

中国农业名产
蔬菜分册

农牧渔业部农业局 主编

农业出版社

中国农业名产
蔬 菜 分 册

农牧渔业部农业局 主编

农 业 出 版 社

编 审 者

农牧渔业部农业局 刘运道 丁保华

中 国 农 业 名 产

蔬 菜 分 册

农牧渔业部农业局 主编

• • •

责任编辑 刘 存

农业出版社出版 (北京朝阳区东黄厂路)

新华书店北京发行所发行 农业出版社印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开本 3.25 印张 61 千字

1988 年 5 月第 1 版 1988 年 5 月北京第 1 次印刷

印数 1—4,400 册 定价 0.70 元

ISBN 7-109-00221-7/S·162

编 者 的 话

我国地域辽阔，气候、土壤、水利、光热等自然资源极其丰富又千差万别。几千年来广大农民辛勤耕耘在这片富饶的土地上，培育了为数繁多的蔬菜种类和品种。其中有上百种名优特产蔬菜分布在各地，是祖国十分宝贵的财富。

党的十一届三中全会以后，经济建设有较快发展，人民生活水准不断提高，对外交流日趋频繁，要求有数量充足、品质优异的鲜嫩蔬菜及其加工制品供应国内市场和出口贸易。因此，进一步开发各地的名优特产蔬菜生产已成为当前一项紧迫的经济工作任务。为适应这一形势而编辑出版这个小册子，简要介绍部分名特产蔬菜的历史沿革，生长发育特性，栽培及贮藏、加工技术要点，食用方法，生产和内外销现状，仅供广大蔬菜生产者、经营者、科技工作者在实际工作中参考。

在编辑过程中，得到了各省、自治区和直辖市农（牧）厅、局的支持，谨此致谢。

编 者

1986年

目 录

编者的话

1. 北京心里美萝卜..... 周德福 (1)
2. 北京小刺瓜..... 刘成贵 王广洪 (2)
3. 北京青韭..... 北京市农林科学院蔬菜研究所 (4)
4. 青麻叶大白菜..... 马桂珍 (5)
5. 卫青萝卜..... 马桂珍 (7)
6. 卫韭..... 马桂珍 (8)
7. 天津黄皮葱头..... 马桂珍 (9)
8. “四月慢”青菜..... 吴癸秋 钱丽珠 (11)
6. 上海荠菜..... 沈康君 (12)
10. 上海塌菜..... 何 平 (14)
11. 鳊鲤缸..... 钱丽珠 吴癸秋 (15)
12. 徐水大白菜..... 徐水县农业技术站 (17)
13. 隆尧鸡腿葱..... 郭寅润 (19)
14. 无锡茭白..... 无锡市郊区蔬菜科 (20)
15. 扬州乳黄瓜..... 扬州市蔬菜办公室 (22)
16. 苏州茭实..... 苏 农 (24)
17. “浙大长”萝卜..... 叶自新 (26)
18. 笕桥红萝卜..... 曹小芝 (28)
19. 西湖莼菜..... 袁居正 (29)
20. 杭州油冬儿..... 赵荣琛 (31)

21. 平湖西瓜 蒋有条 (33)
22. 太和香椿 尚玉侠 (34)
23. 涡阳藁干 尚玉侠 (36)
24. 大同黄花菜 王高荣 (37)
25. 代县辣椒 史长顺 (39)
26. 耀县线辣子 任省鉴 (42)
27. 胶州大白菜 李玉峰 (43)
28. 章丘大葱 杨日如 (44)
29. 苍山大蒜 刘文英 刘保生 (45)
30. 莱芜生姜 摘自《科技参考》(47)
31. 潍县萝卜 刘光文 何启伟 (49)
32. 益都银瓜 王家鹏 (51)
33. 红菜薹 龚成柄 (53)
34. 梁子湖畔蒿头 龚成柄 (55)
35. 荆沙独蒜 徐华义 (57)
36. 武汉白鲢鱼骨豇豆 龚成柄 (59)
37. 武昌青鱼胆黄瓜 龚成柄 (60)
38. 桂林马蹄 韦饶诒 (61)
39. 荔浦芋 韦饶诒 (63)
40. 建水樱桃辣 蔡世钊 (65)
41. 元谋四棱豆 周小平 蔡世钊 (66)
42. 毕节大蒜 周介福 (67)
43. 福建花椰菜 魏文麟 (68)
44. 扬子洲冬瓜 肖庆礼 (72)
45. 吉安长苦瓜 肖庆礼 (75)
46. 万载百合 杨展维 刘泽甫 (76)
47. 上饶玉豆 陈康球 吴平江 (78)

48. 广昌通心白莲 刘光亮 (80)
49. 克山红水萝卜 关钟燕 (83)
50. 淮阳黄花菜 牛连成 (84)
51. 新疆白皮大蒜 新疆维吾尔自治区 农业厅 (85)
52. 新疆甜瓜 苏雪浦 (87)
53. 发菜 内蒙古自治区 农牧厅 (88)
54. 兰州百合 刘建常 (89)
55. 兰州白兰瓜 吴大康 (91)

1. 北京心里美萝卜

北京心里美萝卜，以其质脆、味甘、色泽鲜艳而驰名中外。在冬季或早春时节，饭后生食，清凉爽口，消食去火，胜似水果。若用糖醋凉拌萝卜丝，则色味俱佳，经济实惠，可做酒菜。经厨师雕刻以后的心里美萝卜，摆上宴席，更增添喜庆气氛。

心里美萝卜呈短圆筒状，表皮的入土部分为黄白色，出土部分为浅绿色，各占 $1/2$ 左右。萝卜心有血红瓢和草白瓢两种类型，前者肉质紫红色，后者为红色与绿白色相间，“心里美”的名称即由此而来。

北京心里美萝卜已有上百年种植历史，它性喜冷凉的气候和沙壤土质，在沙性壤土栽培，表皮光滑、细薄，肉质含水量也多，风味更好。虽京郊各县都广为栽培，但以丰台区黄土岗乡和大兴县西红门一带的“心里美”品质最优，个头也大。

心里美萝卜是“立秋”播种，“霜降”收获，一季栽培，半年食用的生食品种。收获当时，肉质淀粉含量较多，糖分少，口味差，也不宜上市，只有经过一段时间贮藏，待淀粉大量转化为糖分以后，味道才变甜变脆，越来越好。而贮存方法得当与否，又直接关系萝卜的安全越冬和风味品质。因

此贮存这一环节，是心里美萝卜管理上的一项关键措施。京郊菜农多年来总结出了一套挖沟埋藏的方法。即在立冬前后，于田间就地沿东西向挖深1—1.2米，宽1—1.5米，长度不限的沟，挖出的表土堆在南沿，遮避阳光，挖出的新土堆在北面留作覆盖萝卜用。将收获后的萝卜根朝上一个紧靠一个码放坑内，放满一层后，盖一层7—10厘米厚的土，再码上一层，一层萝卜盖一层土，共3—4层萝卜，盖土后，视土壤潮湿情况，酌量浇一次水，保持土壤湿度，以防萝卜糠心。在冬季随天气转冷，陆续加厚盖土层，保持窖里0—3℃低温和90—95%的湿度。通常心里美萝卜从元旦开始上市，随刨随上，可陆续供应到翌年4月而保持鲜嫩的品质。

周德福

2. 北京小刺瓜

北京小刺瓜是北京郊区温室栽培和早春露地栽培的农家良种黄瓜，历史悠久，市郊各区、县均有种植，但以西郊一带面积最大。近几年一些兄弟省、市也试种获得成功，推广面积日增。

北京小刺瓜以品味好而负盛名。它的嫩瓜皮薄肉厚、瓜瓢少，质地脆嫩，清香爽口，炒食，做汤均可。在严冬和初春，小刺瓜当为宴席上的佳菜，而在夏日，将其加上醋、蒜、麻油或麻酱、粉皮等进行凉拌生食，可消暑、开胃。北京小刺瓜不光味好，而且形美，瓜色浓绿，瓜条顺直，瓜面刺瘤较小，纵棱不甚明显，瓜长25—35厘米，横径3厘米左右，

大小均匀适中，单瓜重 150—250 克。

北京小刺瓜对温度、水分、土壤肥料以及空气湿度等生态环境条件要求比较严格，尤其在温室栽培中，水、火、风的综合平衡十分重要，管理技术比较复杂。它耐寒性较强，是黄瓜中最早熟的品种之一，主蔓结瓜，株高 1.5—1.7 米，根瓜着生节位低，一般在第 3—4 节出现第一朵雌花，以后每隔 1—3 节再结 1—2 条瓜，有的节节都有瓜。进行露地早春栽培时，于 3 月上中旬在阳畦播种育苗，4 月底定植，田间立风障保温，定植后约 20 天可开始采收嫩瓜上市。菜农说“花见瓜一十八”，即形容北京小刺瓜从开花到摘瓜只需 18 天左右时间这一早熟性状。由于北京小刺瓜耐热性和抗病虫害能力较差，一般在夏至节拉秧，整个生育期仅 100 天上下，产量适中，亩产量 2500—3000 公斤。

鉴于北京小刺瓜品质优良，耐寒性强等特点，早在几十年甚至上百年以前，京郊菜农就利用“土洞子”、“土暖室”在冬春进行少量的保护地栽培，产量极少。解放后，党和政府重视温室生产，著名劳动模范李墨林同志在海淀区四季青公社为发展“温室黄瓜”生产洒下了辛勤的汗水，创造了宝贵的技术经验。近些年来随着塑料薄膜覆盖栽培方式的兴起，北京小刺瓜的种植面积和茬次均有增加。目前在冬季利用温室和塑料中棚栽培分为两茬，头茬于 9 月中下旬育苗，10 月中下旬定植，11 月中旬开始收摘黄瓜；二茬在 12 月上旬至 1 月上旬育苗，1 月中至 2 月上旬定植，3 月上旬开始收获。在早春露地栽培以前，又可利用大棚提前在 3 月份定植，“五一”以前开始上市。总之，温室、塑料（大、中）棚和露地

几种栽培方式互相补充，使北京小刺瓜的上市时间自初冬一直延续到炎夏，长达半年之久，从而使过去少数人享用的佳品成了人民大众菜桌上的普通食品。

刘成贵 王广洪

3. 北京青韭

韭菜是多年生蔬菜。春末在露地播种，经夏、秋季培养根茎，冬季把韭根围在纸窗温室里，用半软化的栽培方法，生产出的韭菜叶鞘洁白、叶片淡绿，称之为“青韭”或“囤韭”。青韭质嫩，风味清香，是作馅食的上品，也是炒菜、汤菜的调味菜，特别在冬季是北京市民喜爱的细菜，前些年还销往外地。

北京郊区栽培青韭已有一百多年历史。目前，主要分布在丰台区黄土岗和芦沟桥。青韭的生产过程主要有两个环节：一是露地培育韭根，多半在谷雨后立夏前播种，播前要施足基肥，每亩播种量3公斤左右，苗期注意除草，适时灌水、追肥，夏季注意防涝，使韭苗生长茁壮，地下鳞茎肥大，分蘖多，立冬后刨下韭根，就地贮存待用。二是温室半软化栽培。囤青韭不需要强的光照，大都用纸窗半地下温室，室内用砖砌成水道，隔出池子，在池子里囤韭根，囤前先把韭根理齐，囤时把韭根挤紧，囤平。室温一般保持在16—25℃之间，生长期间要掌握好灌水，在青韭生长中期分3—4次上土，为的是软化茎叶提高品质和防止后期倒伏，每次上土前都要提高室温，加强通风，防止菜叶上有露水，并检查周到，然后方能上土。在煤火加温时，要开门缝和卷窗放风，防止煤

杂项和煤气将叶片尖部呛黄。

青韭每囤一茬根子可以收割三刀。在囤根后18天左右长到35厘米左右高时，可以割头刀，再过20天左右割二刀，再长25天左右割第三刀。青韭的叶片细长柔嫩，在收割洗捆时既不要散乱，又不要挤压损伤。

北京市农林科学院蔬菜研究所

4. 青麻叶大白菜

天津四大名菜之一的青麻叶大白菜为白菜中优良品种，叶色绿、叶面皱缩呈核桃纹状，由此取名青麻叶或青麻叶核桃纹。外地称它为天津绿大白菜。

青麻叶大白菜植株直立，叶球长筒状，包心紧实，菜帮薄，纤维少，叶肉柔嫩，烹调易熟，群众称它“开锅烂”，味鲜而淡，可炒、焯、煮食，可做馅菜，汤料，心叶可生拌、暴腌，还可做泡菜、酸菜等等。因青麻叶大白菜品质好，生态适应性强，我国南起广东至黑龙江各地均已引种。青麻叶大白菜主要是秋种冬藏，冬春半年食用，但也可在春、夏播种待10叶左右时当小白菜供应市场，品质也好。此外，青麻叶大白菜还具有抗病、稳产、耐贮藏等优点。

在天津栽培青麻叶大白菜已有三、四百年之久，清康熙13年（公历1674年）天津卫志中即有对白菜的记载，静海（现天津远郊区）县志中也记载有“昔周顺称乡味之美，春初早韭，秋末晚菘是也，味美而食之，运河沿岸产者最良”。晚菘即大白菜，品质好，上市时间长的是南运河沿岸产的大白菜，

现在这里仍是大白菜主要产区之一。《津门竹枝词》中也有“芽韭交春色半黄，锦衣桥畔价偏昂，三冬利赖资何物，白菜甘菰是窖藏”，说明当时窖贮白菜是冬春应市的主要蔬菜。

青麻叶大白菜是天津郊区农民在长期栽培实践中选育出的优良品种，由于家家种菜、户户留种、自选自用，便形成了生育期、性状、品质有所差异的不同品系，总的可分为三大类型。一是大核桃纹，生长期95天，株高80厘米，每亩定植1800—2100株，亩产9000公斤左右；二是中核桃纹，生长期90天，株高70—75厘米，每亩定植2400—3000株，亩产7500公斤左右；三是小核桃纹，生长期仅75天，株高45—65厘米，每亩4000—4500株，亩产5000公斤左右。以上几个类型大白菜的田间管理也大同小异，如大型的要求肥、水就多，中小型的可减少一些施肥量。

青麻叶大白菜不仅是天津人民冬春时节喜食的当家菜，而且远销海内外，现每年销往港澳约7000吨左右。

以青麻叶为原料经半干态发酵制成冬菜是天津传统名产，静海县志记载“近年静邑陈官屯左近设有冬菜工厂十数，大者数百人，小者数十人，销路极畅。”冬菜的制作是在白菜收获以后，去掉老叶，先竖切成一厘米宽的细条，再横切成方形或菱形，晾晒至半干的菜胚，每50公斤白菜能出6—10公斤菜胚，每50公斤菜胚加食盐6公斤，揉搓均匀，入缸紧压2—3天后，取出再加蒜泥5—10公斤，然后装入坛内，封严放在室内，使之自然发酵，于翌春上市。冬菜已遍销全国并出口新加坡、马来西亚、美国等地。

马桂珍

5. 卫青萝卜

卫青萝卜是天津四大名产蔬菜之一。“卫”是指天津卫（天津在明朝永乐二年即1404年叫天津卫）产的，“青”是指萝卜皮肉均呈绿色。远在1674年（清康熙13年）天津卫志中、风俗一节记载“岁时立春，食萝卜谓之咬春”。说明当时人们就已生食这种萝卜。清道光时庆云、崔旭的《津门竹枝词》也记载着“声声唱卖巷东西，不数茨菰与荸荠，烂嚼胭脂红满口，杨村萝卜脆如梨”，可见当时人们喜生食萝卜之情景。静海县志中记有“水萝卜有红绿两种，红者春种夏收，绿者夏种秋收，皆生食，如水果，绿色者以沙窝产良”。至今，西郊区木厂乡沙窝一带仍是卫青萝卜的首要产地，产的萝卜质好，产量高。

卫青萝卜肉质根呈长筒形，长约20厘米，直径6—8厘米，单个重500克左右，全身绿色，仅根尾端部分白色，萝卜皮薄，易剥落，肉色绿质脆，汁多，味甜，除生食外，也可做汤或腌制加工。因卫青萝卜水多，甜脆，有止渴生津，化痰解热，助消化，增食欲，通气提神等功效，它已成就当地群众在严冬初春时节不可少的食品。

卫青萝卜以其特有的色、味深受港澳同胞喜爱，每年运销4000吨左右，在当地售价高于一般水果价格。

卫青萝卜在长期栽培过程中，不断进行品种选育，形成了一些有差异的品系，著名的有沙窝青萝卜，灰堆青萝卜，葛沽青萝卜等，它们之间主要是在生育期长短、植株大小及

颜色深浅上稍有不同。卫青萝卜生育期70—80天，立秋播种，每亩留苗7000株，霜降节收获，亩产约3000公斤，高的可达5000公斤。选择沙壤土或壤土种萝卜，是保证萝卜品质的关键措施。收获后用沟藏法贮藏，可连续供应一个冬春，直到4月上旬为止。近几年用冷库可贮存到第二年8—9月份。

马桂珍

6. 卫 韭

天津四大名产蔬菜之一卫韭已有几百年的历史，特点是叶宽、长，质嫩味好，高产且适应性广，适于各种栽培形式。天津卫韭分为大青苗、大黄苗、卷毛三个品系，以大黄苗尤著。大黄苗绿色较浅，叶片最宽，可达1厘米，尖端呈剑状，叶鞘横断呈扁圆形，分蘖力最强。大青苗色深绿，叶片狭长，叶鞘圆形伸长较快，可通过培土增大软白部分，增进品质，生长势强，比大黄苗可多收一次。卷毛绿色较深，叶片较宽，叶尖微微弯曲，叶鞘稍扁，近圆形，分蘖力中等，对温度适应性强。

天津人民喜食韭菜，四季都要吃韭菜。郊区植韭1.5万余亩，约占菜田面积的7%。在樊彬写的津门小令有“津门好，人力夺天工，窖菜剪来春韭白，唐花催放牡丹红，苗蒜浴堂烘”。说的是早春已有鲜韭上市，视之为佳品。天津韭菜除满足市民需要，还行销外地。

天津人吃韭菜多是做包子、饺子的馅，也有炒食，如炒肉，炒鸡蛋，炒虾米等。7—8月份韭菜长出的嫩花茎供应市

场叫“香葶”，可以炒食，清脆味鲜，优于韭菜。花球供应市场叫“鲜韭菜花”，腌渍后，味道芳香，是涮羊肉的重要配料。

卫韭用种子繁殖，于春分至谷雨节播种育苗，夏至一大暑节定植，或夏至节育苗，第二年春季定植。为满足周年供应的市场需求，卫韭有多种栽培形式。在11月至3月上市的，一是绿韭，用加温温室、不加温温室、阳畦及塑料棚生产。二是黄韭，用遮光的办法使叶片变成黄色，多采用草帘或麦糠、麦秸、棉子皮等覆盖，近些年生产黄韭在逐步减少，为上述绿韭代替。在4月至5月中旬上市的，用风障栽培，近几年又发展了风障加盖地膜栽培。在5月中旬至10月上市的，采用露地栽培，因夏季气温高，光照强，长的韭菜细胞膜增厚，纤维质多，味辣，品质差些，因而有的用瓦罐盖韭，进行软化栽培，生产黄韭，于7—8月供应市场。但此法费工，成本高，近几年也不多见了。

马桂珍

7. 天津黄皮葱头

黄皮葱头是天津四大名菜之一，特点是外皮1—2层均为黄色而带淡褐色，鳞茎横断面，鳞片排列成两个同心圆，鳞片黄白色，水分少辣味轻，品质好，个头均匀整齐，耐贮藏耐运，贮存期间不易抽薹。主要栽培两个品种，即荸荠扁和大水桃。荸荠扁个形较小，扁圆形，直径约7厘米，高约3厘米，鳞茎重150克左右，耐贮性很好。大水桃个头稍大，近似球形，直径约9厘米，高约6厘米，鳞茎重200克左右，

水分稍多，休眠期稍短，不如荸荠扁耐贮运。

天津郊区每年种植葱头 7000 余亩，除供应本市外还销往东北各大中城市，并出口日本、东南亚等地。每年外销 1000 吨左右，很受欢迎。近年来正在试用烘干法制成脱水葱头，黄皮葱头脱水后颜色洁白美观，已试销国外。

黄皮葱头整个生育期约 300 天，通常在 8 月下旬播种，越冬前控制株高 16 厘米，茎粗 0.6 厘米，可于秋季在 10 月下旬定植，也可在春季 4 月上旬定植，都是在 6 月下旬收获。

贮藏葱头的方法是在收获前一周左右停止灌水，造成干燥环境，促使其停止生长加速成熟，进入休眠。当成熟的葱头叶色变黄，假茎倒伏，鳞茎外部几片叶干枯并呈现品种特有颜色，根群也开始干枯时，及时收获。收获时把个形小、抽薹的及假茎腐烂的剔除，然后将选好的植株整齐地以复瓦状一排排铺在地上，用第二排的叶子将前一排的鳞茎盖住，以此类推。在田间暴晒 2—3 天后翻动一次，再晒数日，至叶子变黄，假茎变软时编成辫子，而后把辫子头朝下、茎叶向上铺在地上再晾晒 6—7 天，待葱头叶子绿色全褪，假茎干成皮质，便可上垛贮藏。选择高燥的地方，放置枕木，上垫秫秸，然后把葱头辫子一层层堆码秫秸上，码成 1 米左右的小垛，上边盖几层苇席防雨。小垛堆积 10 天后，选晴日倒垛，散发水汽，然后再垛成高 1.5 米，宽 2 米，长 8—10 米的大垛，每垛约 5000 公斤，用苇席盖严，顶部抹麦秸泥或盖油毡，这样垛好后，不再倒动，一般可存放 3 个多月，最长可贮至第二年的 4 月。

马桂珍