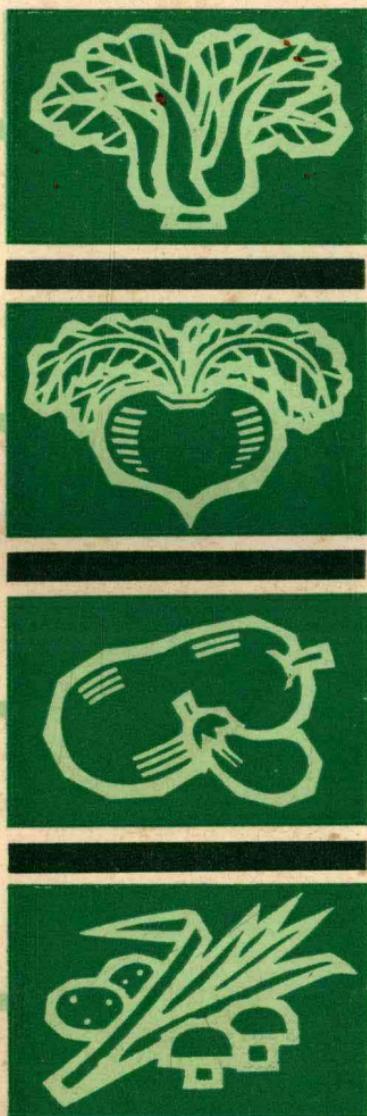


蔬菜栽培技术丛书

豆类蔬菜栽培技术



江苏人民出版社

蔬菜栽培技术丛书

豆类蔬菜栽培技术

(修订本)

李 鸿 漱 编

江 苏 人 民 出 版 社

豆类蔬菜栽培技术
(修订本)

李 鸿 渐 编

*

江苏人民出版社出版
江苏省新华书店发行
江苏新华印刷厂印刷

1960年3月第1版
1975年4月第2版
1975年4月第1次印刷
书号 16100·030 每册 0.15 元

毛主席语录

思想上政治上的路线正确与否是
决定一切的。

深挖洞、广积粮、不称霸

备战、备荒、为人民

农业学大寨

以粮为纲，全面发展

发展经济，保障供给

再 版 说 明

在毛主席“**以粮为纲，全面发展**”方针的指引下，我省的豆类蔬菜生产，无论在品种、育苗和栽培技术方面都有了新的发展。同时，近几年来由于引进了一些耐高温的品种，已使豆类蔬菜成为伏缺期间供应的重要品种之一。

为了更好地总结交流经验，促进豆类蔬菜生产的进一步发展，现将一九六〇年本社出版的《豆类蔬菜栽培技术》一书修订再版。

本书修改后，内容比第一版充实，联系生产实际也较紧密。可供广大菜农、上山下乡知识青年和蔬菜技术员阅读参考。

一九七五年一月

目 录

豆类蔬菜在栽培上的通性.....	1
四季豆栽培技术.....	4
豇豆栽培技术.....	22
毛豆栽培技术.....	33
扁豆栽培技术.....	48
刀豆栽培技术.....	54
菜豆栽培技术.....	56
豌豆栽培技术.....	53
附录.....	66

豆类蔬菜在栽培上的通性

豆类蔬菜都是以食用其嫩茎或种子为目的，它含有丰富的蛋白质、糖、脂肪、矿物质及大量的维生素，是我省主要的蔬菜品种之一。作为蔬菜食用的豆类，有四季豆（又叫菜豆）、豇豆、毛豆、扁豆、刀豆、菜豆、豌豆、蚕豆、绿豆等，其中以四季豆、豇豆、毛豆为主，栽培面积大，豌豆、扁豆、刀豆及菜豆等栽培面积较小，蚕豆与绿豆则多为大田作物。

在长江下游地区，5月份即有蚕豆、豌豆上市；5~6月间有早毛豆、四季豆上市；8~9月份是缺菜季节，有豇豆、毛豆供应；秋季又有秋四季豆、豇豆、毛豆与扁豆陆续上市，黄豆芽与绿豆芽可在缺菜期间随时生产供应。所以，豆类蔬菜在蔬菜的周年供应中占有重要地位。而且四季豆、豌豆也是目前我国加工出口的重要蔬菜之一。

在豆类蔬菜中，除蚕豆、豌豆是半耐寒作物以外，其它都是喜温或耐热的蔬菜，在低温、潮湿的条件下生长不良，易发生病害，必须在春霜停止以后播种，在秋霜来临以前收完。但在炎热的气候条件下，除豇豆、毛豆外，其它豆类蔬菜容易落花，产量低，而且嫩茎容易粗老，品质不良。

豆类蔬菜对土壤的要求不严格，在砂土或粘土上都能生长，但以土层深厚、土质疏松、排水良好的土壤最适宜；在粘土及含水分和氮肥过多的地方栽培，会延迟成熟。

豆类蔬菜比较耐瘠，因为这类蔬菜的根上都有根瘤菌共生。根瘤菌可以固定空气中的氮素，供豆类蔬菜利用。所以，

栽培时氮肥可以比叶菜类蔬菜少施。但各种豆类或同一豆类的不同品种，根瘤菌的生长情况是不同的，例如豇豆、四季豆、扁豆和毛豆的早熟品种，根瘤菌一般不太发达，而蚕豆和毛豆的晚熟品种，根瘤菌比较发达。在缺少根瘤菌的新菜地上必须进行根瘤菌接种处理，而且在幼苗期根瘤菌尚未发挥固氮作用时，应适量施用氮肥。以吃嫩荚为主或根瘤菌不发达的豆类，要施用较多的氮肥；早熟栽培的，因栽培期间温度较低，植株生长慢，而且早熟品种成熟较快，应施用较多的氮肥，以促进生长；以收老熟豆粒为主的则应少施氮肥。由于豆类蔬菜的食用部分是幼嫩荚果和种子，因此，需要较多的磷钾肥。

豆类适宜在微酸性或中性的土壤上生长，以 pH 值 6~7 为宜。土壤酸度过高，则根瘤菌生长不良，而且土壤中的磷素易转化为不溶性的，影响种子发育，而形成空荚。如果土壤碱性太大，pH 值在 8 以上，对根瘤菌的生长也不利。

豆类蔬菜切忌连作，宜行隔 2~3 年的轮作，栽培过豆类蔬菜的田中，由于根瘤菌的固氮作用，遗留有丰富的氮素，因此，豆类蔬菜是叶菜类蔬菜、小麦、玉米、西瓜等的良好前作或间作物。

豆类蔬菜除蚕豆、豌豆外，都为短日照植物，但豆类中有很多品种对光照时间的要求不严格，所以栽培季节长，栽培地区较广，春季用温床或冷床育苗，可以提早生产供应。但一些对光照要求严格的种类或品种，即使提早播种，也要到秋季日照时间减短时才能开花结果，因此，这些种类和品种只宜夏播，不宜作早熟栽培之用。

豆类的种子较大，种子中无胚乳，子叶发达，其中贮藏有大量营养物质，容易发芽。豆类播种量大，而单株的种子数量不多，因此，留种田的面积也大。

豆类蔬菜的子叶在出苗时有子叶出土和子叶不出土两类，子叶出土的如毛豆、四季豆、豇豆等，这些豆类在播种时覆土不能太深，否则不易出苗；子叶不出土的如蚕豆、豌豆等，这些豆类在播种时，覆土可比子叶出土的略深。

豆类蔬菜的直根发达，而侧根再生力弱，所以，一般采用直播。早熟栽培的可在温床或冷床中先行育苗，待长有1~2片真叶时及早定植，否则不易栽活。

除蚕豆外，豆类蔬菜有无限生长型和有限生长型两类。有限生长型在生长数节后顶端即发生花芽而停止向上伸延，侧枝较多，各侧枝生长数节后顶端也形成花芽而开花，故植株矮小而直立。属于这种类型的种类或品种，生长期短，成熟早，产量较低。无限生长型植株有顶芽，因此主茎可以不断生长，成为蔓性，栽培时需要支架。属于这种类型的种类和品种，生长期较长，成熟较迟，产量较高。

豆类蔬菜的嫩豆荚和鲜豆粒的保鲜时间短，不便于贮藏和运输，而且成熟期不一致，因此，必须适时分批采收供应，以免降低品质。

豆类蔬菜一般都是天然自花授粉植物，天然杂交的可能性很小，所以留种比较容易。但四季豆和蚕豆也会产生天然杂交，所以留种时仍须隔离。

豆类蔬菜要选用粒形整齐、饱满、种脐颜色一致的种子播种，这样出苗整齐，产量也高。在播种前先将种子晒1~2天，能促使出苗整齐。

四季豆栽培技术

四季豆又名菜豆，上海称刀豆，苏北称眉豆，北京称扁豆，山东和辽宁称芸豆。原产中南美洲，17世纪引入欧洲栽培，以后传入亚洲，再引入我国栽培。我国大部分地区都可在春夏间和早秋在露地播种，如有温床、温室，则在冬季和早春也可栽培。在豆类蔬菜中，除蚕豆和豌豆外，四季豆的嫩荚成熟最早，长江流域一带，在初夏缺菜季节成熟，而且营养丰富，鲜美可口，因此，颇受广大群众欢迎。老熟豆粒中含有丰富的蛋白质与碳水化合物，可作粮食的代用品。

四季豆的特性

四季豆的主根入土深达2.8尺左右，侧根分布范围（直径）达2.1~2.4尺，根系生长迅速。因此，抗旱能力较强，适于直播。如育苗移栽，必须在有1~2片真叶时进行，方易成活。四季豆的根瘤不发达。

四季豆的茎因品种不同而分为无限生长型与有限生长型两类。有限生长型的茎矮而直立，顶芽为花芽，适于早熟栽培。无限生长型的顶芽为叶芽，茎蔓性，栽培时需要树立支架。

四季豆在播种后先生出一对子叶，再生出一对心脏形的单叶，从第三片真叶起，则为具有3片小叶的复叶，有长叶柄，叶柄基部有托叶1对。

四季豆的花为蝶形花，花冠白色或紫色，龙骨瓣呈螺旋状

卷曲，这是主要的特征。雌蕊与雄蕊均包在龙骨瓣内，雄蕊先成熟，故常为自花授粉，天然杂交率较低，约为0.2~10%。

四季豆的果实为荚果。幼嫩的荚果为绿色，也有黄色的。果皮组织分成外表皮、外果皮、中果皮和内果皮数层。嫩荚的内果皮肥厚，为主要的食用部分。荚果常呈圆柱形，荚果的背缝线和腹缝线部分的总维管束有的不发达，称为无筋品种。豆荚发硬，主要是由于构成中果皮的细胞壁增厚硬化的缘故。有些四季豆的种类和品种，中果皮的纤维组织过早发达，在种子尚未膨大时，荚果已坚硬，不堪食用，这类四季豆称为硬荚种，专食其干豆。荚果的硬化程度固然依品种特性而定，但与环境条件也有很大的关系，如高温干燥和土壤营养不良，都能促使中果皮过早硬化。四季豆的种子分别着生于两个胎座上，种子着生之处有痕，称为种脐。种子多为肾脏形，每荚有种子4~8粒，颜色有红、白、黄、黑及斑纹等；大小因品种而不同。种子无胚乳，子叶发达，子叶中贮藏养分。在好的贮藏条件下，种子发芽力可维持4年。

四季豆的品种

四季豆有软荚种和硬荚种两类，前者食用新鲜豆荚，后者在豆荚未充分成长前，即有粗纤维，豆荚不堪食用，所以采收老熟豆粒食用。

软荚种依植株的高低又分为3类：

1. 蔓性种：茎为无限生长，长1丈以上，有旋性缠绕，生长期长，采收期也长。
2. 半蔓性种：茎为无限生长，但节间短，所以蔓长仅2~4尺，不很旋曲，生长期、采收期及品质介于蔓性种及矮生种之

间。

3. 矮生种：茎为有限生长，在生长4~8节后顶芽即变为花芽，故植株低矮，但分枝较多，成为直立的丛状植株。生长期较短，采收期亦较短，成熟早，产量较低。

长江下游地区栽培的四季豆品种，为软荚种，有高四季豆（架豆）与矮四季豆（地豆）两类：

高四季豆为蔓性种，通常栽培的有几个品种：

1. 白籽种：茎蔓性，有3~4个分枝。白花，荚长3~4寸，荚的横切面近圆形，荚绿，表面光滑，肉厚质嫩，每荚有种子5~7粒，种子白色，每两种子有227粒左右。采收期长，产量高，除供菜用外，还可加工制成罐头。种子皮薄，发芽快，生活力强，适于春秋两季栽培。但茎叶较柔嫩，抗风及抗病虫害能力较弱。要年年选种以保持果荚圆嫩的优良特性。由于种子皮薄，在播种时土壤不宜太湿，以免种子腐烂。一般3月中、下旬育苗，4月上旬定植，6月上旬至7月中旬收获，亩产18~22担左右。（图1）

2. 黑籽种：茎蔓性，有3~4个分枝。紫花，荚长3.5~4寸左右，荚近圆形，绿色，表面光滑，每荚有种子5~6粒，种子黑色，每两种子有157粒左右。采收期长，比白籽种晚熟5天左右，亩产18~22担，秋季亩产15担左右。茎叶粗壮，抗风与抗病虫害能力强。种皮较厚，播种后不易腐烂，较耐热，适于春秋两季栽培。此品种不适于加工用，所以近年来有加工任务的地区栽培渐少。

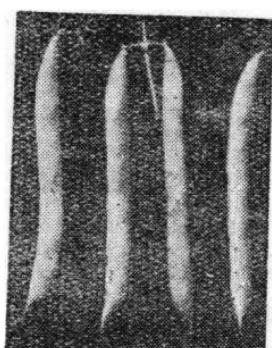


图 1 白籽架四季豆

矮四季豆（简称地豆）：1973~

1974年，南京市蔬菜试验站与江苏农学院对几个矮四季豆品种作了比较试验，其主要特征特性见表1。

矮四季豆生长期短，上市供应早，播种后约50天左右即可采收嫩荚，供应期20天左右，播后90天可收干豆，但产量较低。高四季豆虽然比矮四季豆晚上市7~10天，但供应期长达40~50天，产量高。两类品种配合种植，即可延长供应期。

四季豆对环境条件的要求

温度 四季豆喜温怕冷，温度在8°C时种子开始发芽，发芽的最适宜温度为25°C。幼苗在昼夜平均温度10~15°C或较高的温度条件下生长正常。四季豆对气温的下降极为敏感，当温度降到10°C以下时，生长即不良，降至2~3°C时植株失去绿色，叶片变黄，温度降到0°C以下时，植株就会冻死。在18~20°C时，枝叶生长和开花结实都良好。适宜于四季豆生长发育的月平均温度是20~25°C，若温度高到32°C以上，往往使花粉失去生活力，而引起落花，荚果短小或畸形。由于温度过高，四季豆的同化作用减弱，呼吸作用所消耗的营养物质增加，植株生长衰退，容易感染病虫害。因此，长江流域，都在春秋两季栽培，以避过盛夏期的高温。

四季豆的春化阶段所要求的温度范围很广，而且进行很快。一般在8~12°C的温度条件下，经6~7天即通过春化阶段。

光照 四季豆是短日照植物，有些品种在缩短光照时数的情况下，能提早开花结实，并增加产量，但多数四季豆品种，往往对日照时数的要求不严格，所以，可以秋播，也可以春播，可以在低纬度的南方栽培，也可以在高纬度的北方栽培，

表一：矮四季豆品种

品 种 名 称	植株高度 (尺)	叶色	花色	嫩			
				荚长(厘米)	荚宽(厘米)	荚厚(厘米)	
豆 莓 有 筋 品 种	上海黑籽地圆	1~1.3	深绿有光	紫红	12.0	1.1	1.1
	黑龙江花籽地豆	0.9	绿	白	10.0	1.1	0.9
	杭州春分豆	0.8~1.3	淡绿	淡紫	16.4	1.3	0.9
	白籽地豆(41010)	1.4	绿	白	16.7	1.0	0.9
豆 莓 无 筋 品 种	罗马尼亚地豆	0.9~1	淡绿	淡紫	12.6	1.2	1.1
	萨克沙地豆	1.1	淡绿	白	12.0	1.1	1.1
	法国地豆	0.9~1	浓绿	紫红	16.0	1.2	1.1
	白籽地豆(41173)	1.2	绿	白	14.2	1.0	1.1
	施美娜地豆	0.7~0.9	浓绿有光	淡紫	15.0	1.1	1.3
	黄荚白籽地豆	1~1.3	淡绿	白	13.0	0.9	0.9

种 主 要 特 征 特 性

英		种 子			播种到 开始采 收天数	产量比 较(以 上海黑 籽地圆 为100)	说 明
莢 横 切 面 形 状	莢 色	每 莢 粒 数	种 子 皮 色	每子 斤粒 种数			
圆	深绿	5~6	黑	1700	57天左右	100	莢圆,有筋,品质较好,亩产嫩莢8~10担。(见图2)
扁圆	深绿	4~6	有红花 纹	1400	59天左右	83	晚熟,莢扁,有筋,易老,产量低。(见图3)
扁圆	淡绿	5~7	灰黄	900	50天左右	100	较早熟,莢扁,有筋,品质较好,产量中等。(见图4)
扁圆	深绿	6~7	白	1080	57天左右	130	较晚熟,莢扁有筋,产量高。(见图5)
近圆	绿	4~6	咖啡色	1080	49天左右	88.02	早熟,莢较圆,无筋,品质好,产量较低。(见图6)
圆	淡绿	4~6	黄	1250	50天左右	100	早熟,莢圆,无筋,品质好,产量中等,抗病力较差。(见图7)
近圆	绿	5~7	灰	910	52天左右	118	较早熟,莢较圆,无筋,品质好,产量较高,莢稍老化即生紫色纹。(见图8)
圆	深绿	7	白	1450	57天左右	94	较晚熟,莢较长而圆,无筋,质优,产量较低。(见图9)
圆	深绿	6~7	深紫褐色, 上有白纹	1350	54天左右	159	较晚熟,莢圆,肉厚,无筋,质优,莢不易老,抗病力较强,产量最高,比上海黑籽地圆产量高59%。(见图10)
圆	蜡黄	5~7	白	1640	59天左右	63	较晚熟,果莢蜡黄色,莢圆无筋,质优,不易老,产量低。(见图11)

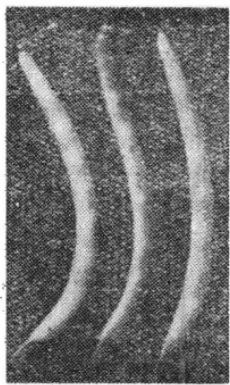


图 2 上海黑籽地圆

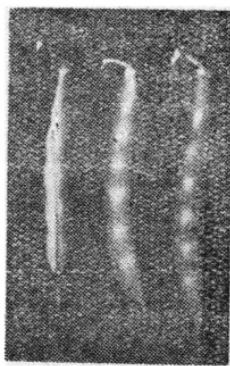


图 3 黑龙江花籽地豆

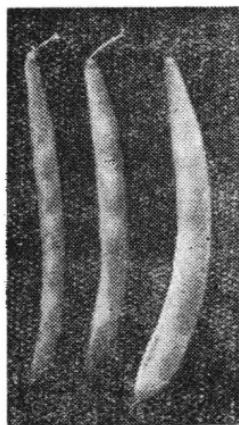


图 4 杭州春分豆

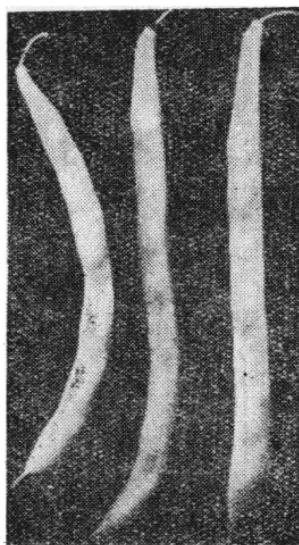


图 5 白籽地豆(41010)

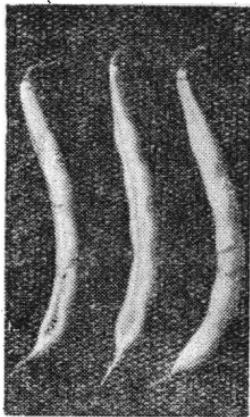


图 6 罗马尼亚地豆



图 7 萨克沙地豆

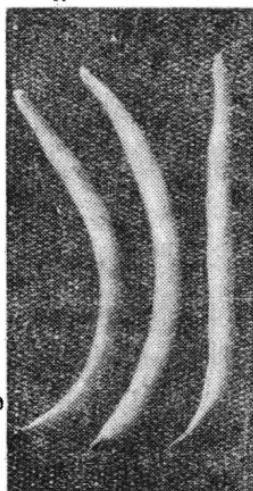


图 8 法国地豆

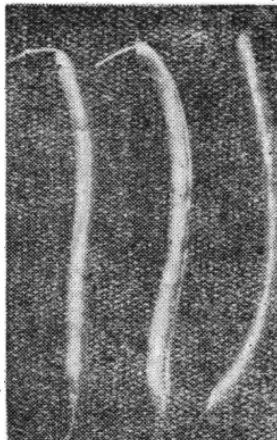


图 9 白籽地豆(41173)