

中国蔬菜栽培学

吴耕民著

科学出版社

中国蔬菜栽培学

吴耕民著

科学出版社

1957年2月

內 容 提 要

本書內容包括 80 餘種目前我國各地栽培有商品價值的蔬菜。其中 40 餘種例如山東大白菜、長梗白菜、芥菜、大頭芥、水入菜、韭菜、大蔥、竹筍、高莖筍、莧菜、薺菜、榨菜、茭白、蒲菜、荸薺、菱、芡、蓴菜、豆芽菜、草菇、金針菜、絲瓜、苦瓜、毛豆等都是我國特產，而為他國所少見或沒有的。對各種蔬菜的說明一般分概說、性狀、分類品種、風土、前後作物、栽培法、收穫、貯藏、採種等項目。凡所記述力求和我國目前實際情況相符合。所介紹的品種特產蔬菜幾乎都是中國品種，其餘各種蔬菜以我國原有和已引入栽培的良種為主。栽培法各項的說明力求詳盡，並多取材於特產地，處處顧到實地應用，力求不脫離實際。著者的主要目的是要將祖國蔬菜栽培的實情和一套認為優良的栽培法及良種介紹給國內外蔬菜研究工作者和實地栽培者。

中国蔬菜栽培学

著 者	吳 耕 民
出版者	科 学 出 版 社 北京朝陽門大街 117 号 北京市書刊出版業營業許可證出字第 061 号
印刷者	中 国 科 学 院 印 刷 厂
总經售	新 华 书 店

1957 年 2 月第 一 版	书号：0682 字数：545,000
1961 年 12 月第四次印刷	开本：787×102 1/18
(京) 12,310-14,809	印张：30 2/3 插页：3

定价：4.70 元

序

蔬菜的種類品種與其栽培技術，世界各國依風土及人民飲食習慣的相異，頗多不同。我國土地廣大，寒溫熱各種氣候俱備，世界各地原產的蔬菜種類，得以兼羅並致，而飲食習慣復多與歐美日本迥異。因之數千年來，人民為滿足生活上的需要，從海外引種或在國內選出適合於各地風土與大眾嗜好的蔬菜種類或品種甚多。就種類言，除國外所有主要蔬菜如番薯、馬鈴薯、番茄、蔥頭、甘藍、花椰菜等，均已引入栽培，應有盡有而外；特產蔬菜如大頭芥、山藥、豆薯、芋、草石蠶、薑、百合、藕蓮、子蓮、慈姑、荸薺、竹筍、茭白、蒲菜、山東大白菜、白菜類、水入菜、芥菜、榨菜、芥藍、紫菜薹、菜心、莧菜、蕪菜、茼蒿、萵苣筍、水芹、薺菜、萹菜、大葱、韭菜、大蒜、薤、冬瓜、葫蘆、越冬、菜瓜、絲瓜、苦瓜、長豇豆、蘿豆、毛豆、菱、芡、金針菜、芽菜類、草菇等在我國均盛行栽培，廣供食用者，歐美殆不見其栽培，即有亦不過作為標本植物而已。更就品種言，凡經我國各地長期栽培之蔬菜常有各種類型與多數品種。例如蘿蔔歐美僅有四季小形種，但在我國除四季小形種外，則有冬蘿蔔、春蘿蔔、夏秋蘿蔔，可以四季栽培供應，各有適應的類型，而各類型中更有形色不同，適於各種栽培條件的品種。其他各地長期普遍栽培之蔬菜如山東大白菜、白菜、芥菜等亦莫不皆然。至於栽培技術亦多有獨到之處。就其大者言之，例如為求早日生產，則有早熟栽培；為求延長供應時期，則有晚熟栽培；為求在寒地冬季減除冰凍，則有保護地栽培；為求保持土中水濕，並利用陽熱，則有石田栽培（甘肅蘭州一帶土面鋪砂石後，栽培瓜果類的土地叫石田）；更有在北方冬季為生產需高溫的瓜茄豆類，則有溫室栽培。此外對個別蔬菜更有施行特種栽培者：例如豆芽菜的無土遮光栽培，茭白的食用黑穗菌寄生栽培，水芹的水浸軟化栽培，草菇的糞草堆積栽培等，皆為我國各地勞動人民多年與自然作鬥爭，在蔬菜栽培上所得偉大的成就。此等良種美法，在往昔反動統治時代，視為末技小道，無足重輕，不屑為之分析總結，並記載發表，公諸於世，深堪痛恨！自解放以來，黨和人民政府大力發展科學，且實事求是，提倡理論應結合實際，並重視勞動人民創造與其寶貴的經驗技術。於是蔬菜栽培研究工作者皆響應號召，羣向老圃學習，並應用蘇聯先進的科學——米丘林生物科學理論，為之

分析總結，使其得脫穎而出，為增加蔬菜生產服務，這實在是可喜的現象。著者自幼年學習農業科學，對蔬菜栽培甚感興趣，凡足跡所到之處，對特產蔬菜常詳為調查記述，並攜歸試植，以作教材。雖以一人精力所獲有限，但自問多取材於實地，問道於老圃，與今日蔬菜栽培研究方向，不無暗相符合之處。因思當此社會主義建設時期，人人應積極發揮所有潛在力量，個人一得之愚，或不無可供蔬菜栽培上參考之處。爰不揣簡陋，將數十年來考察所得，見聞所及，並參考國內外名著，整理編著，成為一書，名曰“中國蔬菜栽培學”。雖明知因限於學術水平，誤謬在所不免，惟拋磚引玉，可藉此以求廣泛之批評與教益，尚希同志閱讀之餘，進而指正之，則幸甚矣！

吳耕民 自序於杭州浙江農學院

1956年3月10日

例 言

一、本書所列蔬菜種類，按照栽培上相似的性質，並在可能範圍內參照植物近緣關係，分成 9 類，而將無法歸類者另成一類（雜類），共計 10 類，列舉如下：

- 第一類 直根類 本類以採收肥大之直根為主要目的而行栽培者屬之。一般均以種子供繁殖
- 第二類 薯芋類 本類以採收肥大而富於澱粉之地下莖或根塊為目的而行栽培者屬之。除豆薯外，一般以地下莖或根塊供繁殖用。
- 第三類 嫩莖類 本類以採收肥壯嫩莖為目的而行栽培者屬之。皆為多年生植物，可用分株繁殖，惟如石刁柏除分株外，亦可用播種繁殖。
- 第四類 菜 類 本類均係芥屬(*Brassica*)的菜類，其中以葉菜為主，亦間有以採莖或花蕾為主者。
- 第五類 柔滑及香生菜類 芥屬以外的小形菜屬之。一部分柔滑而少纖維，須煮炒供食，另一部分有芳香，除煮炒而外，可生食。
- 第六類 葱 類 本類均屬石蒜科(原屬百合科)的多年蔬菜，具特有香氣。有採葉為主目的者，亦有以採鱗莖為主目的者。
- 第七類 瓜 類 均為葫蘆科的蔓性蔬菜，以採瓜果為目的者。
- 第八類 茄 類 均為茄科的需果蔬菜。
- 第九類 豆 類 均為豆科的需果蔬菜。
- 第十類 雜 類 凡無法歸入以上 9 類之蔬菜屬之。

二、本書以我國目前栽培之主要蔬菜為對象，按通俗名稱共列 84 種。其不重要者未經列入，以省篇幅。

三、本書所列蔬菜 84 種中，我國特產者佔 40 餘種，(名詳自序內)。

四、本書所列品種以本國產或國外已經輸入栽培者為主，但少數新引入種類，則以介紹國外已有優良品種為主。

五、本書所記述之栽培法大半係各種蔬菜名產地所得之資料，更依著者經驗，

並參考中外名著，爲之總結歸納，使其系統化。

六. 本書記述中與氣候有關者一般依據長江流域而尤以江浙一帶的氣候，惟華北及華南情況，亦就著者所知，隨時予以說明，以便讀者可以斟酌運用。

七. 本書所列行株距離一般與實際相一致，惟因各地氣候不同，耕作方法，未能完全相同。例如南方多雨，爲排水而做床畦或高畦，假定一畦寬 3 尺，留溝 1 尺，畦上栽植 2 行，則其行距應連溝計算在內，作爲 2 尺。但此與畦上栽植的實際行距或微有不同。至於每畝栽植株數，則依行株距推算而來，例如行距 2 尺，株距 1 尺，則每株佔面積 2 方尺，每畝即爲 3,000 株，餘可依此類推。

八. 蔬菜施肥量依風土、品種、栽培方法等而有不同，本難具體說明。本書所舉每畝應施肥料種類、次數與分量，不過示一施肥例子，作爲實地栽培上之參考。讀者在應用時不可拘泥，須善自斟酌施用爲要。

九. 本書附圖 159 幅，除一部採自國內外著作，註明其原作人外，餘爲著者原圖。

十. 本書所用月日，均爲陽曆，度量衡爲市制或公制，溫度爲攝氏(°C)。

十一. 本書編著時，承李曙軒、壽成學二同志提供寶貴的意見，並借閱收集的刊物資料，復承趙榮琛、沈德緒二同志分別校閱，均在此表示謝忱。

十二. 本書原圖均由儲椒生同志繪製，亦一併在此誌謝。

十三. 本書編著時，參考中外名著不少，因爲數較多，在書末參攷文獻表內不免有漏列者，特在此表示歉意與感謝。

目 錄

第一篇 直根類	1	第四節 風土及前後作物	43
第一章 蘿蔔	1	第五節 栽培法	45
第一節 概說	1	第六節 收穫及貯藏	48
第二節 性狀	2	第七節 採種法	48
第三節 蘿蔔生苦味、辣味及破裂 的原因	4	第二篇 薯芋類	50
第四節 分類及品種	4	第一章 番薯	50
第五節 風土	17	第一節 概說	50
第六節 前後作物	18	第二節 性狀	50
第七節 栽培法	19	第三節 品種	51
第八節 收穫及貯藏	24	第四節 風土及前後作物	52
第九節 採種法	24	第五節 栽培法	53
第二章 大頭芥	26	第六節 月光花嫁接栽培法	60
第一節 概說	26	第七節 收穫及貯藏	62
第二節 性狀	27	第二章 山藥	63
第三節 品種	28	第一節 概說	63
第四節 風土及前後作物	29	第二節 性狀	63
第五節 栽培法	29	第三節 種類、分類及品種	64
第六節 收穫、貯藏及採種	30	第四節 風土及前後作物	67
第三章 蕪菁	31	第五節 栽培法	68
第一節 概說	31	第六節 收穫及貯藏	72
第二節 性狀	31	第三章 豆薯	74
第三節 分類及品種	32	第一節 概說	74
第四節 風土及前後作物	35	第二節 性狀	74
第五節 栽培法	35	第三節 分類及品種	75
第六節 收穫	39	第四節 風土及前後作物	76
第七節 採種法	39	第五節 栽培法	76
第四章 胡蘿蔔	41	第六節 收穫及貯藏	77
第一節 概說	41	第七節 採種法	78
第二節 性狀	41	第四章 馬鈴薯	80
第三節 分類及品種	42	第一節 概說	80
		第二節 性狀	81

第三節 品種.....	81	第七節 收穫及貯藏.....	119
第四節 風土及前後作物.....	83	第十章 蓮.....	120
第五節 繁殖法.....	85	第一節 概說.....	120
第六節 栽培法.....	86	第二節 性狀.....	120
第七節 收穫.....	91	第三節 分類及品種.....	122
第八節 貯藏.....	92	第四節 風土.....	124
第五章 芋.....	94	第五節 栽培法及收穫.....	124
第一節 概說.....	94	第十一章 慈姑.....	127
第二節 性狀.....	94	第一節 概說.....	127
第三節 分類及品種.....	95	第二節 性狀.....	127
第四節 風土及前後作物.....	99	第三節 品種.....	128
第五節 栽培法.....	100	第四節 風土及前後作物.....	129
第六節 收穫及貯藏.....	104	第五節 栽培法.....	129
第六章 菊芋.....	106	第六節 收穫及貯藏.....	131
第一節 概說.....	106	第十二章 芋薺.....	133
第二節 性狀.....	106	第一節 概說.....	133
第三節 風土及栽培收穫.....	106	第二節 性狀.....	133
第七章 草石蠶.....	108	第三節 品種及近緣植物.....	134
第一節 概說及性狀.....	108	第四節 風土及前後作物.....	135
第二節 風土及栽培收穫.....	108	第五節 種芋薺及育苗.....	136
第三節 留種球.....	109	第六節 本田栽培法.....	136
第八章 薑.....	110	第七節 收穫及貯藏.....	138
第一節 概說及性狀.....	110	第三篇 蕪荳類.....	139
第二節 品種.....	110	第一章 竹筍.....	139
第三節 風土及前後作物.....	111	第一節 概說.....	139
第四節 種薑.....	111	第二節 性狀及生理.....	139
第五節 栽培法.....	112	第三節 種類.....	141
第六節 收穫及貯藏.....	113	第四節 風土.....	145
第九章 百合.....	114	第五節 繁殖法.....	146
第一節 概說.....	114	第六節 栽培法.....	146
第二節 性狀.....	114	第七節 收穫.....	151
第三節 種類.....	115	第二章 石刁柏.....	152
第四節 風土及前後作物.....	116	第一節 概說.....	152
第五節 母球之繁殖養成法.....	116	第二節 性狀.....	152
第六節 本圃栽培法.....	118		

第三節 品種	153	第三章 水入菜	202
第四節 風土及間作	154	第一節 概說及性狀	202
第五節 栽培法	155	第二節 分類及品種	202
第六節 軟化及收穫	157	第三節 風土及前後作物	203
第三章 茭白	159	第四節 栽培法及收穫、採種法	203
第一節 概說	159	第四章 芥菜	204
第二節 性狀與食用黑穗菌	160	第一節 概說	204
第三節 分類及品種	161	第二節 性狀	204
第四節 近緣植物	163	第三節 分類及品種	205
第五節 風土及前後作物	163	第四節 風土及前後作物	208
第六節 栽培法	164	第五節 栽培法	208
第七節 收穫	167	第六節 收穫及採種法	209
第四章 蒲菜	168	第五章 榨菜	210
第一節 概說	168	第一節 概說及性狀	210
第二節 性狀	168	第二節 品種	211
第三節 繁殖法	169	第三節 風土及前後作物	211
第四節 風土、栽培法及收穫	170	第四節 栽培法	212
第五節 蒲菜地窖軟化栽培法	171	第五節 收穫	212
第四篇 菜類	172	第六節 榨菜製造法	212
第一章 大白菜	172	第六章 甘藍	216
第一節 概說	172	第一節 概說	216
第二節 性狀	173	第二節 性狀	216
第三節 分類及品種	173	第三節 分類	217
第四節 風土及前後作物	177	第四節 品種	218
第五節 栽培法	179	第五節 風土及前後作物	219
第六節 收穫	184	第六節 栽培時期與氣候品種之關係	220
第七節 貯藏	184	第七節 育苗	222
第八節 採種法	185	第八節 本圃栽培法	223
第二章 白菜類	188	第九節 收穫及貯藏	226
第一節 概說	188	第十節 採種法	226
第二節 性狀	188	第七章 抱子甘藍	229
第三節 分類及品種	189	第一節 概說	229
第四節 風土及前後作物	196	第二節 性狀	229
第五節 栽培及收穫	197	第三節 品種	229
第六節 採種法	201		

第四節	風土及前後作物	230	第四節	栽培法	251
第五節	栽培法	231	第五節	收穫及採種法	252
第六節	收穫及採種法	232	第五篇 柔軟及香生菜類	253	
第八章 球莖甘藍		233	第一章 菠菜	253	
第一節	概說及性狀	233	第一節	概說	253
第二節	品種	233	第二節	性狀	253
第三節	風土及前後作物	235	第三節	分類及品種	254
第四節	栽培及採種法	235	第四節	風土及前後作物	255
第九章 花椰菜		236	第五節	栽培法	257
第一節	概說	236	第六節	收穫及貯藏	258
第二節	性狀	236	第七節	採種法	259
第三節	分類及品種	237	第二章 萵菜	260	
第四節	風土及前後作物	238	第一節	概說及性狀	260
第五節	栽培時期與氣候之關係	238	第二節	品種	260
第六節	育苗法	240	第三節	栽培、收穫及採種法	261
第七節	本圃栽培法	241	第三章 莧菜	262	
第八節	收穫	241	第一節	概說及性狀	262
第九節	採種法	242	第二節	品種	262
第十章 莖椰菜		243	第三節	風土及前後作物	263
第一節	概說及性狀	243	第四節	栽培法及收穫	263
第二節	風土及前後作物	243	第五節	採種法	264
第三節	栽培法	243	第六節	鹽莧菜莖製造法	264
第四節	收穫	244	第四章 蕪菜	265	
第十一章 芥藍		246	第一節	概說及性狀	265
第一節	概說及性狀	246	第二節	品種	265
第二節	品種	246	第三節	栽培法	265
第三節	栽培法及收穫	247	第四節	採收	266
第十二章 紫菜臺		248	第五節	採種法	266
第一節	概說及性狀	248	第五章 番杏	268	
第二節	風土	248	第一節	概說及性狀	268
第三節	栽培法及收穫	249	第二節	栽培法	268
第十三章 菜心		250	第三節	收穫及採種法	269
第一節	概說及性狀	250	第六章 茼蒿	270	
第二節	品種	250	第一節	概說及性狀	270
第三節	風土及前後作物	251			

第二節 品種.....	270	第二節 品種.....	296
第三節 風土及前後作物.....	270	第三節 風土及前後作物.....	297
第四節 栽培法.....	271	第四節 栽培法.....	297
第五節 收穫及採種法.....	272	第五節 收穫及採種法.....	298
第七章 萵苣	273	第十二章 芫荽	299
第一節 概說.....	273	第一節 概說及性狀.....	299
第二節 性狀.....	273	第二節 栽培、收穫、貯藏及採種法.....	299
第三節 分類及品種.....	273	第十三章 水芹	301
第四節 風土及前後作物.....	275	第一節 概說及性狀.....	301
第五節 栽培法.....	275	第二節 風土及前後作物.....	301
第六節 收穫.....	277	第三節 栽培法.....	301
第七節 採種法.....	277	第四節 收穫.....	302
第八章 萵苣筍	278	第十四章 水蔞菜	304
第一節 概說及性狀.....	278	第一節 概說及性狀.....	304
第二節 品種.....	278	第二節 栽培法及收穫.....	304
第三節 風土及前後作物.....	281	第十五章 薺菜	306
第四節 栽培法.....	282	第一節 概說及性狀.....	306
第五節 收穫.....	283	第二節 品種.....	306
第六節 採種法.....	283	第三節 風土及前後作物.....	306
第九章 苦苣	284	第四節 栽培法.....	307
第一節 概說及性狀.....	284	第五節 採收.....	307
第二節 品種.....	284	第六節 採種法.....	307
第三節 風土及前後作物.....	285	第十六章 蕪菜	308
第四節 栽培法.....	285	第一節 概說.....	308
第五節 軟白及收穫.....	286	第二節 性狀.....	308
第六節 採種法.....	286	第三節 風土及栽培收穫.....	309
第十章 芹菜	287	第六篇 蔥類	310
第一節 概說.....	287	第一章 大葱	310
第二節 性狀.....	287	第一節 概說.....	310
第三節 分類及品種.....	287	第二節 性狀.....	310
第四節 風土及前後作物.....	289	第三節 品種.....	310
第五節 栽培法.....	290	第四節 風土及前後作物.....	311
第六節 採種法.....	295	第五節 育苗法.....	312
第十一章 香芹菜	296	第六節 本圃栽培法.....	314
第一節 概說及性狀.....	296		

第七節	收穫	316	第二節	風土及前後作物	351
第八節	採種法	317	第三節	栽培法	351
第二章	葱頭	319	第四節	收穫	352
第一節	概說	319	第七篇	瓜類	353
第二節	性狀	319	第一章	胡瓜	353
第三節	分類及品種	321	第一節	概說	353
第四節	風土及前後作物	322	第二節	性狀	354
第五節	栽培法及收穫	324	第三節	分類及品種	355
第六節	採種法	333	第四節	風土及前後作物	356
第三章	分葱	335	第五節	栽培法	357
第一節	概說及性狀	335	第六節	收穫	362
第二節	品種	335	第七節	採種法	363
第三節	風土、栽培法及收穫	335	第二章	南瓜	364
第四章	韭菜	337	第一節	概說	364
第一節	概說及性狀	337	第二節	性狀	364
第二節	品種	337	第三節	種類特徵及品種	365
第三節	風土	338	第四節	風土及前後作物	369
第四節	栽培法及收穫	338	第五節	落果原因	369
第五節	軟化法	340	第六節	栽培法	370
第六節	採種法	341	第七節	收穫	375
第五章	韭葱	342	第八節	採種法	375
第一節	概說	342	第三章	冬瓜	377
第二節	性狀	342	第一節	概說	377
第三節	品種	342	第二節	性狀	377
第四節	風土及前後作物	343	第三節	品種	377
第五節	栽培法	343	第四節	風土及前後作物	378
第六節	收穫	345	第五節	栽培法	379
第六章	大蒜	346	第六節	收穫及採種法	380
第一節	概說	346	第四章	葫蘆	382
第二節	性狀	346	第一節	概說	382
第三節	分類及品種	347	第二節	性狀	382
第四節	風土及前後作物	348	第三節	分類及品種	383
第五節	栽培法及收穫	349	第四節	風土及前後作物	384
第七章	薤	351	第五節	栽培法	384
第一節	概說及性狀	351	第六節	收穫	386

第七節 採種法.....	386	第五節 收穫及貯藏.....	422
第五章 甜瓜	387	第十章 苦瓜	424
第一節 概說.....	387	第一節 概說及性狀.....	424
第二節 性狀.....	387	第二節 品種.....	424
第三節 品種.....	388	第三節 栽培法及收穫.....	425
第四節 風土及前後作物.....	390	第八篇 茄類	427
第五節 栽培法.....	391	第一章 茄子	427
第六節 收穫.....	395	第一節 概說.....	427
第七節 採種法.....	395	第二節 性狀.....	427
第六章 越瓜及菜瓜	396	第三節 分類及品種.....	427
第一節 概說及性狀.....	396	第四節 風土及前後作物.....	432
第二節 品種.....	396	第五節 栽培法.....	433
第三節 風土及前後作物.....	398	第六節 收穫.....	438
第四節 栽培法.....	398	第七節 採種法.....	438
第五節 收穫及採種法.....	400	第二章 辣椒	439
第七章 西瓜	401	第一節 概說.....	439
第一節 概說.....	401	第二節 性狀.....	439
第二節 性狀.....	401	第三節 分類.....	440
第三節 品種選擇條件及品種.....	402	第四節 品種.....	440
第四節 風土及前後作物.....	405	第五節 風土及前後作物.....	441
第五節 栽培法.....	405	第六節 栽培法.....	442
第六節 收穫.....	411	第七節 收穫.....	443
第七節 採種法.....	412	第三章 番茄	445
第八章 絲瓜	413	第一節 概說.....	445
第一節 概說.....	413	第二節 性狀.....	445
第二節 性狀.....	413	第三節 分類.....	446
第三節 種類及品種.....	414	第四節 品種.....	448
第四節 風土及前後作物.....	415	第五節 風土及前後作物.....	450
第五節 栽培法.....	415	第六節 栽培法.....	451
第六節 收穫及採種法.....	416	第七節 防止落花、落果與疏花、疏 果.....	455
第九章 佛手瓜	418	第八節 收穫及未熟綠果的催色...	456
第一節 概說.....	418	第九節 採種法.....	456
第二節 性狀.....	418	第九篇 豆類	458
第三節 風土.....	420	第一章 菜豆	458
第四節 栽培法.....	420		

第一節	概說	458	第七節	採種法	483
第二節	性狀	458	第七章	蠶豆	484
第三節	品種	459	第一節	概說	484
第四節	風土及前後作物	461	第二節	性狀	484
第五節	栽培法及收穫	462	第三節	分類及品種	485
第六節	採種法	464	第四節	風土及前後作物	486
第二章	菜豆	465	第五節	栽培法	486
第一節	概說	465	第六節	收穫	488
第二節	性狀	465	第七節	採種法	488
第三節	品種	466	第八章	豌豆	489
第四節	風土	467	第一節	概說	489
第五節	栽培法及收穫	467	第二節	性狀	489
第三章	長豇豆	469	第三節	品種	490
第一節	概說	469	第四節	風土及前後作物	493
第二節	性狀	469	第五節	栽培法	493
第三節	品種	470	第六節	收穫及採種法	495
第四節	風土、前後作物及栽培、收穫、採種法	471	第十篇	雜類	497
第四章	蘆豆	472	第一章	玉蜀黍	497
第一節	概說及性狀	472	第一節	概說	497
第二節	品種	472	第二節	性狀	497
第三節	風土及前後作物	474	第三節	品種	498
第四節	栽培、收穫及採種法	474	第四節	風土及前後作物	498
第五章	刀豆	476	第五節	栽培法	498
第一節	概說及性狀	476	第六節	收穫	500
第二節	品種	476	第二章	草莓	501
第三節	風土	477	第一節	概說及性狀	501
第四節	栽培、收穫及採種法	477	第二節	種類	502
第六章	毛豆	478	第三節	品種	503
第一節	概說	478	第四節	風土及前後作物	504
第二節	性狀	478	第五節	育苗法	505
第三節	品種	479	第六節	本圃栽培法	505
第四節	風土及前後作物	480	第七節	收穫	506
第五節	栽培法	480	第三章	菱	507
第六節	收穫	482	第一節	概說	507
			第二節	性狀	507

第三節 分類及品種.....	509	第三節 風土.....	522
第四節 風土.....	513	第四節 栽培法.....	523
第五節 灌溉水.....	513	第五節 收穫.....	524
第六節 栽培法.....	515	第六節 製乾、貯藏及包裝.....	524
第七節 收穫及留種.....	516	第六章 芽菜	526
第四章 芡	517	第一節 概說.....	526
第一節 概說.....	517	第二節 萌芽的外界條件.....	526
第二節 性狀.....	517	第三節 萌芽法.....	527
第三節 分類及品種.....	518	第七章 草菇	529
第四節 風土.....	519	第一節 概說.....	529
第五節 栽培法.....	519	第二節 生態及性狀.....	529
第六節 收穫及處理.....	519	第三節 生長的溫濕度.....	530
第五章 金針菜	521	第四節 栽培法.....	530
第一節 概說及性狀.....	521	第五節 收穫、曬乾與留種.....	531
第二節 種類.....	521		
參考文獻.....			532

第一篇 直根類

第一章 蘿蔔(別名:萊菔、蘿白、紫花菘)

字義 據本草綱目時珍曰:菘乃菜名,因其耐冬如松柏也。萊菔乃根名,上古謂之蘆菔,中古轉為萊菔,後世訛為蘿蔔,南人呼為羅昫,昫與菴同,見晉灼漢書註中。陸佃乃言:萊菔能制麵毒,是來菘之所服,蓋亦就文起義耳。

學名 *Raphanus sativus* L. 十字花科

外國名 Редис, Редька (蘇聯) Radish (英) Radis (法) Radies, Rettig (德) 大根(日)

第一節 概 說

蘿蔔為我國自古盛行栽培的主要根菜,因經廣大勞動人民多年栽培選種的結果,優良品種所在多有。世界上僅日本所產者與我略相同,其他歐美各國雖亦有生產,但概為小形四季種,形質各異,用途不同,且單位面積的產量甚少,在栽培或利用價值上言,未可與我國蘿蔔相提並論者也。茲將蘿蔔在栽培上有利的特點列舉如次:

1. 性強健,栽培易而產量高,每畝收量秋冬大形種多者可達一萬斤以上。
2. 生長期間除秋季播種、翌春始行收穫之春蘿蔔約需 150 天外,其他多數品種短者 20—30 天,長者普通不過 80—90 天,所需時日不多,對土地利用頗為經濟。
3. 品種甚多,可依氣候或季節善為選用,故週年可以栽培供給。
4. 繁殖可用種子,不若甘藷、山藥的須用根塊,故便於大規模栽培或推廣。
5. 長根種固須深土,但短根種在淺土亦可栽培。故選適宜品種,不論深土淺土均可栽培。
6. 既可熟食,復可生吃,且可乾可醃,可醬可泡(泡菜),其葉亦可製鹽菜,用途甚大。
7. 秋冬蘿蔔收穫後,適值寒冷時期,極易運輸與貯藏。