

農業推廣叢書第一號

幾種常見外國蔬菜栽培方法

廣州市政府工務局園場管理處編印

民國卅七年十二月

幾種常見外國蔬菜栽培方法

廣州為華南大都會，中西人士集處，蔬菜之需求，除本地種類外，外國蔬菜，亦日見需要，茲將外國普通蔬菜種類，適合本市氣候，及本市人士所習見者，關於栽培方法，分述于後，以供菜農參考。（度量衡採用市制，時期採用陽曆，播種期以廣州氣候為標準）。

一、胡蘿蔔 別名：金筍 紅蘿蔔

（一）氣候及土質：胡蘿蔔性喜涼冷之氣候，如乾燥過甚，有害品質，降雨過多，則根易腐爛；故失于旱與濕，均難得良好成績，土質則以土層深厚輕鬆肥沃者為適宜，故富有機質之砂質壤土為最佳。

（二）栽培法

（1）整地：圃地要深耕，多加肥碎，畦濶三至四尺，高則半尺至一尺，畦面開溝三條，以備條播之用。

（2）播種：八月至翌年一月均可播種，而以九月至十二月為適宜，八月以前天氣炎熱，

且太陽猛烈，苟蓋棚陰蔽，亦可栽植，胡蘿蔔種子微小，播後覆土切勿過厚，以謹蓋種子為度，上面更須蓋以禾草，俟發芽後始行撤去。

(3) 勻苗：苗生三四葉時，開始勻苗，汰弱留強，至株距三寸左右為度。

(4) 管理：播種後每日應灌溉二次，生長期中，如遇晴天朗日，每日應灌溉一次，陰天可酌減，中耕甚為重要，幼苗時尤不可缺，其次數視乎氣候與土質而定，通常于勻苗之際，即行中耕一次，如遇天氣亢陽，尤宜多行中耕。

(5) 肥料：基肥以堆肥或廐肥為主，補肥則宜用人糞肥，蓋人糞能令胡蘿蔔呈濃厚赤色而增美觀也。鉀肥需要亦多，應時加施與否則土壤鉀素被其吸收太多，有碍下造作物生長，磷肥亦應施用，以促其早熟。

(6) 收穫：早生種種後八十日可收成，晚生種則須百餘日，適度長成，即可收穫，過期則心漸擴大，質味均減，收穫時，先掘深溝，然後以棒崧土而拔取之，若出售于近市場者，可稍去葉，每五六株束成一札；若運往遠地市場者，則宜盡去其葉，然後裝包。

二、蒔菜 別名：紅菜頭

(一)氣候及土質：蒔菜喜涼冷之氣候，故在廣州宜秋冬栽培，土質喜表土深厚輕鬆排水優良之地，若富於有機質，則生長更佳。

(二)栽培法

(1)整地：圃地須耕鋤，務使土壤輕鬆膨軟，俾根易得發育，畦濶三四尺，高則半尺至一尺，畦上掘溝三條，以備條播之用。

(2)播種：播種期可在八月至一月，尤以九月至十二月為適宜，過早則天氣炎熱，生長不佳，且易招虫害，普通所謂蒔菜種子，其實乃一果實，內含真正種子二至六粒，故播種時應注意及之，不可太密，亦有將「種子」稍碎之然後播種，播種法多行條播，覆土三四分，上面須蓋禾草，發芽後應即除去。

(3)勻苗及移植：苗長至四寸時，應行間拔，至間拔後株距約三寸為止。普通根菜類多不能移植，但蒔菜則否，故間拔之苗，尚可移植于另一畦上，株距亦為三寸。

(4)管理：植後管理與施肥，與胡蘿蔔同。

(5) 收穫：收穫時期因品種而異，大抵播後經七十日至百日可收成，收穫不可過遲，遲則組織硬化，糖份減少，收穫時可用手拔出，稍去葉部，每五六個束成一扎，然後洗淨出售。

三、洋蔥 別名：蔥頭 洋蔥頭

(一) 氣候及土質：洋蔥生長宜于稍寒之氣候，過暖則徒長葉，球莖發育不良，土質則以富有有機質之砂質壤土為最適宜，黏重土及礫薄之地，或排水不良者，均不宜栽植。

(二) 栽培法

(1) 繁殖：洋蔥繁殖方法，其主在收穫球莖者，則以種子繁殖；主在收穫嫩葉或蔥苗者，則可用小球繁殖，栽培洋蔥，主在收穫球莖，故普通栽培，多用種子。

(2) 整地：整地宜鬆碎，起畦應為較高之平畦，濶約三尺，開淺溝三行，以備播種之用。

(3) 播種及栽植：播種時期，可在八月中旬至十一月；而以九月十月為最適宜，播後覆土宜淺，更蓋以禾草，減少水分蒸發，至苗長至四寸左右時，可施行間拔，至株距

約四寸爲度，間拔之苗，可作蔥用，或移植于另一畦上。

(4) 管理：幼苗出土後，即注意中耕，生長期中，土壤應時時保持輕鬆，鱗莖生長方得茂盛，至鱗莖形成時，中耕可漸停止。

(5) 肥料：洋蔥肥料以鱗質爲主，因其可增產量，能令早熟，且能增進品質及耐貯藏也。有機肥亦甚重要，故基肥宜用廐肥骨粉，備肥可用人糞尿麴類及化學磷肥，洋蔥忌酸性土，故宜時加入石灰于土中。

(6) 收穫：洋蔥種後百餘日，鱗莖肥大，葉呈黃時可收穫，收穫應在雨水天前，葉雖未轉枯黃亦應收穫，收穫時可將鱗莖拔起，切去其莖葉，祇留一寸左右，置于向陽通風處晒二三日，使其稍乾，然後發售或貯藏。

四、蔥 別名：生菜

(一) 氣候及土質：蔥喜較冷而忌熱，喜滋潤而忌乾燥，氣候過暖，生長雖速，但未長大而抽花；結球類則不能結球，且風味大減，土質則宜富有機質之壤土，或砂質壤土。過粘過瘠之土，均非所宜。

(二)栽培法

(1)整地：栽植萵苣者，多先行以苗床育苗，苗床應有陰蔽，蓋防烈日及驟雨也，苟播于冬季者，雖無陰蔽亦可，本圃之畦，為普通闊約三四尺高約四五寸之平畦，應先放入基肥，俾得易于生長。

(2)播種：播種期可自八月至翌年二月，而以十月至十二月為適最宜，萵苣種子頗小，播種時應混以砂，然後撒播，播後稍覆以土，並蓋以禾草。

(3)移植：發芽後苗長至二寸高時，(約三星期)可行移植，行距株距，俱為八寸，移植時，須使正根垂直，將附近之泥以力稍壓之，使接觸根部，則苗吸收水份快，而生活易于恢復。

(4)管理：移植後之管理工作，以灌溉及中耕較為重要。天晴時，每日清晨及下午均應淋水一次，天陰或下雨則酌量減停，中耕應時時舉行，至長至相當大時，應即停止，中耕宜淺，深則恐傷根部。

(5)肥料：移植後五六日宜施稀薄尿水，以促進根部生長，以後每星期施肥一二次，宜

用人糞尿生麴及廐肥水等，生石灰亦宜施用，因防土中酸性過高也。

(6) 收穫：萵苣自播種至收穫約須五十餘日至七十餘日，凡結球類長球完全結實時，方可收穫。

五、甘藍 別名： 椰菜

(一) 氣候及土質：甘藍喜冷涼之氣候，苟濕度過高，則結球不緊，生長期間，濕潤甚為重要。土質無甚選擇，大抵富含有機質之壤土最為適宜。

(二) 栽培法

(1) 整地：甘藍應先播種於苗床以育苗，早播者宜有陰蔽，九月以後，亦有播于露地者，本國之畦，為濶約三四尺之拱畦，每畦植二行，每距二尺應掘一穴，放入基肥，以備定植之用。

(2) 播種：八月中旬至十月中旬均可播種，而以九月為最適氣，播種方法，可用撒播或條播。條播中耕較易，凡施行條播者，行距約三寸，播後覆土約三分。

(3) 移植：發芽後應行間拔，至每株相距約一寸為止。自播後三十日至四十日，此時苗

已有真葉四片，可定植于圃地，每畦植二行，株距約二尺，而以三角形植法爲佳。

(4) 管理：管理方面，可參照萵苣。

(5) 亦可參照萵苣。

(6) 收穫：收穫期依照品種而異，大抵早熟種播後一百一十日至一百二十日，中熟種一百二十日至一百四十日，而遲熟種則一百四十日至一百七十日，收穫不可過遲否，則球破裂有損品質，收採方法，一手持刀，一手將該植物稍屈，然後在基部切下，如此則不易將球損傷也。

六、球莖甘藍 別名：芥蘭頭

(一) 氣候及土質：與甘藍同

(二) 栽培法：球莖甘藍之栽培法與甘藍無大差異，祇前者生長時所佔面積較少，故普通之畦，可植四行，而株距則約六七寸，自播種至收穫，約經七十餘日，當其球莖長至直徑二寸三寸時，爲最適宜之收穫時期，收穫不可過遲，遲則纖維發達，質味大減。

七、花椰菜 別名：椰菜花

(一) 氣候及土質：與甘藍同

(二) 栽培法：栽培法與椰菜相同，所異者，花椰菜需要之部份乃白色之花，故在未收穫前，應保護花球勿使受陽光而變綠色，保護之法，即利用其傍之葉蓋之。由播種至收穫約經一百三十日，收穫不可過遲，遲則花球成粒狀凸起，損其品質與美觀，收穫時，以刀或剪割之，應保留葉數片，以爲保護花球之用。

八、洋芥蘭 別名：義大利芥蘭

(一) 氣候及土質：與甘藍同。

(二) 栽培法：洋芥蘭與花椰菜均屬十字花科花菜類，其栽培法大低相同；而洋芥蘭對環境之感應較花椰菜爲鈍，如較能耐寒與耐熱是也，自播種至收穫，約需一百三十日，收穫不可過遲，以花仍未開而球尚結實者爲上品，花球割後，橫枝繼續生長，尚可有數次之收穫，不過以後所收者，花球較小而已。

九、番茄 別名：西紅柿

(一)氣候及土質：番茄適於溫暖之氣候，但以其生育強健，亦能耐稍低之氣溫，廣州屬亞熱帶，冬季不甚寒冷，霜雪甚少，故可在冬季栽培，廣州夏季高溫高濕，番茄易生病害，故夏季栽培不易，土質不甚拘擇，由粘質土而至砂質土均可生長，而以肥沃之砂質土壤，及排水良好富於有機質者為最適宜。

(二)栽培法

(1)整地：栽植番茄，應先行育苗，可利用播種箱或苗床行之，如行早播，應有陰蔽設備，以防烈日及驟雨，番茄幼苗遭立枯病，(幼苗近坭面生縊痕折倒而死)故育苗之土壤，宜用新土或消毒之舊土。消毒之法，最簡便者為將土薄鋪地上，曝曬烈日下數日，或鋪乾草於土上燃燒，即定植之地，亦宜用新墾者，如用熟地，則應避免前造曾栽植茄科植物。(如茄、馬鈴薯、辣椒、烟草等)，以免病害蔓延，本圃之畦，為闊約三四尺之拱畦，每畦植二行，每隔二尺掘一穴，放入基肥，以備種植。

(2)播種：播種期可在七月中旬至翌年二月中旬，早播者(即七八月)應有陰蔽設備，遲

播者(即一二月)應有防寒設備，普通播種，多播於播種箱中，行距約二寸，在行間每寸播種約十粒。

(3) 移植：番茄生長出真葉二三片時，(約發芽後二星期)可行假植於苗床中，行距約五寸，株距約三寸。三至四星期後，此時番茄高約一尺，可定植於畦中，每畦植二行，株距約二尺，而以三角形耕法為佳。

(4) 管理：定植之後，應注意灌溉與中耕，在初定植期中，每日上下午均應淋水一次，以後每日一次，天陰或下雨酌減停，中耕宜淺，不時施行，入土以不過二寸為度，過深則有害於根也。

(5) 整枝：番茄乃半蔓性植物，普通栽培，多行整枝豎柱，方得良好成績，其最通行之整枝方法，為單幹整枝法，此法簡單而有利，即每株祇留主幹一條，其餘橫枝一律淘汰，至豎柱方法如下：

(甲) 三角形豎柱法：每畦植番茄二行，成三角形。每株之側立一柱，「竹亦可」，柱高五六尺，然後每三柱之頂互相束緊，遂成三脚架狀，將每株之主枝束於其側之柱上

。每株祇留一枝，如發現新枝，即行除去。

(乙)人字形豎柱法：每畦植番茄二行，先於每行之間均勻立木柱數條，柱高五六尺，井於柱頂橫繫鐵線，然後於每株莖旁直插一柱，與橫鐵線繫住。俟番茄主枝長大時，即縛束於其傍之柱上，以後發現側枝，即應除去。

(6)肥料：番茄對於肥份之配合，其感應性甚為敏銳。大凡氮肥過多而磷肥缺乏者，其葉生長特別旺盛，但結實甚遲且稀少。磷肥對於番茄甚為重要，不特可增其產量，且可提早其成熟，故基肥除施用廐肥或堆肥外，應加入骨粉，以增加上中之磷質，在幼苗期，宜施用氮肥，如糞尿或硫酸氮等，使其枝葉秀茂，惟切忌過份施用，以致徒長枝葉，而結實減少，鉀肥亦需要。應時施用草木灰，既可供給鉀肥、亦可中和土中酸性。

收穫：自播種收穫約經一百日至一百三十日，大抵小型種收穫早，而大型種收穫遲，普通中型種，約經一百一十日可收穫。

十、菜荳 別名：邊荳 龍芽荳 四季荳

(一)氣候及土質：菜豆喜較涼氣溫，過暖或降霜，均非所宜，土質以富含有機質之壤土為最適合。

(二)栽培法

(1)整地：土地宜深耕，畦闊約二尺，高約半尺，高種每畦植一行，每隔七八寸掘一小穴；矮種每畦植兩行，每隔三四寸掘一小穴。宜放入堆肥及骨粉，以作基肥用。

(2)播種：播種期可在十月至翌年二月，若在一二月播種，應設法防寒，十月以前播種，易受虫害，每穴播種三粒，覆土半寸至一寸，發芽後擇其最壯者保留，餘均拔去，每隔二星期播種一次，可以源源供給收採。

(3)管理：灌溉中耕與番茄無大差異，菜豆分高矮兩種，高種生長較高，蔓為纏繞性，故須插竹成籬，使之纏繞而上。

(4)肥料：磷肥對菜豆生長甚為重要，故基肥應加入骨粉，補肥可用人糞尿麴類及草木灰，如能加入化學磷肥，則生長更佳。

(5)收穫：豆莢長成，不待成熟，即須收穫，否則豆莢纖維多，豆子硬化，質味大減，

高種由播種至收穫約七十日，矮種約六十日。

