

# 如何栽培櫻桃蘿蔔？

■王進生

櫻桃蘿蔔生育日數短，所以亦稱爲二十日蘿蔔，栽培目的專供生食及醃菜之用。

櫻桃蘿蔔的生育及食用根肥大的適溫爲十八至二十三度C之間，因此台北區的播種適期在十月中旬至翌年二月。

土地選擇以砂質壤土及壤土爲宜



金門櫻桃蘿蔔

，土壤反應五·八至六·八。台北市近郊的沖積砂質壤土（淡水河兩岸地帶）頗適合栽培。

櫻桃蘿蔔以食用根皮光滑且肉質幼嫩爲佳品，所以只選此種土壤栽培才能生產品質良好的東西。

## 紅皮品種

適於本省栽培的品種均爲紅皮，

且根形以球形或橢圓形爲限。長形白色的二十日蘿蔔品種在本省市場不受歡迎，僅歡迎櫻桃色澤的品種。

(1) Comet 品種：生育日數二五至三五天（在適溫二〇度C左右，生育日數較短），深紅皮，肉色白，空心現象較遲，品質優，橫徑約二、四公分，肉質脆且甜。

(2) Champion 品種：生育日數二八至四〇天，深紅皮，白肉，球形，直徑細小，未呈空心之前，肉質脆甜且可口。

(3) Scarlet Globe 品種：最早生，生育日數二四至三二天，扁圓形，底部呈白色，紅色，較易空心，須注意採收期。

## 栽培要點

(1) 畦寬一、二公尺，作條播或撒播。

(2) 播種量：每一公畝播種量約〇·五至〇·六公升。櫻桃蘿蔔的播種，每次以不超過一公畝爲宜，以免澆鎔及防品質劣變。

(3) 間拔：須實施二次並應早期間拔，避免植株徒長。植株一旦徒長，則食用根發育極差。間拔的巧拙爲栽培技術的重點，株與株之間應留四至五公分，俾使根部早期形成，發育良好。

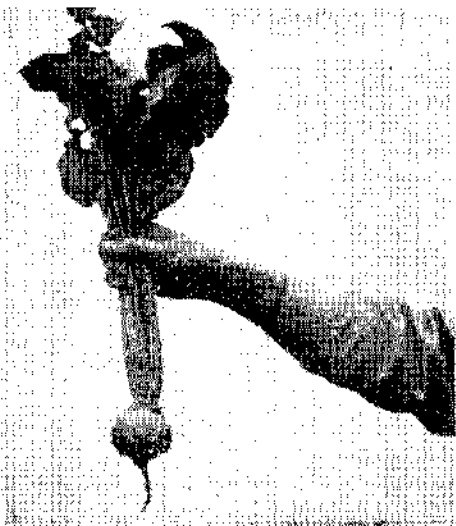
(4) 採收：主葉五至六片，根徑二至二·五公分時應立即採收出售，不可失去採收適期，致使空心發生，品質變劣。

(5) 肥料：因爲生育日數短，單位面積的肥料施用量，僅爲一般蘿蔔的三分之一量。

每一公畝的三要素用量：  
氮素 〇·五至〇·六公升  
磷酸 〇·三至〇·三六公升  
鉀 〇·四至〇·四二公升  
另腐熟堆肥宜作全層施用，以免發生爛根，而影響根部外觀。

(6) 因是供給生食，須作清潔栽培，所以不可施用水肥。

(7) 病虫害：生育日數短，病害較少，但缺肥地區易發生斑點病。其他害虫與十字花科蔬菜相同，防除方法亦相同，其中蚜虫的防除最爲重要，於採種前使用好年冬粒劑，當可減少



整株櫻桃蘿蔔

蚜虫發生。

缺硼的地方生產的櫻桃蘿蔔，肉質硬，不適生食。爲避免硼素的缺乏，須選會施用堆肥之地，即富於有機質土地栽培。

## 醃菜做法

1. 先將櫻桃蘿蔔用清水洗淨，風乾。

2. 縱切成兩片，加入食鹽揉軟使水分滲出，放置一、二小時。

3. 倒出滲出的水分，加入砂糖使糖分滲入肉質中。

4. 經四至五小時後再加入醋，使表皮的色彩溶解在糖汁，俾將肉質染成粉紅色，增加食欲。

以塩、糖、醋三味作成的櫻桃蘿蔔醃菜，鹹酸甜度適宜，不失爲良好的Pickle。調味的濃淡可依各人的嗜好，斟酌使用量。

5 每次製造量視人數而定，最好在翌日吃完爲限，或製成後放在電冰箱內貯存二至三天。