

武汉市主要蔬菜品种志

武汉市蔬菜畜牧科学研究所 编

武汉市科学技术委员会印
武汉市农业水产局

一九六三年七月

武汉市主要蔬菜品种志

武汉市蔬菜畜牧科学研究所 編

武汉市科学技术委员会 印
武汉市农业水产局

一九六三年七月

内 容 提 要

武汉市郊栽培的蔬菜优良品种很多，栽培经验也很丰富。本书系统地介绍了市郊栽培的207个主要蔬菜品种，根据农业生物学分类，编为13类56个种和变种。各个品种除就其来源，分布地区，特征、特性及栽培要点作简要说明外，并各附有实物照片，另有45个一般品种和本市气象资料在附录中也列表加以叙述，可供农业科学研究院，农业院校和人民公社蔬菜技术人员阅读参考。

武汉市主要蔬菜品种志

编者 武汉市蔬菜畜牧科学研究所

*

武汉市科学技术委员会印
武汉市农业水产局印

武汉印刷厂承印

启新照相馆摄影

印数一1,800本

前　　言

在党的社会主义建設三面紅旗光輝照耀下，近年來武漢市郊的蔬菜生產有了很大的發展，基本上做到了自給，縮短了淡季時間和縮小了淡旺差別，保証城市人民的生活需要。這一成績的取得，主要是市委、市人委的正確領導，全面貫徹了党在農村中的各項方針政策的結果。此外，在蔬菜技術改革，新品种的引進，栽培方法的改進和有計劃安排生產及均衡上市等方面，也起到了很大的作用。但如何选育良种來提高蔬菜的產量和質量，尚待進一步研究。因而于1960年起，我們即組織了市蔬菜畜牧科学研究所、武昌農場、東西湖農場等單位，就蔬菜的主要品种進行調查整理工作。至1962年底，調查整理工作基本就緒，現編成“武漢市主要蔬菜品种志”，供有關部門在生產、教學、科学研究与技術改革中作参考。

由于調查時間較短，水平有限，錯誤之处，在所难免，欢迎讀者提出指正意見。

在調查整理和編寫中，多承華中農学院、湖北省農業科学研究所、湖北省農業廳等單位的指導和帮助，謹此致謝。

武漢市科學技術委員會
武漢市農業水產局

1963年7月1日

目 录

前 言

一、根 菜 类

蘿 卜	1—11
黃州蘿卜	2
条子蘿卜	3
浙大长	4
美濃早生	5
春不老	6
胡蘿 卜	12—14
武昌紅	12
蜡烛紅	13
蕪 菴	15
土芥藍	15
根 蔽 菜	16
紅菜头	16

二、白 菜 类

白 菜	17—31
矮脚黃	18
高脚藍	19
朝尖	20
上海青	21
油冬儿	22
皺叶黑白菜	23
菊花心	24
菜 苔	32—38
一窩絲	33
大股子	34
胭脂紅	35
結球白菜	39—43
小白口	40
小包头	41
白四月齐	25
光叶黑白菜	26
半杆	27
大叶箭杆白	28
瓢梗白	29
花叶箭杆白	30
黑叶箭杆	31
迟不醒	36
广东早熟	37
广东中熟	38
大青口	42
青麻叶	43

三、芥 菜 类

大叶芥菜.....	45—51
枇杷叶早春菜.....	46
早枇杷叶春菜.....	47
花叶子春菜.....	48
四月芥.....	49
晚枇杷叶春菜.....	50
叶用花叶春菜.....	51
雪里蕻.....	52
一蒿絲.....	52

四、甘 藍 类

結球甘藍.....	53—57
大平头.....	54
小平头.....	55
黃苗.....	56
牛心头.....	57
球莖甘藍.....	58
苤藍.....	58
花椰菜.....	59—62
福州一号.....	59
福州二号.....	60
福州中熟花菜.....	61
晚熟种.....	62
芥 藍.....	63
白花芥藍.....	63

五、綠 叶 菜 类

莖用萐蕷.....	65—71
竹杆青.....	66
鴨蛋青.....	67
尖叶紅萐蕷.....	68
圓叶紅萐蕷.....	69
洋萐蕷.....	70
白尖叶.....	71
叶用萐蕷.....	72—73
結球生菜.....	72
花叶生菜.....	73
菠 菜.....	74—78
大叶菠菜.....	75
圓叶菠菜.....	76
日本菠菜.....	77
宝箭头.....	78
芹 菜.....	79—81
白芹.....	79
青芹.....	80
香芹.....	81
萐 蕷.....	82—83
板叶萐蕷.....	82
花叶萐蕷.....	83

莧 菜	84—90
紅猪耳朵	85
白猪耳朵	86
白莧	87
蕹 菜	91—92
青梗竹叶菜	91
叶用蕓菜	93—94
白叶牛皮菜	93
芫 萎	95
芫荽	95
小茴香	96
小茴香	96
冬寒菜	97
冬寒菜	97

六、葱 蒜 类

韭 菜	99—103
黃格子	100
青格子	101
大 蒜	104—108
头广	105
二广	106
洋 葱	109—111
紅皮	109
黃皮	110
大 葱	112—114
二分葱	112
独 葱	113
分 葱	115
香葱	115
韭 葱	116
韭葱	116

七、茄 果 类

番 茄	117—121
武昌大紅	118
矮紅金	119
早雀鈎	120
桔黃嘉辰	121

茄 子	122—125
兰草花	123
鱈魚頭	124
辣 椒	126—130
矮脚黃	127
高腳藍	128
墨茄	125
高脚黃	129
綫椒	130

八、瓜 类

黃 瓜	131—137
綫黃瓜	132
棒錘黃瓜	133
青魚胆	134
小歪把青	135
大歪把青	136
南 瓜	138—144
柿餅南瓜	139
縮面南瓜	140
早筍瓜	141
廖瓜	137
大黃皮	142
白皮筍瓜	143
西葫蘆	144
冬 瓜	145—149
短圓筒粉皮冬瓜	146
粉皮枕头冬瓜	147
炮彈冬瓜	148
青皮冬瓜	149
瓠 瓜	150—155
綫瓠子	151
青瓠子	152
百节葫蘆	153
白葫蘆	154
青葫蘆	155
菜 瓜	156—161
青皮長菜瓜	157
白皮長菜瓜	158
醃瓜	159
白皮稍瓜	160
礹子稍瓜	161
絲 瓜	162—167
白玉霜	163
肉絲瓜	164
棒錘絲瓜	165
綫絲瓜	166
青皮絲瓜	167
苦 瓜	168—169
白苦瓜	168
青苦瓜	169
甜 瓜	170—175
大子八方瓜	171
小子八方瓜	172
黃金瓜	174
黃梨瓜	173
雪梨瓜	175

西 瓜.....	176—187
臨穎瓜.....	177
核桃紋.....	178
黃金瓜.....	179
花皮馬鈴瓜.....	180
白皮馬鈴瓜.....	181
新太和.....	182
旭太和.....	183

九、豆 类

菜 豆.....	185—191
金口洋豆.....	186
烏金豆.....	187
黑花米.....	188
白豆.....	189
小白子.....	190
龙爪豆.....	191
豇 豆.....	192—202
望水白.....	193
半杆.....	194
白鱔魚骨.....	195
粉紅豆角.....	196
紅鱔魚骨.....	197
五月鮮.....	198
紅牛角弯.....	199
白牛角弯.....	200
烏豆角.....	201
象牙白.....	202
毛 豆.....	203—209
黑毛豆.....	204
六月爆.....	205
大毛豆.....	206
七月炸.....	207
八月炸.....	208
九月寒.....	209
豌 豆.....	210—211
白豌豆.....	210
麻豌豆.....	211
蚕 豆.....	212—214
象牙白.....	212
竹杆青.....	213
耗豆.....	214
扁 豆.....	215—219
紅筋扁豆.....	216
青莢扁豆.....	217
薄板子.....	218
紅莢扁豆.....	219
刀 豆.....	220
架刀豆.....	220

十、薯 芋 类

芋.....	221—225
白荷.....	222
綠荷.....	223
紅荷.....	224
紅芋头.....	225

馬鈴薯.....	226
男爵.....	226
菊 芋.....	227
洋姜.....	227

十一、水生蔬菜类

藕.....	229—235
六月报.....	230
嘉魚.....	231
湖南泡子.....	232
菱 白.....	236—239
泡子.....	237
廖子.....	238
洲藕.....	233
猪尾巴.....	234
大毛节.....	235
紅麻壳子.....	239

十二、多年生蔬菜类

金針菜.....	241
黃花菜.....	241

十三、食 用 菌

蘑菇.....	243
白蘑菇.....	243

附 录

附表一：其他蔬菜品种.....	245—251
附表二：武汉市气象資料.....	253—254
(一) 气温：	
(二) 湿度、降雨量、降雨日数、蒸发量：	
(三) 风：	
(四) 日照：	
(五) 有霜数及其初終期：	

一、根 菜 类

蘿 蔔

学名: *Raphanus sativus L.* 十字花科

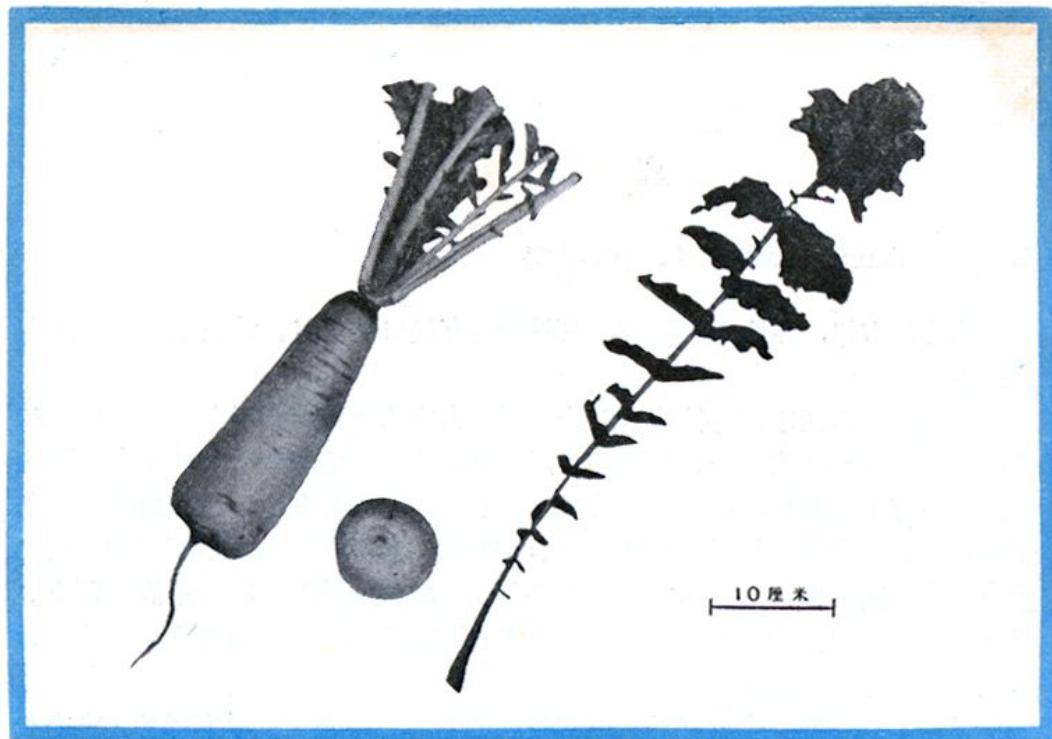
蘿蔔在市郊，各地均有栽培，主要产区有汉口舵落口，武昌东兴洲，八府三处。

蘿蔔在本市四季均有供应，栽培面积約占本市蔬菜年播种面積的15—20%，是本市主要蔬菜之一。品种亦多，这里收集的是栽培較普遍的十个主要品种，其中有生食熟食具佳，聞名的“黃州蘿卜”。有水分較少，适宜醃漬的“条子蘿蔔”。有春季和初夏收获供应淡季需要的“春不老”“大紅袍”“紫羊角”蘿卜。有較耐高溫，宜夏季生产的“亮白”“枇杷斛筒”“花叶斛筒”蘿卜。近年来由外地引进的“美濃早生”“浙大长”蘿卜則以高产而著称。这些品种按其收获期可分下列三类：

(一) 春蘿蔔：晚秋播种，早春收获的有“春不老”。早春播种，晚春和初夏收获的有“大紅袍”“紫羊角”。

(二) 夏秋蘿蔔：这类蘿蔔品种，按耐热性强弱分別于4月至7月播种，6月至10月收获，如“亮白”“枇杷斛筒”“花叶斛筒”是。

(三) 冬蘿蔔：蘿蔔的主产季节，栽培面积大，一般产量高，品質好，供應時間也很長，从11月至翌年3月上市，品种有“黃州”“美濃早生”“浙大长”、“条子蘿蔔”。



品种名称 黄州萝卜。

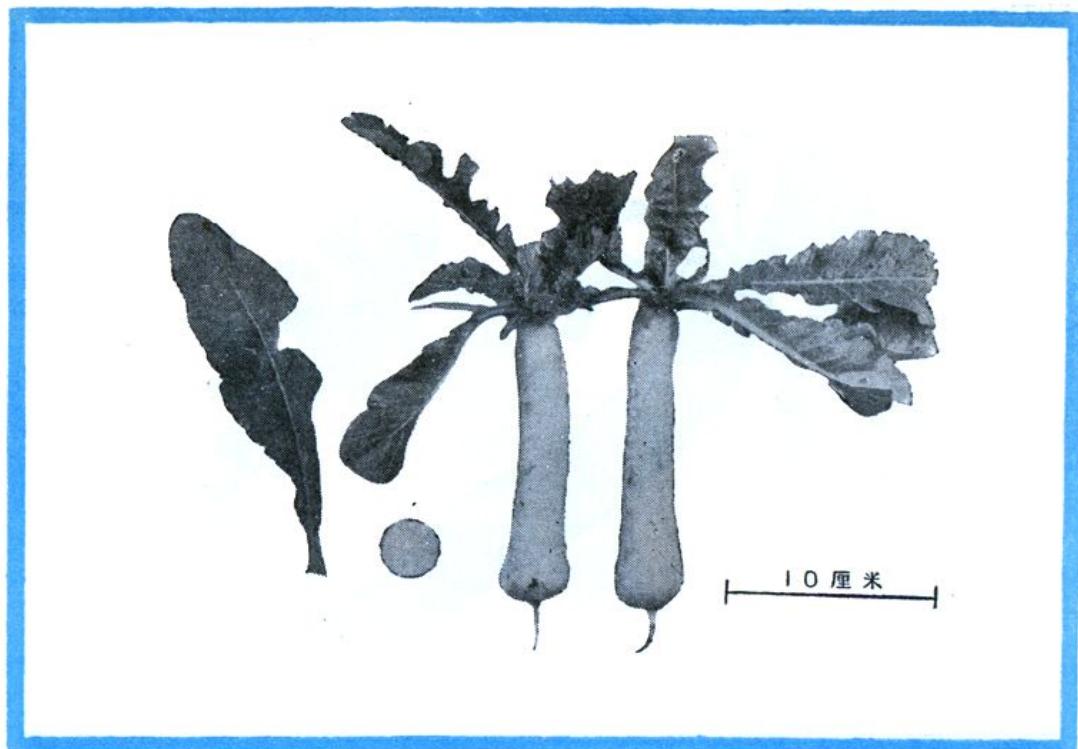
栽培历史 湖北黄州农家品种，在市郊栽培悠久。

分佈地区 市郊各地普遍栽培，武昌东兴洲尤为盛行。

特征 植株中等，叶簇半开张，叶片多而大，长倒卵形，长39厘米，宽15厘米，表面有茸毛，绿色。侧裂叶为8—10对。肉根呈圆柱形，头小尾大，底平微有凹入，长24厘米左右，横径5—7厘米，约五分之一露出地面，呈淡绿色，入土部分为浅黄白色。单株肉根重一般0.7斤左右，最重可达2斤。

特性 生长期90天左右，较耐寒，肉质紧脆，水份中等，略有甜味，耐贮藏，不易糠心。惟抗病毒病较弱。生食和煮食均佳。

栽培要点 8月下旬至9月上旬播种，撒播或条播，每亩用种量1—1.5斤。底肥每亩施人粪尿5,000—6,000斤，或施杂肥10,000—15,000斤，追肥两次约需人粪尿4,000斤。定苗后行株距一般0.8尺左右。11月底开始收获，每亩产量4,000—5,000斤。留种移栽者，于收获时选取优良植株，切除部分叶簇，经短期贮藏，按行株距1.5尺见方栽植。直播者于9月下旬至10月撒播，就地定植。5月下旬采收种子。一般多习惯用两种方法交错留种。



品种名称 条子萝卜。又名系馬桩。

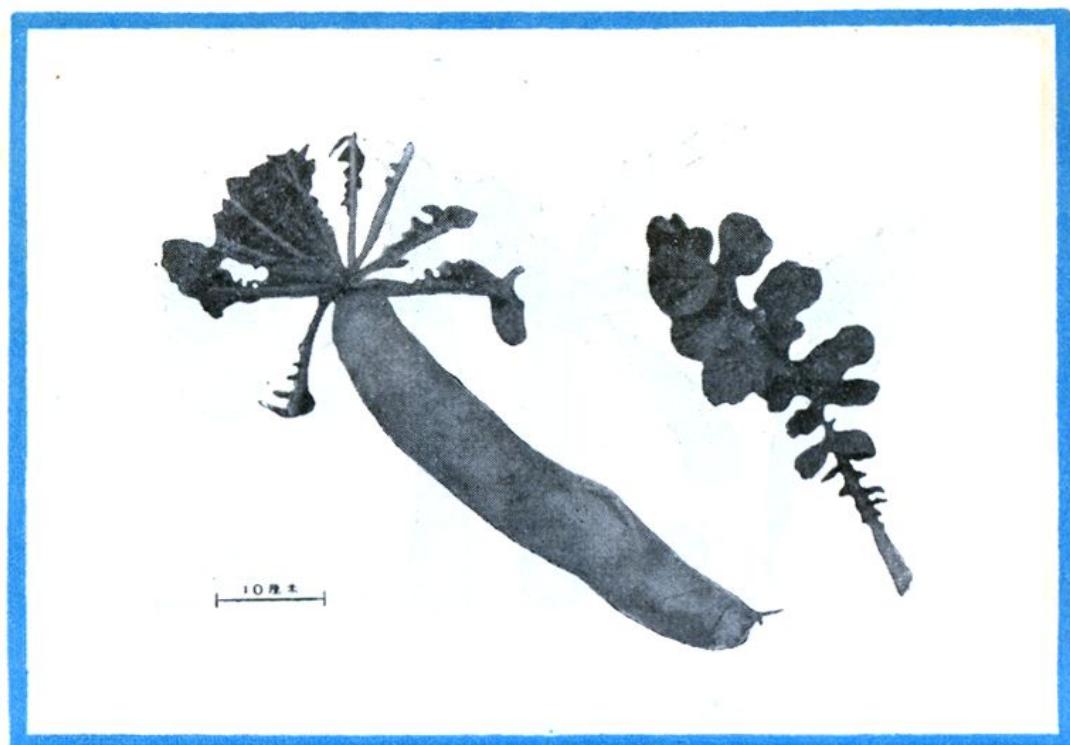
栽培历史 农家品种，栽培悠久。

分佈地区 青山八集府一带栽培较多。

特征 植株较小，叶簇开张，叶片少，叶呈长倒卵形，长20厘米，宽6厘米，绿色、叶缘有深刻和全缘两种。肉根圆柱形，长15厘米，头部横径2厘米，尾部横径4厘米，底部稍凹陷，皮肉均为白色，根颈微绿，露出地面约占全长五分之一或四分之一。单株肉根重0.2~0.3斤左右。

特性 生长期90天左右。较耐寒。肉质紧脆，水分少，微甜，耐贮藏。主要作加工酱制用。

栽培要点 9月播种。撒播，定苗时行株距0.5—0.6尺见方。每亩用种量1.5斤左右。12月收获，亦可延至翌年元月。每亩产量3,000斤左右。



品种名称 浙大长。

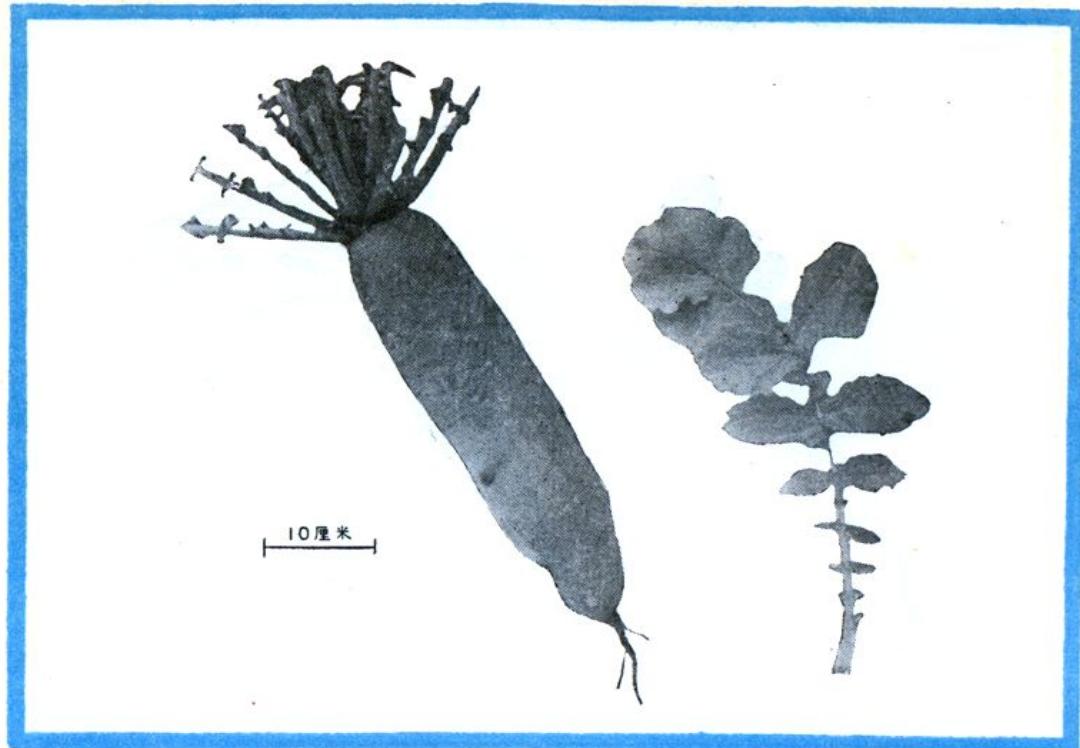
栽培历史 1957年自浙江引进。

分佈地区 市郊普遍栽培。

特征 植株高大，叶簇較直立。叶呈长倒卵形，長43厘米，寬15厘米，綠色，叶面茸毛較粗，叶緣側裂11—13对。肉根圓柱形，尾部鈍尖，長52厘米，橫徑9厘米，二分之一露出地面。皮肉均为白色，表皮光滑，易发侧根或分歧。单株肉根重1.5—2斤最重可达10斤左右。

特性 生长期90天左右。抗病毒病力强，易罹軟腐病。質松味淡，水分多，易糠心，以熟食为主。

栽培要点 8月中旬至9月上旬播种，行距1—1.8尺，株距0.8—1尺，每亩播种量1.5—2斤，收获期从11月上旬至12月。每亩产量6,000—8,000斤，其他栽培管理同黃州萝卜。



品种名称 美濃早生。

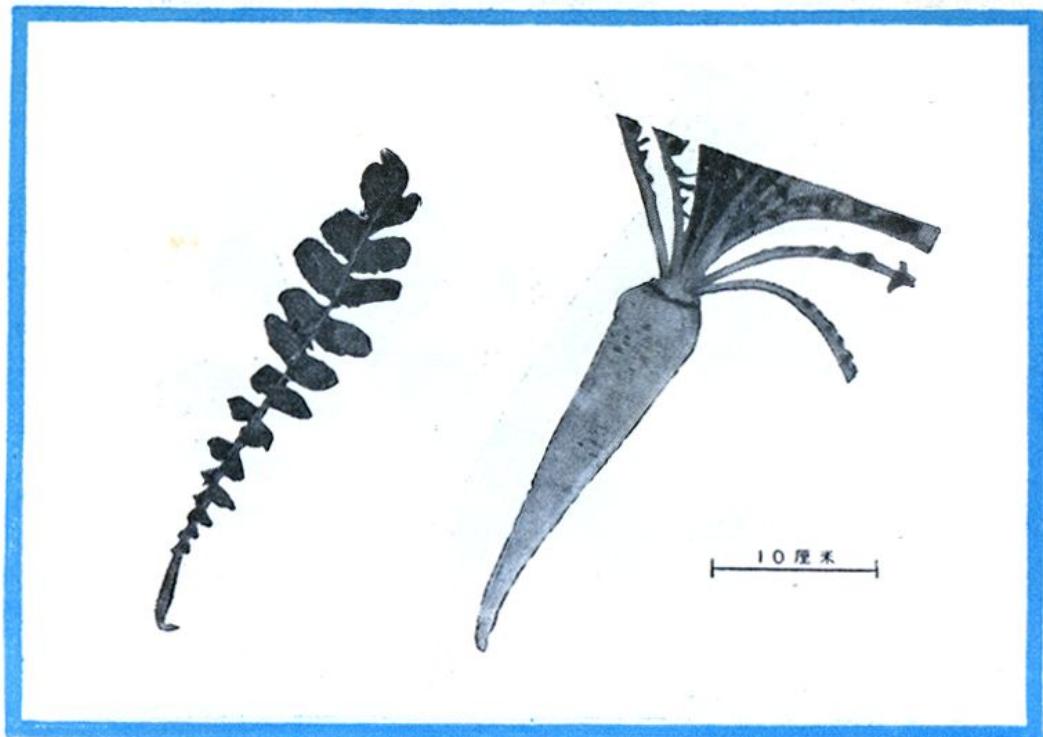
栽培历史 1951年由南京引入。

分佈地区 市郊普遍栽培。

特征 植株高大，叶簇較开張，叶长倒卵形，長45厘米，寬17厘米，綠色，具有茸毛，叶緣側裂8—10对。肉根圓柱形，長38厘米，橫徑10厘米，中部稍大，尾部鈍尖。三分之一露出地面，呈淺綠色入土部份乳白色。单株肉根重1.5—2斤，最重可达10斤左右。

特性 生长期90—100天，抗病力中等。肉質脆嫩，水份适中，稍有甜味，品質較佳。較耐貯藏。主供熟食。

栽培要点 見浙大长。唯收获期可适当延长，每亩产量6,000—8,000斤。



品种名称 春不老。别名烏叶蘿卜。

栽培历史 1938年由日本引进。

分佈地区 青山杜家井及汉口叉馬路一带。

特征 叶簇前期塌地生长，翌年开春后直立，叶簇开张，叶长33厘米，宽5.5厘米，深绿色，叶缘缺裂，侧裂叶11—13对。肉根圆锥形，长26厘米，横径6厘米，全部入土，皮肉均白色。单株肉根重0.3—0.5斤。

特性 秋播春收，生长期約180天，冬性很强，抽苔最迟，抽苔后亦不易糠心。皮厚肉粗，味淡品質差。供熟食用。

栽培要点 9月下旬至10月上旬播种，行株距0.6—0.8尺见方，每亩播种量1.5斤左右。底肥每亩用杂肥6,000—8,000斤，或人粪尿4,000—5,000斤，追肥2—3次，约施人粪尿3,000斤。翌年3月下旬至4月下旬收获，每亩产量4,000斤左右。