2	158	198	7.1
大蒜	—	0.35	0.04	1.3	4	6.4	0.3	33	161	1.0	1.9	7	64	0.6
馬鈴薯	0.04	0.44	0.13	1.8	75	8.4	3.1	123	554	6.2	5.3	48	280	4.0
菠菜	10.86	0.18	0.58	2.7	138	8.9	0.9	9	80	2.7	8.9	312	151	11.1
芹菜	0.41	0.41	0.15	1.1	22	8.1	1.1	7	70	2.2	3.7	592	226	31.5
蓮藕	0.09	0.47	0.17	1.7	106	4.3	0.4	26	125	2.1	3.0	81	217	2.1
茭白	0.01	0.09	0.11	1.4	5	3.4	0.2	9	51	2.5	1.4	9	97	0.7
竹筍	0.16	0.16	0.16	1.2	2	8.0	0.2	12	82	1.6	2.3	43	109	0.2
金針菜(鮮)	5.79	0.94	0.64	5.5	163	14.4	2.5	59	316	7.4	5.5	361	342	6.9

* 摘錄中央衛生研究院營養系編著的“食物成分表”。

含量較多。然而白菜、芹菜、莧菜、大蒜、金針菜、石刁柏、蕃茄、蓮藕、馬鈴薯、菠菜等含量也相當豐富。

維生素丙（即抗壞血酸）多的蔬菜是：辣椒、青蒜、豌豆苗、雪里蕻、花椰菜、苦瓜、香椿、甘藍、白蘿卜、蓮藕、金針菜等，其中尤以辣椒為最多、辣椒的維生素丙比桔子要多7倍、比蕃茄多9倍。由於維生素丙在人體內的貯藏量有一定的限度，過多時從尿中排出，所以我們每天需要多吃一些蔬菜，來補充維生素丙的不足。

蔬菜中除了含有較豐富的維生素外，還含有不少的礦物質。人體內需要較多的而容易缺乏的礦物質是鈣、磷、鐵等數種。礦物質是構成骨骼、牙齒、肌肉和血液等人體組織的重要成分，又是調節人體消化、吸收、分泌、循環、排泄等各項生理活動所必需。

在蔬菜中含鈣最多的有豆类、金針菜、小白菜、莧菜、雪里蕻、甘藍、蕪菜、芫荽、芹菜、香椿等。含鐵最多的蔬菜有豆类、生姜、金針菜、莧菜、芫荽、芹菜等。含磷最多的蔬菜有豆类、香椿、馬鈴薯、金針菜、花椰菜、芹菜、洋葱、甘藍等。

蔬菜除供給維生素和礦物質外，對於維持人體內酸鹼平衡方面也起着重要作用如圖1，蔬菜中所含的鈣、鐵、鉀等礦物質在人體內能產生鹽基，以中和由主食、肉類等所產生的酸類（如硫酸、磷酸等），使體液維持正常的酸度。因為血液是需要微鹼性的，倘若變成酸性，便會使人體中毒。

蔬菜的纖維素，能使我們腸胃中的食物疏松，增加與消化液的接觸面來幫助消化。同時由於它能促進腸胃的蠕動，使食物殘渣能順利排出，故可防治便秘。另外在蔬菜中還含有各種芳香油、有機酸和其它一些特殊物質，象蘿卜、燕

瘦 肉	71	29
白面包	72	28
銀面包	54	46
牛 奶	47	53
馬鈴薯	37	63
胡蘿卜	29	71
甜 菜	45	55
菠 菜	40	60
葱	35	65
黃 瓜	25	75
番 茄	38	62
青蚕豆	42	58
嫩豆莢	62	38
草 蓿	37	63
苹 果	27	73
牛 子	24	76
橘 子	20	80

圖1 在各种食品中鹽基性和酸性矿質的百分率(右边綫条表出鹽基性物質Jaerdwteuh)

青、薯芋类蔬菜含有淀粉酶，可以消化淀粉，蕃茄等含有有机酸，可以分解脂肪，葱蒜类蔬菜含有硫化物，辣椒中含有辣椒素等可以兴奋神經，增进食欲，由此可见，为了保证健康，要常吃

各种綠色的新鮮蔬菜和黃肉的薯芋类和瓜类。

在有些蔬菜中，含有很丰富的碳水化合物，如馬鈴薯，山藥、芋、老南瓜、豆类、百合、姜、藕、荸薺和慈菇等。这些蔬菜可以作主食之用。薯芋类和老南瓜的营养价值一般比米麦还好。据中华医学会营养委员会的建議，为了保证健康，每人每天宜吃薯芋类13兩。

蔬菜除了可供鮮食用外，还可用作食品加工的原料，如干制(金針菜、蘿卜干等)醃制(大头菜、咸蘿卜等)酱菜(番茄酱、辣椒酱、西瓜酱豆)等等，这一些食品都是人民最喜爱的。

蔬菜还可以外銷：如金針菜、蓮子、藕粉、筍干、榨菜、生姜、辣椒、蘿卜干、木耳、瓜子等很早就輸出到国外，近来国家大力組織土特产外銷，更扩大了它們的外銷范围，如1951——1954年单就瓜子一項計算輸出总值就可換回54匹馬力的拖拉机563部。大蒜508吨可換一部80匹馬力的拖拉机。胡蘿卜一吨可換0.8吨肥田粉。一吨金針菜的干制品可換回5吨鋼材，从这看来，发展蔬菜栽培不仅为了滿足国内、外劳动人民的需要，改善人民生活和健康，并且为工业化換取必要的物質，对国家的社会主义建設有它重要的意义。

但是我們現在在蔬菜生产和供应工作，还远远赶不上人民的需要。特别是当前我省农业生产全面大跃进，与偉大的社会主义变革——城乡建立人民公社的新形势，給蔬菜生产带来了新的任务和問題。目前我省城乡已建立三十一万多个公共食堂，还建立了許多幼儿园、托儿所、“幸福院”、妇产院等組織，蔬菜需要量大大增加；全党全民办工业，大力兴修农田水利、修铁路都需要大量蔬菜，而且需要較高的質量 and 多样品种。蔬菜生产供应工作的好坏，关系到公共食堂的巩固，对人民公社的巩固也有影响，不仅是經濟問題而且也是政治問題。为了保証人人有菜吃，就必需城城社社种蔬菜。提高单位面积蔬菜的产量，精打細算，利用露地栽培和各种保护地栽培，且作到排开播种，分期收获，以滿足各个人民公社对多种多样新鮮蔬菜的四季需要。

我省蔬菜栽培的概况 黄河流域是中国文化的发源地，河南位居黄河的中下游，土地肥沃气候溫和，最适于蔬菜的生长和发育，劳动农民多少年来都在这块土地上从事农业生产（包括蔬菜生产）在长期的栽培和选择下，各地都培育了不少的蔬菜良种如輝县、永城、固始等地的大白菜，南阳、

开封的萝卜，新乡、灵宝的大葱，辉县、汝南的大蒜，开封的韭黄，新乡、新蔡的茄子，南阳、灵宝的球莖甘兰，商邱、柘城的芹菜，博爱、温县、孟县的山药等都是比較著名的，特别是淮阳的黄花菜，开封的西瓜，西峡的猴头鹿茸更是聞名全国。就产量言，根据1957年的产量調查得知固始万沟社的白菜亩产达75,000斤的高額产量，居全世界第一位，南阳市幸福社亩产萝卜23,646斤，安阳县阜新社亩产蕃茄25,000斤，新蔡城关社茄子亩产20,160斤，洛阳万年青社的大葱亩产20,100斤，从以上这些数字可以看出我省蔬菜生产潜力是很大的。由于劳动农民长期从事农业活动，創造了不少宝贵的經驗。如固始万沟社栽培白菜的整地經驗：采取了深耕、多犁、晒地、耙地、分期分层上基肥。新乡丰乐社用催芽房催芽、冷床育苗、培育早熟茄子。洛阳万年青社大葱多次陡沟的方法和白菜四攻肥五攻水的經驗。开封东方紅社西瓜早熟栽培，和开封市郊区农民的培育韭黄的經驗等等，这些都显示了我省劳动人民的无穷智慧和敢想敢作的英雄气概。

但是在解放以前，我省蔬菜栽培是处于极其落后的状况。不但栽培面积很小，技术也非常粗放，更談不上保护地栽培了。解放后，蔬菜栽培事业同别的建設事业一样，在党的领导下逐步得到恢复和发展。1953年以后有显着提高，首先以露地栽培为主来加强对郑州、开封、洛阳、漯河、信阳、焦作等市的蔬菜生产工作的领导。1954年召开了一次蔬菜会议，由各地蔬菜劳动模范参加，进行經驗交流，促进各市和重点县的蔬菜生产。当时的情况是：粗菜多，細菜少，土豆、洋葱、洋白菜等栽培很少，供不应求。1955年我省各市蔬菜生产发展很快。由于仅限于露地栽培，蔬菜生产的季节性表现的非常突出，严重的存在着淡旺季，尤其是早春缺

菜還未能解決。黨和政府針對這一問題，組織農民到新乡參觀，大力推廣陽畦育苗，提早蔬菜的上市時間，同時也組織幹部農民到北京參觀溫室栽培，通過這次參觀，初次在洛陽、鄭州試辦，洛陽建60間溫室，鄭州12間溫室，從事蔬菜生產。1956年正是農業合作化高潮，農民生產積極性空前高漲，保護地栽培如雨后春筍般的大大發展，各市已普遍應用冷床育苗，溫室也興建不少，如洛陽即有300余間，新乡也開始建築30多間。最初在溫室中僅栽培蕃茄，1957年溫室栽培蔬菜已增加很多，如番茄、茄子、辣椒、黃瓜、四季豆、生菜等。陽畦栽培在1957年也大为普遍，栽培番茄、黃瓜、西葫蘆、青韭、四季豆等。這時風障栽培也開始試作了。為了逐步消滅淡旺季的缺點，提出排開播種，分期收穫和間作套茬的辦法。洛陽市這方面作的很好，他們創造了十大套茬的豐富經驗。

我省蔬菜栽培事業在全面大躍進的新形勢下飛速發展
1958年在全面大躍進的鼓舞下，在鼓足革命干劲、力爭上游、多快好省的建設社會主義總路線的燈塔照耀下，使我省蔬菜生產奠定了飛速躍進的新局面，一天等於20年的向前發展，例如3月間省服務廳在洛陽召開了蔬菜會議，由廳長親自主持會議，組織1958年蔬菜生產大躍進。于會的各個蔬菜生產農業社的社長、勞動模範，在黨的領導、支持和鼓舞下，都是干劲十足，打破保守思想克服自滿情緒。互相交流經驗，大家一起挖潛力，動腦勁，想辦法打破常規訂出躍進生產指標。同志們并粘出很多大字報，比指標、比措施、最后比產量。例如洛陽市萬年青社計劃在1958年播種面積650畝，到下半年發展到700畝，總產29,422,000斤，較1957年660萬斤提高346.51%，全年平均單產43,595斤較1957年平均單產

12,800斤提高240.58%。新乡市郊蔬菜生产跃进计划提出1958年在蔬菜生产上保证超过洛阳，撵过郑州，全市150,000亩菜田，平均亩年产30,000斤。

这个会后在农业大跃进的特别高涨的新形势下，菜农的生产干劲冲破天，纷纷又修改了自己的计划。如洛阳万年青社从年亩产60几万斤的指标跃到100万斤，他们提出薯达白带头，冬瓜上楼，白菜坐阵，三茬丰收。事实已经证明第一茬薯达白已经超额完成了原计划的指标（原计划指标是20,000斤实产是24,360斤）新乡丰乐社也不示弱，迎头赶上，提出亩产150万斤的宏伟计划。目前我省全体从事蔬菜生产的农民，同全国人民一样，在鼓足干劲，力争上游，多快好省的社会主义这个总路线灯塔照耀下奋勇前进，他们提出十分指标，十二分措施，廿四分干劲，来从事蔬菜生产，保证供应城市和乡村广大人民的需要。

从今年（1958年）夏季蔬菜的收获量已经看出：不少农业社已经接近实现，甚至于突破了所定的指标。例如：开封的西瓜，有不少的社已突破亩产十多万斤，最高可达到十六万斤，息县大张庄农业社的南瓜亩产二十万斤，安阳县阜城社三茬九套的栽培制度的第一茬已经完成了三十一万斤。总之，今年我省各地的蔬菜卫星将以成军结队的向天空发射。

在蔬菜生产上所以能取得史无前例的伟大成就，其原因主要是党的正确领导，党中央和毛主席英明的提出鼓足干劲，力争上游，多快好省的社会主义这条总路线象一座灯塔照耀着我们前进的道路，各级党委还时常教导我们，破除迷信，克服保守思想，大破大立，插红旗，拔白旗，树立敢想敢说敢干的共产主义风格，在技术方面党也指出我们要抓

着肥、水、土、种、密、工、保、管三个增产关键。因此，大家解放了思想，开动了脑筋，想办法，挖潜力，大胆创造，人人搞试验田，全民一条心，大干特干苦干，创造了惊天动地的伟大奇蹟。但是这仅仅是蔬菜生产事业飞跃发展的一个开端，在不久将会取得更加宏伟的成就。

为了使我省蔬菜再进一步的跃进，于本年7月省农林厅、服务厅又组织了各地菜农，进行参观评比，交流经验，改进栽培技术，通过评比群众的干劲更大，为了使蔬菜生产和供应工作适应工农业生产飞跃发展的形势，和城乡人民公社蓬勃发展的要求。省商业厅和农林厅于本年8月13日至20日于洛阳市召开了省蔬菜生产现场会议，会议主要贯彻党中央和国务院“关于加强蔬菜生产和供应上的领导，适时的做好秋菜播种工作”的指示精神，参观推广洛阳市郊区万年青、旭升两社高额丰产试验田的经验，介绍洛阳市蔬菜供应工作自给自足的经验，以及交流省内外蔬菜高额丰产的先进经验和先进技术，会议要求蔬菜生产社和商业部门必须克服在蔬菜生产供应工作中的资本主义思想和右倾保守思想，坚决贯彻执行“蔬菜就地生产，就地供应，自给自足”的方针。各地应作到“工程未动，蔬菜先行”“哪里有工地，哪里就种菜”“城城镇镇种菜，乡乡社社种菜”保证人人有菜吃。会议提出当前蔬菜生产要解决种子、肥料、劳力问题。依靠群众解决菜种问题，快收快购，颗粒都收，肥料主要依靠土办法解决，劳力需统筹安排，人民公社成立蔬菜专业工区，农业社成立蔬菜生产专业队，并要大搞技术革命。

在会议期间，交流了省内外，蔬菜高额丰产和粮田套种种菜获得粮菜丰收经验，以及蔬菜储藏保管等丰富经验。其主要经验是解放思想，打破常规，大胆进行技术革新，在操

作技术上，主要抓着选用良种和培育良种，精耕土地，深耕细耙，施足底肥，早育苗、育壮苗、合理密植，保证作物生长期肥足水勤，细心进行田间管理等技术。

通过这个会议，我省蔬菜生产在已经获得辉煌成就的基础上将再一次的推向新的生产高潮，做到城城社社种蔬菜，保证人人有菜吃。特别是在全省范围内，普遍成立了人民公社，在社内已经正在建立蔬菜生产队，大大的解放生产力，彻底消灭私有制，对今后蔬菜生产事业，更开辟广扩的美好途径。

第二章 蔬菜植物的生物学特性

第一节 蔬菜的种类与分类

蔬菜的种类是很多的，目前我国各地栽培具有商品价值的就有80余种，其中40种为我国特产，为了便于系统学习和掌握栽培技术，就必须分类。蔬菜的分类主要有下列数种：

一、依植物学特性的分类法 根据各种蔬菜植物亲缘关系，按照植物分类学上的科、属、种变种进行分类。这样可以将主要蔬菜分为20多种，50多属，其中以十字花科、葫芦科、茄科、百合科、豆科、繖形科、菊科最为重要。

因为同一科蔬菜，常有相同的病虫害。所以用此法分类可以作为防治病虫害，按排轮作，间作等的参考。同一种类对外界环境条件的要求大致相似，栽培法也略相同。但也有不少例外的，如马铃薯和茄子，豆薯和其他豆类等其栽培法就有很大的区别。所以用此法分类，从栽培的观点看，是有缺点的。