

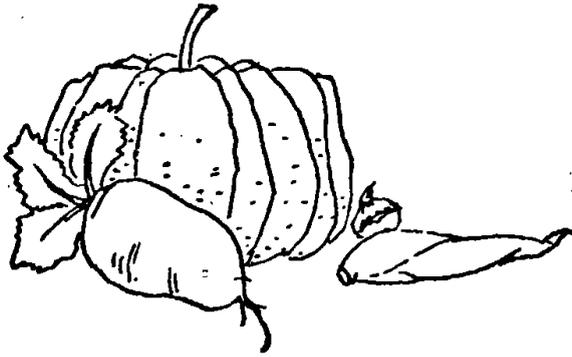
合肥市科学技术委员会 编
合肥市农林科学研究所

012516

合肥蔬菜品种志



安徽科学技术出版社



合肥市科学技术委员会 编
合肥市农林科学研究所

合肥蔬菜品种志

安徽科学技术出版社

责任编辑：陶有法
封面设计：陈乐生

合肥蔬菜品种志

合肥市科学技术委员会 编
合肥市农林科学研究所

*
安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路1号)

安徽省新华书店发行

安徽新华印刷厂印刷

*
开本850×1168 1/32 印张11.125 字数268,000

1982年7月第1版 1982年7月第1次印刷

印数1—5,500

统一书号, 16200·26 定价, 1.08元

前 言

蔬菜是人们日常生活中最重要的副食品。随着城市人口的不断增长，对蔬菜的需求也不断增加。为了扩大蔬菜品种交流，更好地挖掘、利用和保存本地区蔬菜品种资源，以适应蔬菜生产不断发展和满足城市人民生活的需要，我们从一九七八年开始，对合肥地区蔬菜品种资源作了调查研究，进行了系统的搜集、分析和整理工作，经过三年多时间，完成了这个研究项目，在这基础上编写了《合肥蔬菜品种志》。

本书调查搜集了合肥地区蔬菜13类95种213个品种。对每个品种的来源、形态特征、生物学特性、经济性状和栽培要点等都作了扼要的介绍，并附有实物照片，可供各地蔬菜社队和蔬菜科技人员、蔬菜公司经销人员等种植、研究参考。

本书承蒙安徽农学院蔬菜教研室主任王立泽副教授和安徽省农科院园艺所副所长赵惠英技师审阅。在调查编写过程中得到了省农学院、农科院、农业厅、市农林局、郊区蔬菜科和杏花、红旗、常青三个蔬菜公社的科技人员的支持和帮助，并提供了不少宝贵意见，在此一并致谢。由于技术水平有限，加之调查、编写缺乏经验，缺点错误在所难免，敬请读者批评指正。

合肥市科学技术委员会

合肥市农林科学研究所

一九八一年三月

目 录

一、根 菜 类

萝 卜	3	榔头青	15
扬花萝卜	4	国光一号	16
泡里红	5	露头青	17
火车头	6	界首青	18
五月红	7	胡 萝 卜	19
象牙白	8	红甘胡萝卜	20
雪花白	9	黄胡萝卜	21
长丰青	10	橙黄胡萝卜	22
长丰红	11	芜 菁 甘 蓝	23
牛腿红	12	洋 蔓 菁	24
大红袍	13		
灯笼红	14		

二、白 菜 类

白 菜	27	白 慢	35
牛耳朵白	28	黄心乌	36
小叶菜	29	黑心乌	37
上海小青菜	30	三月慢	38
矮桔白	31	四月慢	39
二桔白	32	五月慢	40
青慢	33	柴 乌	41
矮脚黄	34	洋白菜	42

大白菜	43
福山大白菜	44
油 菜	45
小油菜	46

芥 菜	47
黑芥	48
白芥	49
独头雪里红	50
九头雪里红	51

三、甘 蓝 类

甘 蓝	55
小牛心	56
小平头	57
黄苗	58
大平头	59
花椰菜	60

六十天	61
八十天	62
一百天	63
一百二十天	64
旺心	65
球茎甘蓝	66
薜蓝	67

四、绿叶菜类

芹 菜	71
青芹	72
白芹	73
菠 菜	74
尖叶菠菜	75
大叶菠菜	76
圆叶菠菜	77
莴 笋	78
紫叶莴笋	79
尖叶鸭蛋笋	80

厚皮苔干	81
苘 蒿	82
大叶苘蒿	83
小叶苘蒿	84
苋 菜	86
红苋菜	89
白苋菜	87
花叶苋菜	88
蕹 菜	89
白花空心菜	90

芫 荽	91
白花芫荽	92
紫花芫荽	93

苦苣菜	94
牛皮菜	95
茴 香	96

五、葱 蒜 类

韭 菜	99
大麦韭	100
小麦韭	101
大 葱	102
大梧桐葱	103
鸡腿葱	104
火葱	105
分 葱	106
大管印葱	107

小管印葱	108
蒜瓣葱	109
洋 葱	110
红皮洋葱	111
黄皮洋葱	112
大 蒜	113
舒城大蒜	114
狗牙蒜	115
洋大蒜	116

六、茄 果 类

番 茄	119
北京早红	121
矮红金	122
薯叶早红	123
真善美	124
宁红一号	125
济粉一号	126
瓦尔特	127
罗亚尔塞	128
丰收红	129

白苹果	130
加拿大五号	131
小五子	132
玛拉配尔	133
强力米寿	134
满丝	135
加拿大八号	136
荷兰五号	137
台湾大红	138
九龙大红	139
特罗皮克	140

济南粉红	141
新丰黄	142
大黄皮	143
罗城一号	144
辣椒	145
四叶椒	146
大五子	147
小五子	148
皇城椒	149
茄门	150
世界冠军	151

巴彦	152
耙齿椒	153
茄子	154
合肥青茄子	155
紫香蕉茄子	156
杭州红茄	157
油罐茄	158
蚌埠青茄子	159
墨茄	160
徐州长茄	161

七、瓜

类

黄瓜	165
躁黄瓜	166
青油皮	167
小黄瓜	168
叶儿三	169
津研1号	170
津研2号	171
津研4号	172
杨行	173
一串连	174
乳黄瓜	175
宁阳大刺	176
长春密刺	177
北京大刺	178
74-18	179
长青	180
二秋瓜	181
南瓜	182

癞皮南瓜	183
牛腿南瓜	184
枕头南瓜	185
墩子南瓜	186
笋瓜	187
黄蒂笋瓜	188
青蒂笋瓜	189
西葫芦	190
西葫芦	191
花叶西葫芦	192
冬瓜	193
躁冬瓜	194
笨冬瓜	195
青皮冬瓜	196
节瓜	197

仔鲤鱼	198
黄毛	199
瓠瓜	200
线瓠子	201
牛腿瓠子	202
花葫芦	203
菜瓜	204
菜酥瓜	205
青皮菜瓜	206

丝瓜	207
丝条	208
有棱丝瓜	209
无棱丝瓜	210
蛇瓜	211
蛇瓜	212
苦瓜	213
白苦瓜	214

八、豆 类

豇豆	217
矮紫尾青	218
一点红	219
紫尾青	220
大青条	221
十月寒	222
青皮兔子腿	223
白皮兔子腿	224
菜豆	225
黑子四季豆	226
黄子四季豆	227
兰湖四季豆	228
白子梅豆	229
黑子梅豆	230
石家庄梅豆	231
毛豆	232

五月拔	233
六月暴	234
大毛豆	235
中迟毛豆	236
大青豆	237
扁豆	238
猪血扁	239
红边扁	240
白扁	241
长条扁	242
肉扁	243
白花青扁	244
白耳朵扁	245
青耳朵扁	246
蚕豆	247
大青扁	248

碗豆	249	刀豆	251
白花豌豆	250	大刀豆	252

九、薯芋类

马铃薯	255	姜	264
丰收白	256	舒城生姜	265
红眼窝	257	山药	266
红皮马铃薯	258	佛手山药	267
高原7号	259	豆薯	268
78—21—混1	260	菊芋	269
大金果	261		
芋头	262		
青梗芋	263		

十、水生蔬菜类

莲藕	273	荷包菱	282
飘花藕	274	四角红菱	283
白花藕	275	两角红菱	284
红花藕	276	两角青菱	285
茭白	277	水芹	286
本地茭	278	荸荠	287
麦茭	279	慈菇	288
圆茭	280	圆慈菇	289
菱	281		

十一、其他蔬菜类

金针菜	293	黄秋葵	299
黄花菜	294	羊角豆	300
萱草	295	石刁柏	301
香 椿	296	芦笋	302
菊花脑	297	紫 苏	303
菊花菜	298	花叶紫苏	304

十二、食用菌类

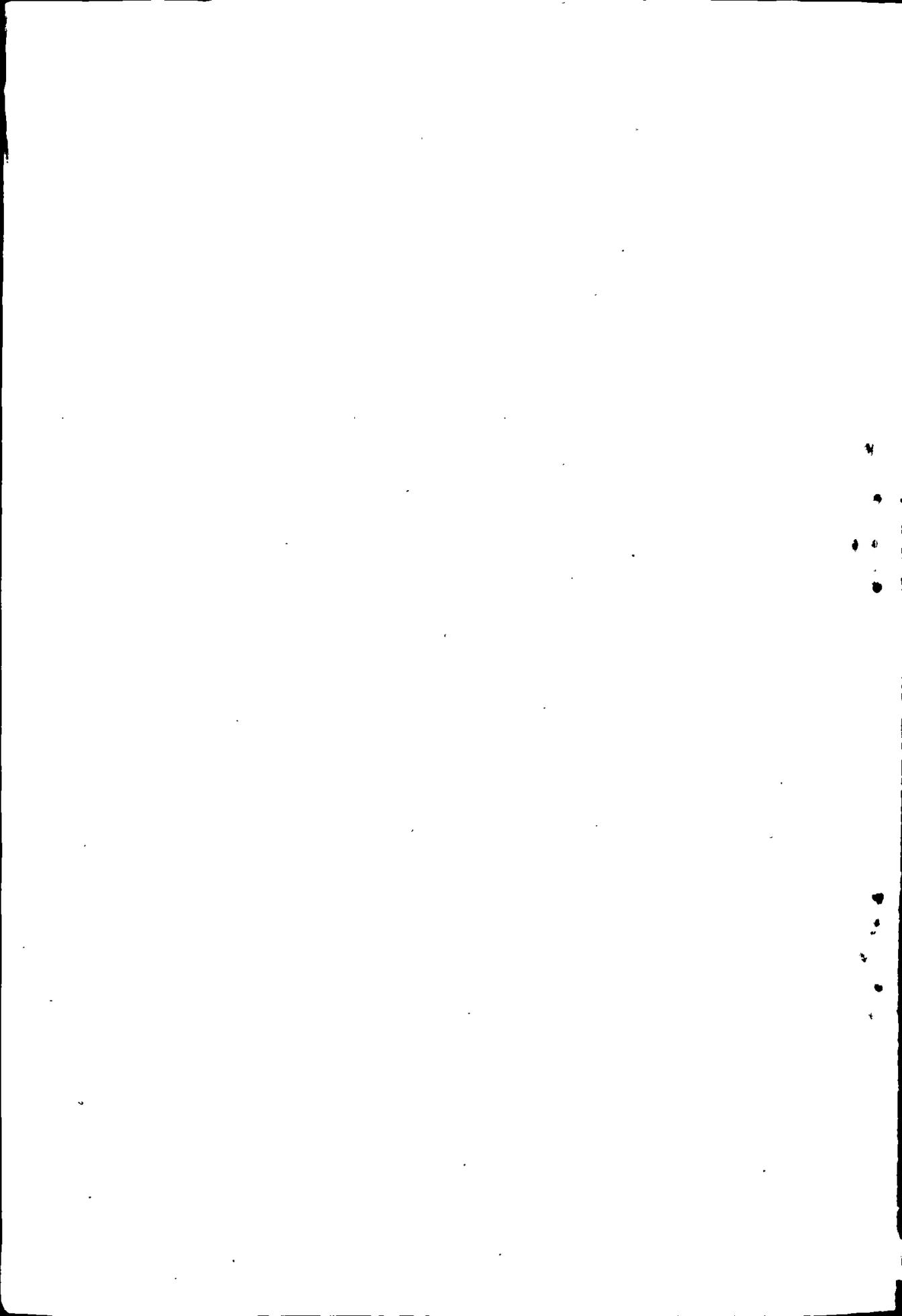
蘑 菇	307	草 菇	310
香 菇	308	银 耳	311
平 菇	309		

十三、半野生或野生蔬菜

芥 菜	315	马齿苋	321
麻叶芥菜	316	芡 实	322
大叶芥菜	317	野菱角	323
枸 杞	318	野慈菇	324
黄花苜蓿	319	野苋菜	325
马 蓝	320		

野芹菜	326	黑 草	335
藜	327	高 膀 鸡	336
小根蒜	328	白 草	337
剪刀股	329	小白草	338
葫芦草	330	檀树草	339
香 草	331	辣鼻草	340
松 草	332	葛仙米	341
乌 草	333	附 录:	
草 草	334	合肥的自然环境	342

一、根菜类



萝卜

学名 *Raphanus sativus* L. 十字花科

萝卜是合肥市主要蔬菜之一，栽培历史悠久，面积较大，约占秋菜总面积20%左右。春、夏、秋季均可播种，常年都有萝卜供应。其营养丰富，吃法多样化，并能加工腌渍为萝卜干、萝卜头、萝卜丝等。生萝卜含有淀粉酶，能助消化。种子可入药，有顺气、消积、化痰之功。

萝卜的营养成分，每100克食部含蛋白质1.1克、脂肪0.1克、碳水化合物6克、热量29千卡、钙58毫克、磷27毫克、铁0.4毫克、胡萝卜素0.32毫克、硫胺素0.02毫克、核黄素0.03毫克、尼克酸0.3毫克。

萝卜为1年生或2年生草本植物。直根粗壮，肉质呈圆锥、圆球、扁圆等形状。皮色有白、绿、红、紫色等。叶簇生于短缩茎上，叶片为倒披针形或长椭圆形，羽状分裂或不分裂。总状花序，花白色或浅紫色。果实为长角果，种子扁圆形，赤褐色。性较耐寒，但也有耐热品种，适于壤土或砂壤土生长。

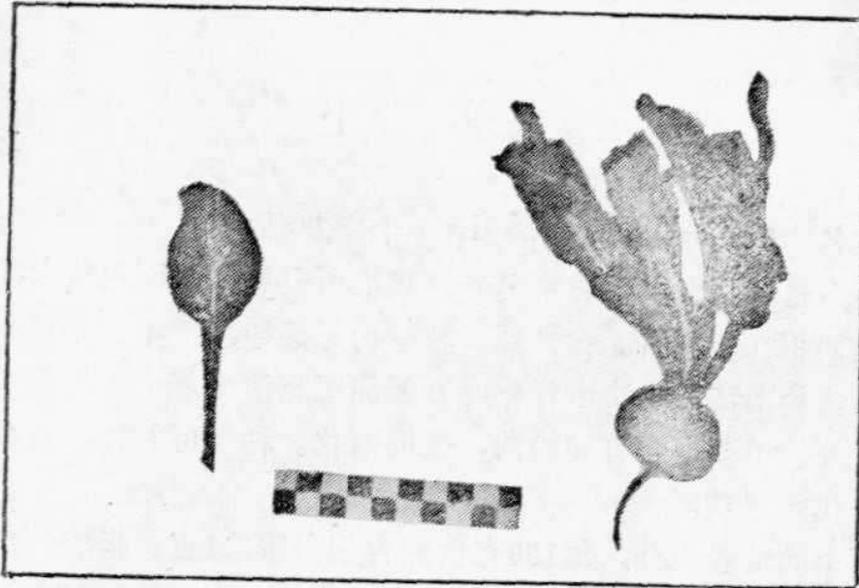
合肥市郊栽培的萝卜，依其栽培季节分三类，共15个品种。

(一)春萝卜：早熟。生长期40天左右。肉质根汁多，微甜，品质好，宜生食或凉拌。如扬花萝卜等。

(二)夏萝卜：早、中熟。生长期60天左右，耐热力较强。根肉质细嫩，微辣，宜熟食。如五月红、象牙白等。

(三)秋萝卜：晚熟。生长期100天左右，耐寒力较强，产量高。肉质根大，品质好，耐贮藏，供应期长，可生食、熟食或加工腌渍。如牛腿红、榔头青、界首青等。

扬花萝卜



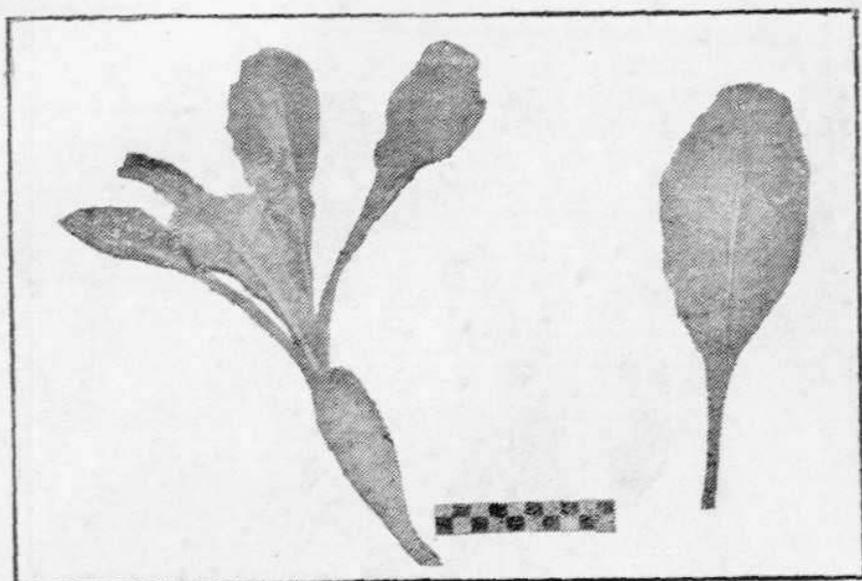
本品种原产南京，50年代引入。现杏花、红旗等公社栽培。

植株高15厘米，开展度14厘米。叶簇直立；叶片小而少，长卵形，长15厘米，宽6厘米，绿色；叶柄紫红色。肉质根扁圆形或圆球形，皮色鲜红，肉白色。单个重50克左右。

早熟。耐寒、耐热性较强。肉质细嫩，微甜，品质佳，多凉拌作蔬菜食用。

扬花萝卜除寒冬外，春、夏、秋均可播种，多在2月上、中旬撒播，每亩播种量1~1.5公斤。60天左右采收，迟收抽苔糠心，肉质根重减轻，质量差。每亩产量500~1000公斤。

泡里红



本品种1962年引自南京。现杏花公社杏花大队栽培。

植株高22厘米，开展度23厘米。叶簇直立；叶片长卵形，长19厘米，宽7厘米，绿色，浅裂；叶柄及叶脉为紫带绿色，柄长4厘米。肉质根长圆锥形，长10厘米，横径3.5厘米，1/3露出土面，鲜红色，下部色淡，肉白色。单个重100克左右。

早熟。质地细嫩，水分多，品质好，生食或熟食均宜。

2月下旬至3月上旬撒播，每亩播种量0.8公斤左右。待破土及4~5片真叶时，各间苗1次，株、行距为13×17厘米。4~5月份采收。每亩产量1000公斤左右。