

温州市志·农业卷

蔬菜生产志

温州市地方志办公室

一九九四年九月

目 录

概 述	(1)
第一章 产区布局	(3)
第一节 市郊商品菜区	(3)
第二节 各县商品菜区	(4)
第三节 传统与名优菜集中产区	(5)
第四节 蔬菜种子基地	(6)
第二章 品种	(8)
第一节 叶菜类	(9)
第二节 根菜类	(12)
第三节 甘蓝类	(13)
第四节 茄果类	(14)
第五节 瓜菜类	(15)
第六节 菜豆类	(16)
第七节 葱蒜类	(18)
第八节 食用菌类	(19)
第九节 多年生菜类	(20)
第十节 水生菜类	(21)
第三章 技术改革	(22)

第一节	菜地栽培制度·····	(22)
第二节	良种推广·····	(23)
第三节	病虫害防治·····	(25)
第四节	保护地栽培·····	(27)
第五节	除草剂和植物生长调节剂的使用·····	(28)

概 述

温州蔬菜栽培历史悠久，四季均可露地种菜。菜农在长期的生产实践中，创造了丰富的耕作栽培经验，充分利用土地、气候等有利条件，进行复种，间、套种，多熟配搭，四季常青，为城镇居民源源提供蔬菜。

温州蔬菜的品种很多，本地培育与外地引进良种相结合，形成一些系列配套的品种。如不结球白菜即有几十个品种，既有耐寒、经霜后味甜的本地白菜、油冬菜，又有耐热、短期可收的抗灾、秋播小白菜及四季皆宜的各类白菜。有些品种，如茼蒿(俗名盘菜)，是温州独有的名优菜，大量外销，被视为珍品。

建国以来，城市居民吃菜成为“第二粮食”，蔬菜生产成为“菜篮子工程”的重要组成部分。共产党、人民政府对搞好蔬菜生产和供应工作非常重视。在安排种菜计划和调动菜农种菜积极性等方面实行了一系列政策规定；对保证蔬菜优质高产、适时上市，采取了各种有效的措施，蔬菜生产有了很大的发展。

50年代初，党和政府就提出“大城市郊区的农业，应以生产蔬菜为中心”，把提高蔬菜生产，改善市场供应作为经常性的重要任务。从1959年开始，在市郊建设商品菜生产基地，实行蔬菜统购包销和计划供应，蔬菜种植面积相对稳定，保证市民吃菜需要。

80年代初农村实行联产承包责任制，产业结构调整，郊区蔬菜基地的统购包销政策也相应改变。除稳定市场的大路菜继续派购外，对某些出口或市场需要量大的品种，实行合同订购；购、订购以外的品种，全部由菜农按市场需要安排生产，并协商定价，从而调动了菜农的生产积极性。1982年全市蔬菜生产总量达47万吨，产值5750万元，在农业中仅次于粮食，居第二位。1985年，进一步改革蔬菜派购制度，产销全面放开，自由交易，随行就市，以价值规律指导市场生产。从此，蔬菜生产发生深刻变化，上市菜数量增加，质量提高，多数菜农上市自销，个体菜贩迅速增加，市场活跃。

第一章 产区布局

温州市蔬菜产区随着城市人口的增加、供菜量的增大，逐步由近郊向远郊扩展，由平原地区向滨海、高山地区扩展，形成许多各具特色的商品菜集中产地。

第一节 市郊商品菜区

温州市蔬菜重点产地在近郊区。解放前后，城郊菜地分布在松台、广化、九山、荷花一带。50年代中期，逐步扩展到将军桥、水心、巽山一带。1959年建立蔬菜生产基地，菜区扩大到西郊13个村和南郊3个村。从60年代到80年代，蔬菜面积经过几次调整，基本稳定在8000亩左右，保证了市区居民吃菜。

1984年，市里为了缓解淡季蔬菜供应，在原市郊（现瓯海区）泽雅区北林垟乡开辟高山蔬菜生产基地，进行试点，当年获得成功。1985年起种植面积在百亩以上。1988年，市科委、农委、蔬菜办公室共同主持列题，组织攻关，由市农科所、菜科所和蔬菜公司具体承担任务，针对高山气温不稳定，经常遇早寒、倒春寒，再加土址瘠薄等不利条件，选用抗病良种进行春菜夏种，获得很好成果。于是，高山菜区由北林垟乡扩展到五凤垟乡，面积扩大到600亩左右，并推广到各县。

第二节 各县商品菜区

60年代，各县城和大集镇的专业菜地还很少，居民吃菜靠附近农民兼营蔬菜生产、自由上市解决。从70年代后期开始，随着商品经济的发展，城镇人口迅速增多，蔬菜供不应求，各县才以近郊为主划出菜田，采取减少粮食征购任务或补贴粮票，供应化肥、生活用煤等优惠措施，建设商品菜基地。

瑞安县起步较早，以飞云江边和北郊原有蔬菜大队的140多亩菜地为基础，建设常年蔬菜基地。1988年开始，又在湖岭区瑶庄乡卓庄村，由政府资助建立高山商品菜基地，当年试种34.2亩，1990年达170亩，生产大白菜、萝卜、盘菜、蕃茄等，部分鲜菜还销往鹿城区。莘塍、塘下、仙降、马屿、陶山等13个较大集镇，也搞了季节性蔬菜基地4544亩，不但供应集镇吃菜，还大量外运。

永嘉县在上塘镇周围的前村、后村、浦东、三元堂、浦口、下塘等村，建立100~120亩蔬菜基地。

乐清县在传统种菜的湖横乡以及万岙前山、市岭、界岱、虹桥、清江等地建立商品菜基地5000亩，生产供应县城和几个主要集镇的商品菜。还在北白象镇樟湾、万岙前山、虹桥上陶、河深桥和湖横乡建立加工菜生产基地。

平阳县除昆阳、鳌江近郊菜农种菜供应城镇外，还在宋埠的徐园

建立以花椰菜为主的蔬菜基地，常年种植千余亩，鲜菜远销杭州、上海、南京、天津等大城市。

苍南县除在灵溪镇近郊种菜供应县城外，1984年龙港镇也以新美洲村涂园1450亩建立蔬菜基地，还建立了涂园蔬菜生产研究会，研究蔬菜品种、栽培技术、病虫害防治，并搜集市场信息，指导生产。

第三节 传统与名优菜集中产区

农村专项菜基地颇多，规模较大，能影响市场供应的有：

1、茶椰菜基地。主要是瑞安市的马屿、江浦、新江、汀田、飞云江农场；平阳县的宋埠；苍南县的龙港、白沙；乐清县的清江等，面积约3万亩，除市内销售外，大部分销往宁波、杭州、上海、天津等大城市。

2、盘菜基地。原产地是瑞安梓岙。50年代后，引到莘塍的涂园进行套种，形成新基地。随后，瓯海县永强、苍南县白沙、乐清县清江等地也有成片种植，面积约1.5万亩。既鲜食，也加工，销售全市，并远销宁波、杭州、上海、天津和台湾，备受欢迎。华东、华中部份省市也来大批量采购鲜菜和种子。

3、毛芋基地。主产地是永嘉岩头，瑞安丽岙、梓岙、梅屿，高楼、宁益，平阳北港、乐清芙蓉、大荆等地，面积约1.5万亩。温州

州市区及各县销售，为秋淡大宗菜，还有少量加工出口。

4、白银豆基地。主要有瑞安马屿区的江浦、荆谷、瓯海灵昆、文成南田及市郊等地，面积1500亩。除剥粒鲜食外，干豆可作营养食品，为温州特产。

5、蕃茄基地。形成于70年代。集中产区有瑞安莘塍的上望、汀田、飞云江农场，乐清虹桥、清江、东联、慎海、后所及市郊。面积1.5万亩，以鲜销为主，并供瑞安和乐清罐头厂加工蕃茄酱出口。

6、冬瓜基地。主要是瑞安的塘下、马屿、莘塍、飞云江农场和乐清大荆，面积万余亩，以市场鲜销为主，也有少量腌制加工。

7、榨菜基地。主要有瓯海永强、瑞安仙降、平阳宋埠、苍南白沙及乐清等地，面积1.5万亩，腌制加工后，常年销售。

第四节 蔬菜种子基地

过去农民多自留蔬菜种子，部分农民还育成菜苗零售。50年代，菜区的蔬菜经营管理部门曾协助菜农向外地采购良种。70年代后期，市、县种子分公司从事蔬菜种子经营，并建立大宗蔬菜种子生产基地。规模较大的有：

1、花菜种基地。一是瑞安市江浦乡上郑村花菜种专业村，由科技户郑庆一带头，全村214户从事花菜留种。菜种以花椰菜为主，在

全国销售，颇享盛名。同时生产球菜种，每年还育苗2次，供应瑞安、平阳、瓯海等县。二是乐清县渡头联户花菜种基地，由育种户仇明腾、李远浦、吴玉龙组织育种。80年代初200多亩，后扩大到500~600亩，种子由种子公司收购，1984年以后自产自销。

2、萝卜种基地。一是永嘉黄田黄屿村，由育种户厉秀崇带头，全村育种60~100亩，以“马尔早”萝卜为主，也有浙大长萝卜和日本杂交萝卜，种子由种子公司收购。二是苍南金乡联户萝卜种籽基地，繁殖浙大长萝卜500~1000亩。三是瓯海藤桥区。上泗村繁殖日本萝卜50亩，岙底高山蔬菜基地繁殖马尔早60日萝卜100亩，后垟村繁殖浙大长萝卜100亩，种子一部分供应本地，多数销往湖南、江西等省。

3、盘菜种基地。主要是瑞安丽岙及大典下等地，均自产自销。

4、榨菜种子基地。瓯海永强沙垟镇，基地4~5亩，同时繁殖油冬、四季豆、豇豆等种子。

5、豇豆种基地。系瑞安种子公司承担省公司繁殖之豇28-2良种任务，在高楼东村建立基地10亩，1990年扩大到45亩，收购良种3000多公斤。

6、小白菜种基地。主要是永嘉梅岙徐山村，繁殖白菜、反交白菜、蚕白菜及迟芥，面积20多亩，除收购200~300公斤外，多数自产自销。

7、大白菜种基地。以永嘉楠溪鹤盛村为主，繁殖早熟5早白菜，

也繁殖其他白菜，面积200~300亩。

8、瓜、菜秧基地。市、县近郊老菜农在育苗自用基础上，历来均以多余菜、茄、瓜、豆秧上市零售，逐步形成小型的兼业的瓜、菜秧基地。地处温、瑞二地交界的瑞安市仙岩渔潭村多年来形成繁育瓜类秧苗为主的瓜、菜秧基地，主要通过室内土营养钵育苗，繁育春、夏各类瓜秧供应温州、瑞安一带农村家庭种植，建国后，曾组织自力农业社，作为重要副业；目前全村家家育瓜、菜秧，销往温、瑞市郊及邻县农村。

第二章 品 种

温州蔬菜品种繁多，旧志均有所记。乾隆《温州府志》记载：有蔬用菜类莴苣、芥、辣、菘、苋、菠薐、萝卜、莴苣、生菜、油菜、苦蕒、芫荽、蒿、芹、茭白、茄、蒜、姜、葱、韭等，蔬用豆类绿豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、带豆、刀豆等，蔬用瓜类瓠瓜、刺瓜、瓠瓜、冬瓜、丝瓜，以及薯蕷、竹笋、蕈、野蕨等。光绪《永嘉县志》还载有水生蔬菜和食用蕈类香菇。民国《瑞安县志·稿》和《平阳县志》还列有甘蓝类及番茄、胡萝卜洋葱等几十个引进的蔬菜品种。1987年，温州市园艺学会蔬菜学组以鹿城区、瓯海区为主，兼及邻县，编写成《温州蔬菜品种志》，列有蔬菜16类170多种。加上各县未列

人的和新引进的，按蔬菜栽培学分类为：叶菜类80多种、根菜类16种、甘蓝类40多种、茄果类20多种、瓜类20多种、豆类40多种、葱蒜类10多种、薯芋类10多种、食用菌类5种、多年生菜类6种、水生菜类6种。而温州芥菜、梓岙盘菜、马屿花菜、驮山菜头、丰收大白菜、青顶白皮丝瓜、白银豆、平阳槟榔芋和马蹄笋则是温州的名特优菜，在各地享有盛誉。民国《瑞安县志稿》记述，民国二十七年(1938)瑞安就有横山芥蒜、梓岙盘菜、驮山菜头、娄渡红萝卜、潘岱芥药、红白芥、阁巷笋菜、芋膳酱园瓜等产品销往外地。

第一节 叶菜类

一、芥菜，是温州古老的传统菜。“二月二吃芥菜饭”的习俗遍及温州各地，芥菜为市场大宗菜。

芥菜的品种很多。以大叶芥为主栽品种，面积最大。大叶芥中的早芥、中信早芥、中信芥、高脚迟芥、矮脚迟芥、宽柄芥，通称温州芥菜，属名特优菜，在整个浙南以至全省都有盛名。重点分布在市郊、瓯海近郊和瑞安东、北郊一带，以早芥品质最好。除温州芥菜外，还有大叶乌筋芥、永强芥、多叶芥、青田白芥、陶山扁芥等，均可鲜食，也可腌制菜梗、菜蕻，常年供应。其次是花叶芥，又分乌筋芥、细叶乌筋芥、鸡啄芥、曹平芥、白筋芥。三是雪里蕻，分本地雪里蕻、宁

波细叶雪里蕻、九头芥、细叶九头芥。四是榨菜，分园叶冬菜、大叶春菜、细叶榨菜、阔叶榨菜。后二类主要是加工各类咸菜、干菜，鲜食不多。

二、白菜，旧志作“菘”。

1、普通白菜，即小白菜。小白菜又分白梗、青梗两类。白梗有本地白菜、高脚白、调羹白、黄叶白、金华白、杭州白、反交白和蚕白菜，80年代又引进广东白、广东克叶白菜和广东葵叶白菜等。青梗有早熟、中熟、迟熟，及四月慢、五月慢以及油冬菜、乌塌菜，80年代引进矮抗青（俗称香蕻菜）。白菜在温州四季均可种，除冬、春外，在夏秋炎热期间，也可种抗高温的温州青、本地白菜、高脚白和反交白，十月可种蚕白菜。

市、近郊菜农还有食用油菜（白菜型）菜苔的习俗，叫菜子花头，色绿味香，脆嫩爽口，是腊月炒年糕的佳品。80年代又引进耐热耐旱的广东菜心，以其嫩苔的夏秋季上市，颇受欢迎。

2、大白菜，即结球白菜。《平阳县志》载：“菘，俗名白菜，叶卷心者曰卷心菜，叶缘相抱者曰山东菜”。卷心菜俗呼黄芽菜。50年代市郊引进福建笋形大白菜、矮脚筒大白菜，并推广到附近各县。1961年市郊丰收大队垟头下菜农何方敏，用福建城阳青白菜与本地矮脚筒白菜杂交，经过多年选育，育成丰收大白菜新种，产地集中在城郊和南郊。瑞安、永嘉、乐清、平阳、苍南等县也有大面积栽培。外地菜

农慕名前来引种的很多。70年代各地又先后向山东、天津、杭州等地引进4、5号大白菜、7943大白菜、大高庄、福山2号、旅城4号，以及杂交培育的早黄白等品种。80年代，温州市种子公司又引进鲁白1号、2号、3号、6号、山东4号、5号、6号、丰抗50、丰抗70、早熟5号、夏丰、小杂56、双虎45日、夏阳包心菜、日本夏阳白菜、早50日、正大45日，抗热包心菜等品种，也是温州菜市场的大宗菜源。

3、其他叶菜还有：菠菜、芹菜、蒿菜、苋菜、莼菜、甜菜，野生菜等十多种。菠菜，俗名菠薐菜，有早熟、圆叶、黄叶3种，新引进的有杂交菠菜联合1号、联合11号。芹菜有温州黄心芹菜，新引进的上海白芹、天津实心芹菜。蒿菜即茼蒿，分大叶、中叶、小叶等种。苋菜也有红白之分。莼菜即空心菜、甜菜即莴苣菜。野生菜也有多种，如文成、泰顺等山区的蕨菜，广泛分布的苦菜、马兰头、荠菜等，群众也常采食。

莴苣俗称笋菜，又名苦母、生菜，供鲜食为主。莴苣以茎作蔬，吃叶的不多，但也属叶菜类。民国《平阳县志》记：“莴苣，有白莴、紫莴及莴笋三种，邑中栽培属莴苣笋。”民国《瑞安县志·稿》记：“莴苣有茎莴苣、球莴苣、立莴苣三种，以第一种历史稍久。”平阳鳌江镇五板桥村为莴苣笋传统产地，所产莴苣质佳，腌制的酱笋独具风味。

第二节 根菜类

一、茼蒿，俗名盘菜，鲜食、加工并重，是温州特有菜种，栽培历史在150年以上。盘菜原产瑞安梓岙，50年代扩大至丽岙、白门、凤山、南山一带。梓岙盘菜属温州名特优菜，远销外地，国外温属侨胞争相竞购，台湾温属同胞更列为新年名菜。近十多年来，瑞安莘塍一带涂园首先引种，在甘薯地间套种，以后永强以及乐清、平阳、苍南等县涂园也大面积种植，并向北林垵高山蔬菜基地发展。上海、宁波、丽水等地也纷纷引种。

二、萝卜，学名莱菔，俗名菜头，鲜食、腌制并重。全市各地普遍种植，山区更多，历来是民间主要蔬菜。本地萝卜品种以瑞安驮山菜头最驰名。驮山菜头有花叶型、板叶型和半花叶型3种。板叶型较早熟，半花叶型中熟，花叶型迟熟。50年代后期，引进高产的浙大长萝卜，以后又引进抗热、抗病的广东早菜头等。80年代又引进日本杂交菜头、南畔洲萝卜、马尔早萝卜以及日本60日菜头、短叶13萝卜等10余个品种。

三、胡萝卜，分红皮、黄皮两种。主产地为瓯海慈湖和瑞安陶山姜渡一带。属鲜食菜类。

四、大头菜，主要在永强、梧埭和瑞安塘下、莘塍一带的涂园种植。属腌制菜类。

第三节 甘兰类

甘蓝亦属叶菜类，但因种植面积大，且其变种花椰菜亦属大宗菜，故另专列甘蓝类。

一、甘兰，又称球菜、包心菜。引进历史不久，但发展很快。二三十年代仅在市郊种植，四五十年代开始扩大，六七十年代向半山区、山区推广，为秋冬与春季的重要蔬菜。甘兰有平头、圆头、尖头三种，以平头型最多。丰收大平头、杭州黑叶小平头、黑叶大平头，都是30年代引进的，结球大、产量高、抗性强。80年代又从山东、北京等地引进平头型的黄苗、京丰、争春、满春和早甘兰夏光、苏晨、中甘80号以及日本大阪甘兰、成功甘兰等10多个品种。尖头型则有牛心、鸡心两种。

二、花椰菜，俗名花菜，约于20年代引入。成书于1936年的《瑞安县志·稿》载：“瑞安三星门已种植，但属于稀菜，且育种难。”50年代以后，从福建、广东引种，发展很快。经科研部门和菜农的长期选育，杂交提纯复壮，已培育出一批高产优质品种：早花40日、59日、温州60日、龙湾60日、温州80日、珍珠80日、瑞安100日、清江120日、温州130日、140日。80年代，花菜已成为温州的名牌菜，形成大片的商品菜基地和留种基地。特别是瑞安马屿花菜，球大、洁白、紧实，产量高，品质好，远近闻名。北京、上海、江苏、安徽、江西、

河南、山东等省市及省内各地的采购员，纷至沓来，车水马龙。不仅采运鲜菜，也大批引种。

此外，球茎甘蓝，抱子甘蓝等也有少量种植。

第四节 茄果类

一、茄子。分长茄、圆茄两大类。温州主要是长茄。常见品种有本地良种乌油绿(菜园茄)、杭州红茄、平阳茄、白茄等。以菜园茄最佳。但杭州红茄、平阳茄，上市早，产量高。80年代又引进日本仙台紫茄、真仙中长茄。山区、半山区仍以普通紫茄、白茄为主。

二、蕃茄，即西红柿。40年代引入，在市郊及各城镇园圃零星种植。50年代后逐步扩大。70年代后期，随食品加工业的发展，沿海各县均在涂园大面积栽培，多数提供罐头厂制蕃茄酱出口，也常作水果食用。常见品种有北京早红、浙红20。80年代推广杂交一代种2266、854以及强丰、春雷、可果美、浦红2号、5号、20号等。1987年后，乐清、瑞安又从浙江省农科院引进抗病、鲜食加工兼用种浙杂5号，市蔬菜科研所和种子公司也引进浦红1号、苏杭4号、早丰、中丰、早魁、浙杂804、805等品种。

三、辣椒，分辣椒、甜椒两大类。辣椒有羊角椒、仰天椒(铁丁椒)、龙泉辣椒等品种，山区常用于佐食，市区食用少，多加工制酱。