



# 中国的韭菜

蒋名川 编著

財政經濟出版社

## 內 容 提 要

本書是一本研究中國韭菜栽培的專書。闡明了韭菜的營養價值、發展歷史及其生物學特性，介紹了京津韭菜主要品種，總結了中國韭菜在露地和保護地，用草簾、麥糠、麥秸、花盆、培土、草棚、玻璃等覆蓋栽培以及用溫室、溫床、陽畦、窯洞、棚窖等移根栽培的各式各樣的農業技術，末了並論證了韭菜選種及其病蟲害防除的必要性與方法。對於發揚祖國農業遺產及解決新鮮蔬菜週年供應問題，都有一定的作用。可供農業生產合作社、農業技術推廣站及農業科學研究機關與農業院校研究教學之參考。

# 中國的韭菜

蔣名川編著

財政經濟出版社

1956年·北京

# 中國的韭菜

蔣名川編著

\*

財政經濟出版社出版

(北京西總布胡同7號)

北京市書刊出版業營業許可証出字第60號

上海協興印刷廠印刷 新華書店總經售

\*

787×1092 耗1/32·53/8 印張·1'2.000字

1956年12月第1版

1956年12月上海第1次印刷

印數1—3,200 定價:(9) 0.60元

統一書號:16005·21 56.12.滬型

# 目 錄

前言	9
第一章 概說	11
一 韭菜的应用价值及其在我國栽培狀況	11
二 韭菜發展簡史	13
三 韭菜在植物学上的性狀	15
四 韭菜對於外界环境条件的要求	22
第二章 品种	29
第三章 栽培技術	33
第一節 露地栽培	36
（一）育苗	37
1. 播种期 2. 播种床的准备 3. 播种前种子处理 4. 播种量	
5. 播种方法 6. 苗床管理	
（二）定植	44
1. 定植時期 2. 定植前的准备 3. 定植方法	
（三）定植后的管理	46
1. 栽后第一年的管理 2. 第二年及第二年后的管理	
（四）收穫	49
第二節 促成栽培	50
甲、風障早熟栽培	50
（一）風障	51
1. 風障的結構和性能 2. 栽風障 3. 去風障	
（二）栽培技術	53

1.定植前的規劃 2.定植后的田間管理 3.天津的早熟溝栽 4.北  
京的平畦栽培 5.收穫

<b>乙、蓋韭栽培</b> .....	59
<b>一、草簾蓋韭</b> .....	59
(一)保溫設備 .....	60
(二)選用品種 .....	60
(三)栽培技術 .....	61
1.打凍水 2.覆蓋方法 3.中耕 4.收穫 .....	
(四)蓋草簾栽培的特點 .....	64
<b>二、麥糠蓋韭</b> .....	65
(一)保溫設備 .....	66
(二)選用品種 .....	67
(三)栽培技術 .....	67
1.培土 2.蓋麥糠 3.晾糠、晾色和曬乾 4.收穫 5.拆除風障和 保存麥糠 6.恢復韭菜根株 .....	
(四)麥糠蓋韭的特點 .....	71
<b>三、麥稭蓋韭</b> .....	72
(一)保溫設備 .....	72
(二)栽培技術 .....	73
1.根株培養 2.覆蓋方法 3.收穫 .....	
(三)麥稭蓋韭的特點 .....	74
<b>四、陽畦蓋韭</b> .....	75
(一)保溫設備 .....	75
(二)栽培技術 .....	76
1.玻璃蓋韭 2.蒲蓆蓋韭 .....	
(三)陽畦蓋韭的特點 .....	82
<b>五、花盆蓋韭</b> .....	83
(一)花盆的構造 .....	83
(二)品種 .....	84
(三)栽培技術 .....	84
1.蓋韭前的準備 2.覆蓋方法 3.收穫 4.收穫后的管理 .....	

(四)花盆盖韭的特點.....	86
六、培土盖韭 .....	87
(一)設備.....	87
(二)品种.....	87
(三)栽培技術.....	87
1. 根株的培养 2. 培土前的准备 3. 培土 4. 束葉 5. 培土前后的管理 6. 收穫	
(四)培土盖韭的特點.....	90
七、草棚盖韭 .....	90
(一)草棚構造.....	91
(二)品种.....	91
(三)栽培技術.....	91
1. 根株培养 2. 培土 3. 盖草棚 4. 收穫	
(四)草棚盖韭的特點.....	94
八、太陽溫室盖韭 .....	95
(一)太陽溫室的建筑.....	95
(二)栽培技術.....	97
(三)太陽溫室盖韭的特點.....	98
丙、圍韭栽培 .....	99
一、北京溫室圍韭 .....	99
(一)保温設備.....	99
1. 溫室的建筑 2. 栽培床的管理 3. 火爐的建筑 4. 蒲蓆的准备	
(二)品种.....	103
(三)栽培技術.....	103
1. 培养根株 2. 掘取和埋藏根株 3. 圍韭前的准备 4. 圍韭 5. 盖蓆 6. 澆水 7. 培土 8. 加温 9. 通風換气 10. 收穫	
(四)北京溫室圍韭的特點.....	117
二、哈爾濱溫室圍韭.....	117
(一)溫室的建筑.....	117
(二)品种.....	119
(三)栽培方法.....	119

(四)溫室圍非的特點	120
三、溫床圍非	120
(一)溫床的建築	120
(二)栽培技術	124
(三)溫床圍非的特點	126
四、太陽溫室圍非	126
(一)太陽溫室的建築	126
(二)品種	128
(三)栽培技術	128
1. 圍非方法 2. 灌水 3. 培土 4. 保溫與防寒 5. 通風換氣 6. 收穫	
(四)太陽溫室圍非的特點	133
五、陽畦圍非	133
(甲)蓋馬糞圍非	133
(一)陽畦的建築	133
(二)品種	134
(三)栽培技術	134
1. 圍非方法 2. 蓋馬糞 3. 澆水 4. 通風換氣 5. 收穫	
(乙)蓋玻璃圍非	135
(一)陽畦的構造	135
(二)栽培技術	136
1. 圍非方法 2. 通風換氣 3. 澆水和培土 4. 收穫	
(三)陽畦圍非的特點	137
六、窖洞圍非	138
(一)窖洞構造	138
(二)品種	139
(三)栽培技術	139
1. 根株培養 2. 圍非方法 3. 澆水 4. 加溫 5. 收穫	
(四)窖洞圍非的特點	142
七、掘窖圍非	143
(一)窖的構造	143
(二)栽培技術	144



1. 根株的培养 2. 圃韭 3. 圃后的管理 4. 收穫

(三) 掘窖圃韭的特點..... 147

**第四章 选种**..... 148

**第五章 病虫害**..... 151

**虫 害**..... 151

一、韭蛆 ..... 151

二、薊馬 ..... 155

三、葱葉虫 ..... 157

四、盲椿象 ..... 157

五、螻蛄 ..... 158

六、蟥蟪 ..... 159

七、截虫 ..... 161

**病 害**..... 162

一、枯萎病 ..... 162

二、水濕撮子 ..... 164

三、生理病害 ..... 164

**結尾語**..... 166

**參考資料**..... 168

目錄

101	.....	林德	李國瑞
101	.....	張正源	李正源
101	.....	李	血
101	.....	張	一
101	.....	張	二
101	.....	張	三
101	.....	張	四
101	.....	張	五
101	.....	張	六
101	.....	張	七
101	.....	張	八
101	.....	張	九
101	.....	張	十
101	.....	張	十一
101	.....	張	十二
101	.....	張	十三
101	.....	張	十四
101	.....	張	十五
101	.....	張	十六
101	.....	張	十七
101	.....	張	十八
101	.....	張	十九
101	.....	張	二十

## 前 言

我國農業，是具有光輝而悠久的歷史的。在廣大勞動人民的長期勞動和自然鬥爭中，是積累了極其豐富而寶貴的經驗的。從蔬菜方面來說，韭菜就是一個很好的例證。我們祖先，不僅是把這種長在自己祖國領土的野草，變成了栽培作物；而且在不斷地生產實踐中，還育成了許多類型的品種；特別值得提出的，中國人民很早就把韭菜栽到溫室里，創造出促成栽培方法，這確是對世界園藝事業上一種卓越的貢獻。據目前所知，我國韭菜栽培方法，就有二十餘種之多。如果這樣來說：在所有栽培作物的範圍內，無論是糧食、工藝、藥用作物和果樹、花卉作物，以及其他蔬菜作物，恐怕再沒有比栽培韭菜的方法更多樣化，我想不算是誇張的。

不容諱言，我們蔬菜科學工作者，在過去反動政府統治時代，一直是和人民相脫離的，一直是忽視祖國科學遺產的，因而我們先人栽培蔬菜的先進技術，也就湮沒莫彰，無人過問了。當然，更談不到什麼專門撰述。

作者曾在京津兩地總結了廣大菜農栽培韭菜的經驗，並參考了各地這類調查材料和文獻上的記載，很想進一步把這些先進經驗使其系統化、理論化；把個別地區的栽培方法，使其廣泛化、普遍化，以適應目前廣大農業生產合作社實踐上的應用和參考，因而編寫了這本書。不過這類參考資料過少，無論國內和國外都缺乏專書，作者為技術水平所限，錯誤之處

一定不少，敬希多予指正！

作者於北京華北農業科學研究所園藝系

1956, 6 月

人偶世大莫否，由史翻由八微而城次百且景，筆真兩雙  
野的實定而高平其動了學習景，中平干然自味曲而隊員的風  
扇門矣，翻地而後是平一呈短菜非，就來而衣袋裝其，的種  
者對對了定交，草而的士區測脈与自由與會意所呈動下，其  
物：何品印的實主物了為肯及，中觀實系半張通下在且而：時  
出意明，其末及後與菜里里為早那五人國中，而由量界前四  
。始頁的誠身一上菜半非則單出秋景動矣，遊古原味飽類  
及果成：等之特存十二書圖，計次部身菜非開升，或須前日沿  
架，後工，食時景節聯，內圖景而抄非似味合酒香：烟味特  
其音對再出意，物中菜動通其及以，條件衣其，像果味味非原  
。而對就景有不懸非，新景本及上式而菜非非非  
物而歸南而而風去甚亦，曹引工學特菜翻門非，音和答不  
。而香靈字件圖脈更感景正一，而商與得具人味景血一，力  
工人臉，等身對需持出，爾其能乎治菜無似非人衣門非而因  
。而能門事之但既不顯矣，然也，下四  
非，種津的景出列非真菜大實了南對景而事原亦皆准非  
及引年一筆畫線，費語而土相文味律林身兩種之非非了非樂  
與，此也似景而圖似現平計：此圖脈，引景系其對景非景天為  
此上幾文補非合及非菜真大實而自京應以，非脈着，非到現其  
疑，也其特實非無誠意之不，書本意了真歸而因，各各而取宜  
供之為證，期而平本而景夫存非，書春之知誠不圖而肉圖而

# 第一章 概 說

## 一 韭菜的应用价值及其在我國栽培狀況

在世界上所有國家中，利用韭菜來作蔬菜的，是中國人民；从远古以來，就把这种野生植物，当作經濟作物來栽培的，也是中國人民；延及現在，不僅育成了各种類型的品种，而且創造了几十种的栽培方式。在全國範圍內，無論是四季少見霜雪的閩、粵，或是冬季攝氏零下40度的黑龍江；無論是含有鹽質土壤之沿海地帶，或是海拔三千余公尺之西北高原，我們到处都能看到韭菜繁茂的生長，而以青葱碧綠，姣豔嫩黃的色彩四季不断地出現於市場，成了廣大人民日用必需的蔬菜了。

韭菜可以利用的部份，主要是它柔嫩多汁的葉子。有的人把白的葉鞘部分，叫做“韭白”。也有的人把軟化成鵝黃顏色的葉子，叫做“韭黃”，用它炒肉，炒雞蛋，包餃子，都分外覺得香嫩可口。

其次可以利用的是嫩的花莖和白綠色的花球，花莖可炒食，品質清脆；花球可醃漬，味道芳香，这些都是大家熟聞習見之事了。

另外还有一种韭菜，專是为了採取它的根部來作醃漬用的，那更別有一番風味。

这种蔬菜虽然利用得这样廣泛，栽培得这样普遍，但若从营养觀點來看，究竟是否有珍視的价值呢？这一問題，有不少人都在怀疑着。現在我們举出中央衛生院营养学系的化学分析的例子來看，便可一目了然了。（表一）

表1 韭菜和其他蔬菜营养成分比较表

(市品一市斤)

种 类	水分 克	蛋白质 克	脂肪 克	碳水化合物 克	热量 仟卡	粗纤维 克	灰分 克	钙 毫克	磷 毫克	铁 毫克	胡萝卜素 (甲种维生素) 毫克	硫 素(一 号维生素) 毫克	核黄素 (二 号维生素) 毫克	尼克酸 (菸碱素) 毫克	抗坏血酸 (丙种维生 素) 毫克
韭菜	91	11.3	2.4	19	141	4.2	4.2	263	212	6.1	16.40	0.14	0.42	0.42	89
青韭	94	10.0	1.5	10	100	4.0	2.5	155	205	8.5	0.9	0.2	0.3	2.5	60
黄韭	94	9.9	1.4	14	86	3.2	1.8	45	41	2.3	0.23	0.14	0.23	4.5	41
韭菜苔	90	4.6	2.8	3	152	8.7	2.8	175	262	10.1	4.6	0.32	—	—	—
醃韭花	78	10.5	1	2.5	150	3.5	70	1055	150	60	1.9	0.25	0.45	4	—
菠 菜	93	9	0.9	9	81	2.7	9	315	153	11.3	13.3	0.18	0.59	2.7	140
番 茄	96	2.8	1.4	9	60	1.9	1.9	38	174	1.9	1.5	0.14	0.09	2.8	52
甘 蓝	93	5.6	1.3	17	102	3.9	3.4	267	120	3	0.04	0.17	0.17	1.3	168
大白菜	94	4.8	0.3	10	65	1.7	2.4	112	143	1.4	0.37	0.07	0.14	1	82
胡萝卜 (红)	89	4	1.6	32	160	3.6	2.8	76	92	7.6	11.2	0.16	0.16	1.6	32
胡萝卜 (黄)	90	4.1	1.4	32	153	4.1	3.6	144	144	27	18	0.09	0.23	1.4	36

根据上表分析結果，其中营养成分含量最突出的，是丰富的維生素甲，如單从維生素甲來与甘藍、大白菜、番茄、菠菜、胡蘿蔔等蔬菜相比，計高出甘藍 410 倍，大白菜 44.32 倍，番茄 10.93 倍，菠菜 1.23 倍，紅胡蘿蔔 1.46 倍，只是比黃胡蘿蔔稍低。

除了維生素甲外，还含有相当數量的維生素乙和維生素丙，以及其他礦物質鈣、磷、鉄等，这些成分，對於人体的营养，也都是很重要的。

另外韭菜的成分中，还含有大量的纖維質，對於調和营养濃厚、刺激腸胃机能、帮助食物消化來說，都具有一定的功用。

韭菜除了食用价值外，还具有藥用功效；中國利用韭菜醫療疾病是相当早的。

根据別錄記載，韭菜各部份的用途，也是不同的。“韭葉味辛，微酸溫無毒，歸心，安五臟，除胃中熱，病人可久食，种子主治遺精溺白”，而根則能养髮。

本草拾遺曾这样寫道“韭葉是草鐘乳，言其宜人，信然也！”这又說明了韭菜对人体营养之功效。

此外，在栽种漆樹地方，有些因接觸到漆而患漆瘡的人，还能把韭葉搗碎，塗在患处來治癒。

## 二 韭菜發展簡史

韭菜的原產地。据植物学家胡先驥的經濟植物学的記載：韭菜生於亞州，各地尚有野生种。日本安藤安孝的蔬菜園藝精义寫道，韭菜原產中國。英人 I. H. Burkill 勃基尔認為馬來亞栽培的韭菜，系在 1560 年，或者更早的時間由中國傳入的。中國古書对原產地，也有不少的記載寫道：“北边雲台戍地多野韭、沙葱，人皆採而食之。”河南輝縣誌寫道：“九山

在縣北十里，……山產野韭，又名韭山。”陝西咸陽縣誌寫道：“野韭澤在縣南八里，坦鹵，不樹五穀，惟野韭自生於蓬蒿莎草中。”这里所謂山韭和野韭，是否就是目前所栽种的，我們還不敢完全肯定。但据孔憲武教授所著的“陝西渭河流域之雜草”一書中，除闡明了韭菜（*Allium odorum*）的性狀外，並說韭菜野生於溝沿堤岸較陰濕之處。

我們再从中國文字的來源來說明：中國文字最初原是象形，从韭字形象來看，下面一長橫是代表着地面；中間兩豎和三小橫，是代表着韭菜的葉子向上生長並向四外開張的狀態。就意味着在中國文字未出現以前，可能韭菜就已被中國人民所熟悉，甚至加以利用了。中國栽培作物歷史，早在紀元前四千余年前，韭菜究竟从何時開始栽培，目前虽不知道，但在中國歷史上歷代都有記載，可供參考的地方还是很多。

在公元前一千年，我國古書尔雅上說“一种而久者，故謂之韭，韭者，懶人菜”，这是古代人民对韭菜这种多年生植物所加的解釋。中國古代習俗，對於祭祀大典，是看得很隆重的。詩經曾說道“四之日，猷羔祭韭”，这是古代人民很早以前，就把韭菜当作庙堂之上的祭品了。尔雅上又說道：稻曰嘉蔬，韭曰丰本，联而言之，豈古非重視歟！这又是中國古人早就把韭菜和主要粮食的稻作相提並論了。

漢朝漢書召信臣傳，这样記載着“大官園种冬生葱韭菜茹，覆以屋廡、晝夜難（燃）蘊火，温气乃生”。这更清楚地說明了我們先人远在歐洲希臘羅馬時代就已創造了韭菜的温室栽培，對於世界園藝史上是有着卓越的貢獻的。

晉書这样記載着“石崇与王愷爭豪，崇每冬得韭，漉（平）漚（齐）供客，愷自恨不及，密貨崇帳下，問其所以，答云是擣韭，雜以麥苗耳”。这更清楚地說明了現在麥稽盖韭法，远在



千余年前就有歷史記載了。

到了后魏，賈思勰在齊民要術上又這樣記載着，一則說：“市上買韭子宜試之，以銅鑪盛水，加於火上微煮須臾，芽生者好，芽不生者，是澀鬱矣”。再則說：“畦欲極深，韭一剪，一加糞，又根性上跳，故須深也”。我們從前說來看，就是韭菜種子發芽試驗的發明。從后說來看，就是韭菜生物學特性的闡述。

至於現在的圍韭栽培、蓋韭栽培等技術，究竟是從什麼時候才開始呢？我們看了元朝王禎所著的農書，也就可以明白。他說“至冬移根，藏以地屋蔭中，培以馬糞，暖而即長……”。又說：“就舊畦內，冬月以馬糞覆之，於向陽處，隨畦用蜀黍籬障之，遮北風，至春，蔬其芽早出”。又說“十月將稻草灰蓋三寸，又以薄土覆之，灰不被風吹，立春后，芽生灰內，即可取食”。

由上列這些事例中，可以看出韭菜在很早以前，就已為中國人民所利用了。他們不僅觀察了韭菜“跳根”、分蘖的習性，研究了種子發芽的試驗，而且創造了各種各樣的促成栽培方法。我們回顧我們祖國的歷史，我們就深刻地体会到祖國是多麼可愛，勞動人民是怎樣的辛勤創造，我們這一代的蔬菜工作者，更應如何繼承這一光榮傳統，把這先進技術和寶貴經驗提高到科學水平來分析和研究，再進一步來發揚它和豐富它，以適應廣大羣眾蔬菜消費日益增長的需要。

### 三 韭菜在植物學上的性狀

韭菜是多年生草本植物，它在植物學上屬於百合科蔥屬，學名為 *Allium tuberosum* (*Allium odorum*)。在蔥屬植物中，當做蔬菜應用的，有蔥、洋蔥、韭蔥、大蒜、藟子、（南方叫