

北京市 蔬菜生产技术手册



北京人民出版社

7
可
与
主
主
左
技
术
手
-62
36

北京市 蔬菜生产技术手册

北京市农林局

北京市农业局

北京人民农业出版社

前 言

为了进一步发展蔬菜生产，普及蔬菜科技知识，我们在总结北京地区蔬菜生产经验和科研成果的基础上，编写了这本手册，供农村广大干部、社员、科技小组和知识青年在生产实践中参考。编写过程中，郊区菜区的有关同志不仅提供了丰富的经验和材料，而且直接参加了编审工作，因此，这本手册是领导干部、贫下中农和科技人员“三结合”的产物。

由于我们水平所限，本书难免有错误和不妥之处。望广大读者给予批评指正。

北京市农林局 北京市农科院

目 录

第一部分 北京市蔬菜生产 农事简历表

一、风障栽培.....	(2)
二、阳畦栽培.....	(6)
三、塑料薄膜覆盖栽培	(12)
四、温室栽培.....	(16)
五、露地栽培.....	(18)

第二部分 北京市蔬菜周年 生产、均衡供应的技术措施

一、周年生产、均衡供应的主要措施	(36)
(一) 狠抓 4、8、9 月淡季, 保 证蔬菜供应	(36)
1. 4 月淡季	(36)

2. 8、9月淡季	(37)
(二) 加强春、秋菜管理, 力争丰产、 丰收	(39)
(三) 主要蔬菜要逐步做到排开 播种, 品种配套	(39)
(四) 千方百计提高冬季生产水 平	(40)
(五) 适当发展“小品种”蔬菜生 产	(40)
二、主要蔬菜周年生产茬次表	(40)
三、周年生产的茬口安排	(57)
四、蔬菜间作套种的几种方式	(62)

第三部分 蔬菜对外界 条件的要求

一、温度	(71)
二、水分	(72)
三、日照	(74)
(一) 长日照(长光性)蔬菜	(74)

(二) 短日照 (短光性) 蔬菜	(75)
(三) 中日照 (中光性) 蔬菜	(75)
四、气体	(76)
五、土壤营养	(77)

第四部分 蔬菜生产 的技术要点

一、保护地栽培	(80)
(一) 风障栽培	(80)
1. 风障畦的结构	(80)
2. 风障的小气候特点	(82)
3. 夹风障质量要求	(83)
4. 栽培技术要点	(85)
(二) 阳畦栽培	(96)
1. 阳畦的结构类型, 小气候 特点及建筑用料	(96)
2. 改良阳畦的结构, 小气候 特点及建筑质量要求	(105)
3. 栽培技术要点	(106)

(三) 塑料薄膜覆盖栽培·····	(125)
1. 塑料薄膜覆盖的类型、 结构·····	(125)
2. 几种塑料薄膜覆盖类型的 性能·····	(129)
3. 塑料薄膜覆盖建筑质量要 求·····	(137)
4. 栽培技术要点·····	(144)
(四) 温室栽培·····	(155)
1. 温室的种类和结构·····	(155)
2. 温室的性能·····	(159)
3. 温室建筑用料规格·····	(163)
4. 温室设计注意事项·····	(169)
5. 温室消毒·····	(174)
6. 栽培技术要点·····	(175)
(五) 温室囤(软化)韭栽培·····	(182)
1. 囤韭温室的结构及建筑用 料·····	(182)
2. 栽培技术要点·····	(183)
二、露地栽培·····	(187)

(一) 蔬菜育苗·····	(187)
1. 育苗方式·····	(187)
2. 播种前种子处理·····	(187)
3. 阳畦及塑料薄膜覆盖育苗 技术·····	(191)
4. 营养土块育苗·····	(202)
5. 半温床育苗·····	(203)
6. 露地夏季育苗·····	(204)
(二) 栽培技术要点·····	(205)
1. 露地越冬根茬·····	(205)
2. 露地埋头·····	(208)
3. 露地春播·····	(209)
4. 露地夏播·····	(232)
5. 露地秋播·····	(242)
6. 其他·····	(258)
(三) 主要田间作业质量要求·····	(277)
三、洋蘑菇的栽培·····	(287)
(一) 洋蘑菇对外界条件的要求·····	(287)
(二) 菇房的形式及结构·····	(288)
(三) 洋蘑菇的栽培技术要点·····	(288)

1. 菇房的消毒.....(290)
2. 培养料的堆制.....(290)
3. 培养料进房、播种及发菌
 管理.....(292)
4. 覆土及覆土后管理.....(293)
5. 秋菇管理.....(296)
6. 越冬管理.....(297)
7. 春菇管理.....(297)

第五部分 主要蔬菜优良 品种的选育及良种繁育

- 一、主要蔬菜品种来源、特征、
 特性及其利用.....(300)
- (一) 根茎菜类.....(300)
 1. 萝卜.....(300)
 2. 胡萝卜.....(306)
 3. 芜菁.....(307)
 4. 芜菁甘蓝.....(308)
 5. 马铃薯.....(308)

6. 茎用莴苣	(309)
(二) 白菜类	(310)
1. 大白菜	(310)
2. 小白菜	(315)
3. 油菜	(315)
4. 菜苔	(319)
(三) 芥菜类	(321)
1. 叶用芥菜	(321)
2. 根用芥菜	(323)
(四) 甘蓝类	(323)
1. 结球甘蓝	(323)
2. 球茎甘蓝	(327)
3. 花椰菜	(328)
4. 芥蓝	(329)
(五) 茄果类	(329)
1. 番茄	(329)
2. 茄子	(337)
3. 甜椒	(340)
4. 辣椒	(342)
(六) 瓜类	(344)

1. 黄瓜	(344)
2. 冬瓜	(349)
3. 南瓜	(351)
4. 丝瓜	(354)
5. 苦瓜	(355)
6. 瓠瓜	(356)
7. 蛇瓜	(356)
8. 节瓜	(357)
(七) 豆类	(358)
1. 矮生菜豆	(358)
2. 蔓生菜豆	(359)
3. 豇豆	(360)
4. 豌豆	(362)
(八) 绿叶菜类	(363)
1. 菠菜	(363)
2. 芹菜	(364)
3. 茴香	(365)
4. 茺荳	(366)
5. 叶用莴苣	(366)
6. 苦苣	(367)

7. 茼蒿·····	(368)
(九) 葱蒜类·····	(369)
1. 韭菜·····	(369)
2. 大葱·····	(370)
3. 大蒜·····	(371)
4. 洋葱·····	(373)
二、引种·····	(374)
三、选择法·····	(374)
(一) 单株选择法·····	(375)
(二) 集团选择法·····	(377)
(三) 混合选择法·····	(378)
四、杂交育种·····	(379)
(一) 亲本选配的原则·····	(380)
(二) 杂交方法·····	(389)
(三) 杂交后代的培育与选择·····	(393)
五、杂交优势利用·····	(394)
(一) 茄果类蔬菜·····	(396)
(二) 洋葱·····	(397)
(三) 十字花科蔬菜·····	(399)

(四) 瓜类蔬菜·····	(402)
六、主要蔬菜采种技术 ·····	(403)
(一) 主要蔬菜采种技术要点·····	(403)
(二) 主要蔬菜采种方式及采种隔 离距离·····	(430)
(三) 十字花科蔬菜杂交难易 程度·····	(431)
七、蔬菜种子保存和品质的鉴 定·····	(432)
(一) 蔬菜种子发芽率及发芽势的 测定·····	(432)
1. 蔬菜种子发芽率及发芽势 的计算·····	(432)
2. 室内测定蔬菜种子发芽率 及发芽势的方法·····	(433)
(二) 蔬菜种子鉴定发芽率及发芽 势的条件·····	(435)
(三) 主要蔬菜种子的干粒重及含 水量·····	(437)
(四) 主要蔬菜种子的贮存条件及	

寿命·····	(439)
1. 影响和保持蔬菜种子寿命 和生活力的因素·····	(439)
2. 贮存蔬菜种子注意事项·····	(440)

第六部分 蔬菜的贮藏保鲜技术

一、贮藏保鲜在蔬菜均衡供应中 的作用·····	(448)
二、大型固定菜窖及其结构·····	(448)
三、贮藏保鲜的技术要点·····	(449)
(一) 窖藏·····	(449)
1. 大白菜·····	(449)
2. 胡萝卜·····	(451)
(二) 埋藏·····	(452)
1. 萝卜·····	(452)
2. 大白菜·····	(453)
(三) 冻藏·····	(454)
1. 菠菜·····	(454)

2. 芹菜·····	(455)
3. 茺荻·····	(455)
4. 油菜·····	(456)
5. 荠菜·····	(456)
6. 甘蓝·····	(457)
7. 叶用莴苣·····	(458)
8. 太古菜·····	(459)
(四) 假植贮藏·····	(459)
1. 芹菜·····	(459)
2. 莴笋·····	(460)
3. 油菜心·····	(461)
(五) 短期保鲜·····	(462)
1. 菠菜·····	(462)
2. 甜椒·····	(463)
3. 番茄·····	(464)
4. 冬瓜·····	(464)
(六) 洋葱、马铃薯、大蒜的贮藏·····	(465)
1. 洋葱·····	(465)
2. 马铃薯·····	(465)
3. 大蒜·····	(466)

(七) 气体贮藏.....	(467)
1. 塑料薄膜帐密闭贮藏.....	(467)
2. 自然降氧贮藏.....	(468)
3. 快速降氧贮藏.....	(469)

第七部分 蔬菜病虫害的防治

一、常见蔬菜病害及其防治方法	
简表	(472)
二、常见蔬菜虫害及其防治方法	
简表	(517)
三、主要蔬菜病虫害分级标准及	
计算方法	(530)
(一) 病害分级标准.....	(530)
(二) 病害计算方法.....	(534)
(三) 虫害分级标准.....	(535)
四、常用杀虫、杀菌剂的性质和	
使用方法简表	(537)
五、几种常用农药的配制方法	(550)
六、蔬菜常用农药的毒性	(552)

七、农药允许残留量的标准	(556)
八、常用农药能否混合使用表	(558)
九、农药浓度稀释的计算方法	(561)
(一) 按稀释倍数计算	(561)
(二) 按稀释有效成分的含量或浓 度计算	(562)
十、安全使用农药注意事项	(563)

第八部分 菜园土壤的改良 与蔬菜施肥

一、菜园土	(566)
二、菜园土壤的改良	(567)
三、蔬菜的施肥	(568)
(一) 氮磷钾三要素及微量 元素的作用与缺素症 的识别表	(568)
(二) 蔬菜施肥的原则	(575)
1. 北京地区土壤肥力分级标 准	(575)