

走进大自然

董枝明◎主编

百科图鉴

农作物



冬瓜



南瓜



草莓



番茄



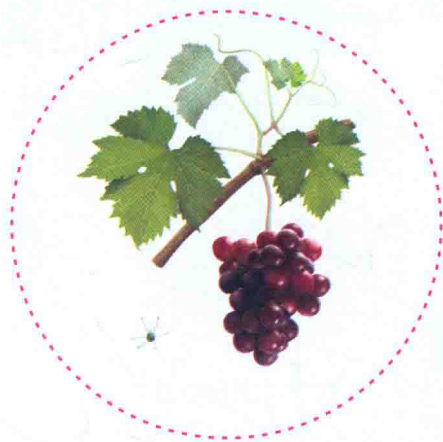
花椒

全国百佳图书出版单位



化学工业出版社

董枝明◎主编



农作物



走进大自然 百科图鉴



化学工业出版社

·北京·

图书在版编目(CIP)数据

农作物 / 董枝明主编. — 北京 : 化学工业出版社,
2015. 10
(走进大自然百科图鉴)
ISBN 978-7-122-25090-2

I. ①农… II. ①董… III. ①自然科学—儿童读物
②作物—儿童读物 IV. ①N49 ②S5-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第209338号

责任编辑: 史 懿

文字编辑: 林 丹

责任校对: 程晓彤

装帧设计: 刘丽华

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011)

印 装: 北京盛通印刷股份有限公司

880mm×1230mm 1/20 印张 6 $\frac{1}{2}$ 字数 169千字 2016年2月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.80 元

版权所有 违者必究

前言



说到农作物，大家首先想到的就是粮食。没错，对于人类来说，没有粮食那是万万不行的。不过，除了粮食，农作物还包括很多种哦，比如可以榨油的油料作物、营养丰富的蔬菜、甜美爽口的瓜果，甚至连喂养牲畜的饲料作物也是一种农作物！总之，农作物的范围太广了，据农业学家解释，只要是人工栽培的植物都可以称为农作物呢！

在平常的生活中，一日三餐，我们每天都要和农作物打交道，香喷喷的米饭、鲜艳的番茄炒蛋、热乎乎的烤红薯、脆脆的黄瓜、苦苦的苦瓜、大个头的冬瓜、绿油油的菠菜、长满毛毛的桃子、甜甜的甘蔗……这些食物我们都很熟悉，可不仅是孩子，还有很多大人也说不出，这些食物是怎么种出来的？吃了对身体有哪些好处？怎么吃才更营养、更健康？甚至有的人连冬瓜和南瓜、丝瓜和苦瓜、豌豆和绿豆都分不清楚呢，真是让人感到遗憾。

《走进大自然百科图鉴——农作物》集合了中国餐桌上最常见的多种农作物，不仅对作物的起源、传播、生长、营养和吃法进行了详细介绍，还通过逼真的图画展示了农作物的植株

形态，而生动有趣的漫画故事也会使小读者的阅读兴致倍增，从而真正走入农作物的世界，成为一个农业小专家。最后告诉大家，全中国的人每天要吃掉至少80万~100万吨的粮食。所以说，粮食不仅是人类生存的根本，也是需要人类珍惜的资源。



目录

小麦.....	1
水稻.....	4
玉米.....	7
大麦.....	11
高粱.....	14
荞麦.....	17
绿豆.....	20
豌豆.....	23
刀豆.....	25
大豆.....	27
马铃薯.....	30
棉花.....	34
亚麻.....	37
油菜.....	39
芝麻.....	41
花生.....	44
向日葵.....	46
白萝卜.....	49
胡萝卜.....	51
芜菁甘蓝.....	54
大白菜.....	56
榨菜.....	59
黄瓜.....	62

南瓜.....	65
冬瓜.....	68
苦瓜.....	70
丝瓜.....	73
西瓜.....	75
番茄.....	79
茄子.....	81
辣椒.....	84
大葱.....	87
洋葱.....	90
菠菜.....	93
枸杞.....	96
山楂.....	99
葡萄.....	102
桃.....	106
草莓.....	109
柿子.....	112
甘蔗.....	114
茶.....	117
咖啡.....	120
椰子.....	123

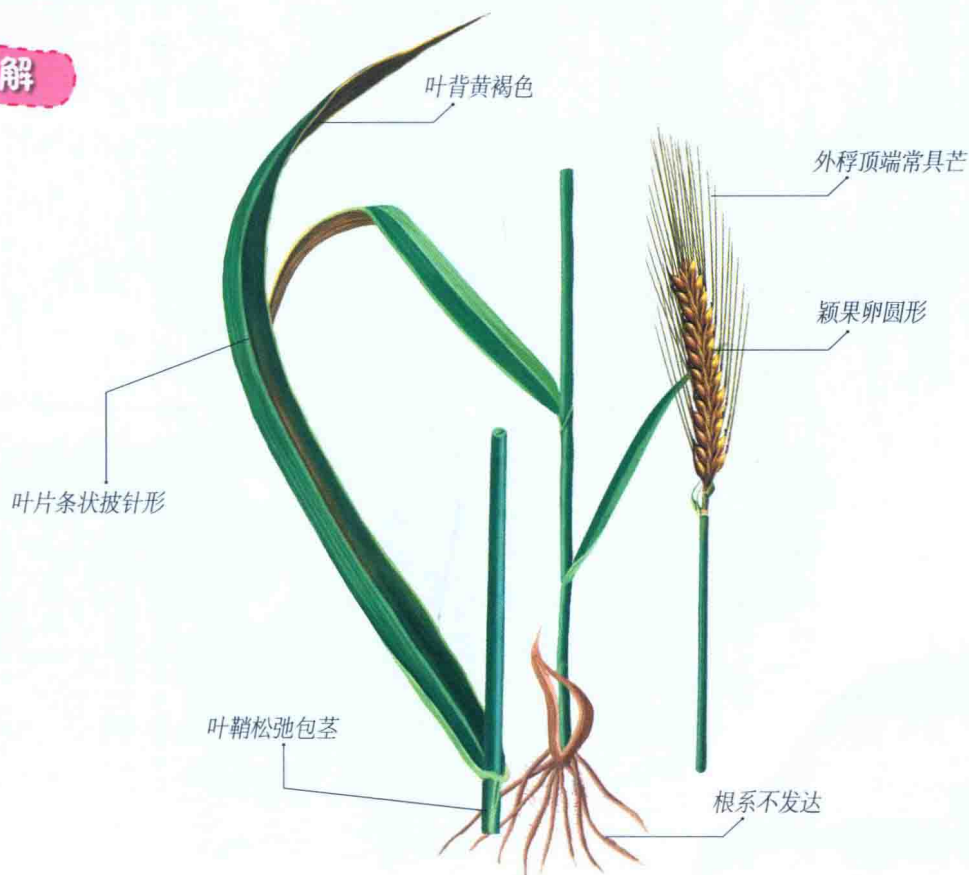


小麦

我叫小麦，是一种被广泛种植的禾本科植物，也是世界各地小麦属植物的统称。我是世界上总产量第二的粮食作物，仅次于玉米。我的颖果富含淀粉、蛋白质、脂肪、矿物质、钙、铁等营养物质，是人类的主食之一，磨成面粉后可制作成各种食物；发酵后还可制作啤酒、酒精；茎秆可作燃料。

我们的故乡在西亚，后来逐步遍及世界许多国家。在中国，我们最早的栽种遗址发现于新疆楼兰的小河墓地，距今约有4000年历史。据史料记载，战国时期发明的石磨盘在汉代得到推广后，我们才被广泛种植并磨成面粉食用，到明代时种植遍布全国。我们营养丰富，具有较高的经济价值，现在是许多国家重要的商品粮作物。

>> 图解



小麦是全世界消费量最大的食物，其种植国家主要集中在中国、印度、美国、俄罗斯、加拿大、澳大利亚和阿根廷，这7个国家小麦产量占世界总产量的57%。小麦因种植时间和质地分为春小麦、冬小麦、软质小麦、硬质小麦等多种品系。

中国主要种植普通小麦，在黑龙江和西北地区每年3~4月种植春小麦，在辽东、华北、新疆南部、长江流域各省及华南一带每年10~11月种植冬小麦。我国小麦产量是全世界年产量唯一超过1亿吨的国家。



印度小麦的单产量仅次于中国。印度小麦除了供本国食用，还主要用于出口。



美国是仅次于中国的小麦生产大国。不过，近些年由于小麦的种植效益低于玉米和大豆，其种植面积和年产量都在逐步减少。

加拿大的小麦种植主要集中在马尼托巴、萨斯喀彻温和阿尔伯特三省，一般以家庭农场经营为主。加拿大虽然不是一个重要的小麦生产国，却是世界第三大小麦出口国。



小麦是**法国**第一大类农作物，种植面积占粮食作物的50%，产量居世界第五位，也是世界第四大小麦出口国和最大的面粉出口国。法国小麦主要为冬小麦，颜色橙黄。

麻花香软可口，是非常不错的**零食**哦！它的做法也很简单，现在我们一起学着做一做吧。



1 准备面粉250克，鸡蛋2个，油35毫升，白糖20克。



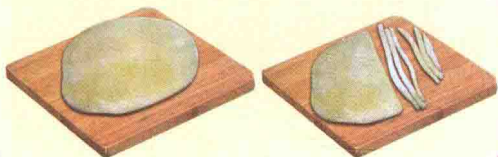
2 把油倒入碗中，再打入鸡蛋，放入白糖，搅拌均匀，直到白糖溶化。



3 倒入面粉，揉成面团，醒约20分钟。



4 把面团擀成面片，切成长条。



5 取一根长条，按住一边，另一边往反方向拧。



6 提起，对折，就成了麻花状。



7 做好所有麻花后，在妈妈的帮助下放入油锅中煎炸，炸至麻花浮起后翻动，两面金黄即可。



自己动手做的麻花，真是好吃啊！除了麻花，面粉还可以制作面包、馒头、饼干、蛋糕、面条、烧饼、煎饼、水饺、包子、馄饨、方便面等许多食物。

水稻

我是水稻，也叫稻米。我的来头可不小，全世界几乎没有人不认识我！我是人类的好朋友，是人类赖以生存的重要食物，我每年的总产量排在世界粮食作物产量的第三位，仅次于玉米和小麦，为此，联合国还将2004年定为“国际稻米年”呢！据调查，全世界约有一半人口都以我的种子——大米为食。啊，我真是太高兴、太自豪啦！

我起源于中国的长江流域，距今已有上万年的栽培历史，目前几乎遍及除南极以外的各大洲。我包括籼稻和粳稻、早稻和中晚稻、糯稻和非糯稻。1973年，科学家袁隆平培育出一种杂交水稻，它的产量是普通水稻的一倍，因此袁隆平也被人们称为“杂交水稻之父”。

>>图解



稻分为水稻和旱稻。幼苗叶子呈长扁形，有些像杂草。



到了播种水稻的季节，人们会先培育好秧苗，再将它们有序地插进稻田中。当幼苗长出第一节稻茎时，需要施适量的肥，利于植株更加健康、茁壮的成长！

两个月后，水稻苗即将进入花期，灌溉一次，以保证水分充足，使水稻结出饱满的谷粒。

每一株稻穗能开出200~300朵稻花，每一朵稻花会形成一粒稻谷。

十几天后，稻穗垂下，果实变得金黄饱满，进入收割期。以前，人们用镰刀一束一束地割下水稻，现在多用收割机。



收好的稻谷要晒干，将瘪谷、杂质去掉，只留下饱满的稻谷。



糙米



大米

稻谷只有经过碾磨才可以食用。碾磨掉外壳的稻米叫糙米，营养价值较高；碾磨掉外壳和米糠的稻米叫精米或白米，口感虽好，但营养价值低于糙米。



生活中，稻米常被做成米饭、米粉、米糕、汤圆、糯米糍、酒、醋等食用。

据2003年的一次统计，全世界的稻田种植面积达150万平方公里，几乎全部集中在亚洲，产量高达5.34亿吨。这些水稻经过进出口贸易，已经遍及世界各地，而且世界各地的人们对于水稻都有着不同的食法和用法。



中国栽培水稻的历史非常悠久，还发明了稻田插秧种植技术，南方主要生产籼稻，北方主要生产粳稻。目前，中国也是世界上最大的稻米生产国，水稻种植面积占全国粮食作物面积的1/4。



公元前3世纪，水稻种植方法传入**日本**。目前，日本是世界第九大稻米生产国。日本人非常爱吃米饭，就连酒、年糕、糖、点心、酱汁、醋等也以稻米为制作原料。此外，日本的很多大街小巷以米命名，而且还有稻米图案的钱币。



印度的产稻历史相当悠久。由于气候适宜，使该国成为了最大的水稻栽培区，稻米产量仅次于中国。印度的稻米之王称为印度香米，出产于印巴交界地区，米粒细长，具有浓郁的香味。



泰国是全球最大的稻米出口国。每年6月中旬是泰国的鬼节，当地人非常重视，会在黎府举行各种活动，以向上天祈求来年风调雨顺，稻米大丰收。

玉米

嗨，我是玉米，也叫苞谷或棒子，不管怎么样，你们看我金黄灿烂的果实一定很喜欢吧！我可是全世界总产量最高的粮食作物哦，就连小麦和水稻也要排在我后面，不过我的种植面积不如它俩大。我的故乡在中美洲和墨西哥，1492年，一个叫哥伦布的航海家发现了我，把我带回了西班牙，后来我就传遍了世界各地，现在世界上几乎每个月都有玉米成熟哦。

16世纪明代时，我来到了中国，由于种植简单，耐旱、耐贫瘠，很快在全国各地分布开来，成为北方和西南山区人们的主要粮食之一。现在，中国年产玉米量居世界第二位，仅次于美国。

>>图解



玉米虽然只有一个种，但它的籽粒却因为形态、胚乳和颖壳分为好几种呢，现在我们就去认识一下吧。



我是**硬粒型玉米**，瞧，我的籽粒多为方形，顶部和四周胚乳都是角质，外表半透明，坚硬饱满，粒色多为黄色，夹杂红色、紫色，主要用于粮食。



我是**马齿型玉米**，我的籽粒扁平呈长方形，由于粉质的顶部比两侧角质干燥得快，所以顶部中间下凹，形似马齿。籽粒表皮粗糙，多为黄、白色，少数呈紫或红色，适合制造淀粉、酒精或作饲料。



我是**半马齿型玉米**，我的籽粒顶端凹陷较马齿型玉米浅，有的不凹陷仅呈白色斑点状，在中国栽培很多哦！



我是**粉质型玉米**，我的籽粒乳白色，胚乳全部为粉质，外表无光泽，主要含软淀粉，易碾碎，主要用来制取淀粉，在中国很少栽培。

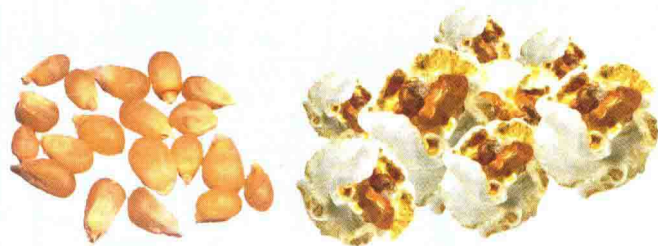


我是**甜质型玉米**，也叫甜玉米，我的籽粒含糖分多，含淀粉少，成熟时表面皱缩，呈半透明状，多做蔬菜食用。



我是**糯质型玉米**，我的籽粒胚乳为角质，几乎全部由支链淀粉所组成，呈蜡状，不透明，口感黏柔，多煮着吃。

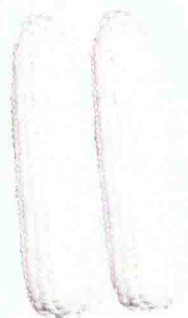
我是**爆裂型玉米**，可想而知，我的籽粒脾气很暴躁，它小而坚硬，种皮多为白色或红色，一旦加热就会膨胀爆裂，所以很适合加工爆米花等膨化食品哦！



彩色玉米

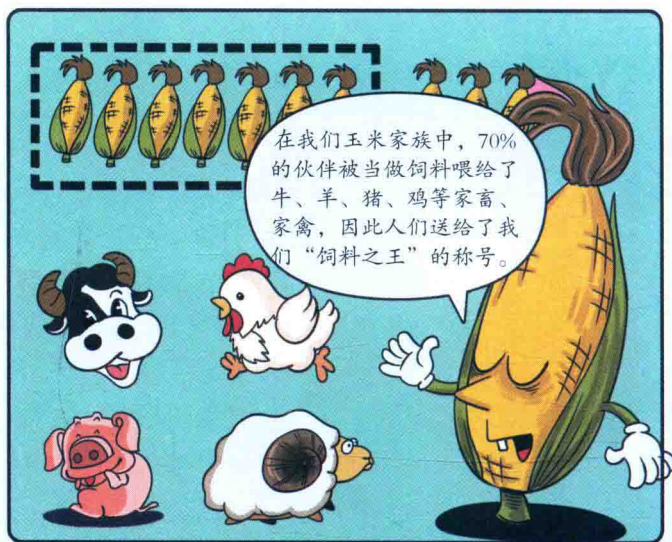
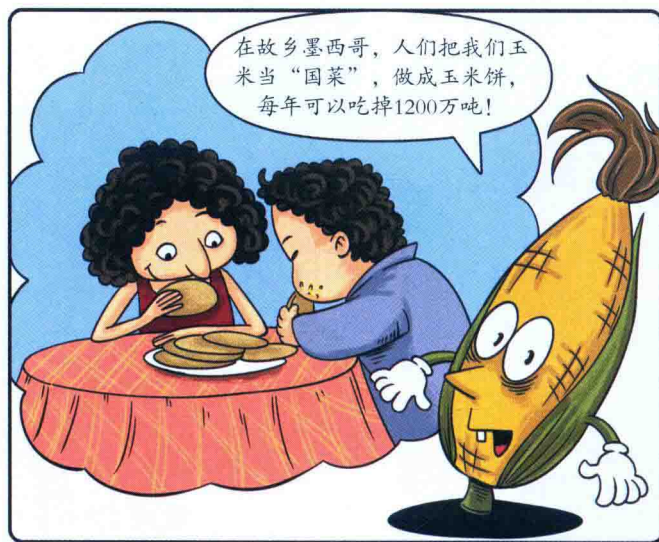


黑美人



白玉米

玉米除了根据籽粒的形状分为不同类型，还根据籽粒的颜色和质地分为黄玉米、白玉米、紫玉米、黑玉米、糯玉米、杂玉米。



保护眼睛的色素

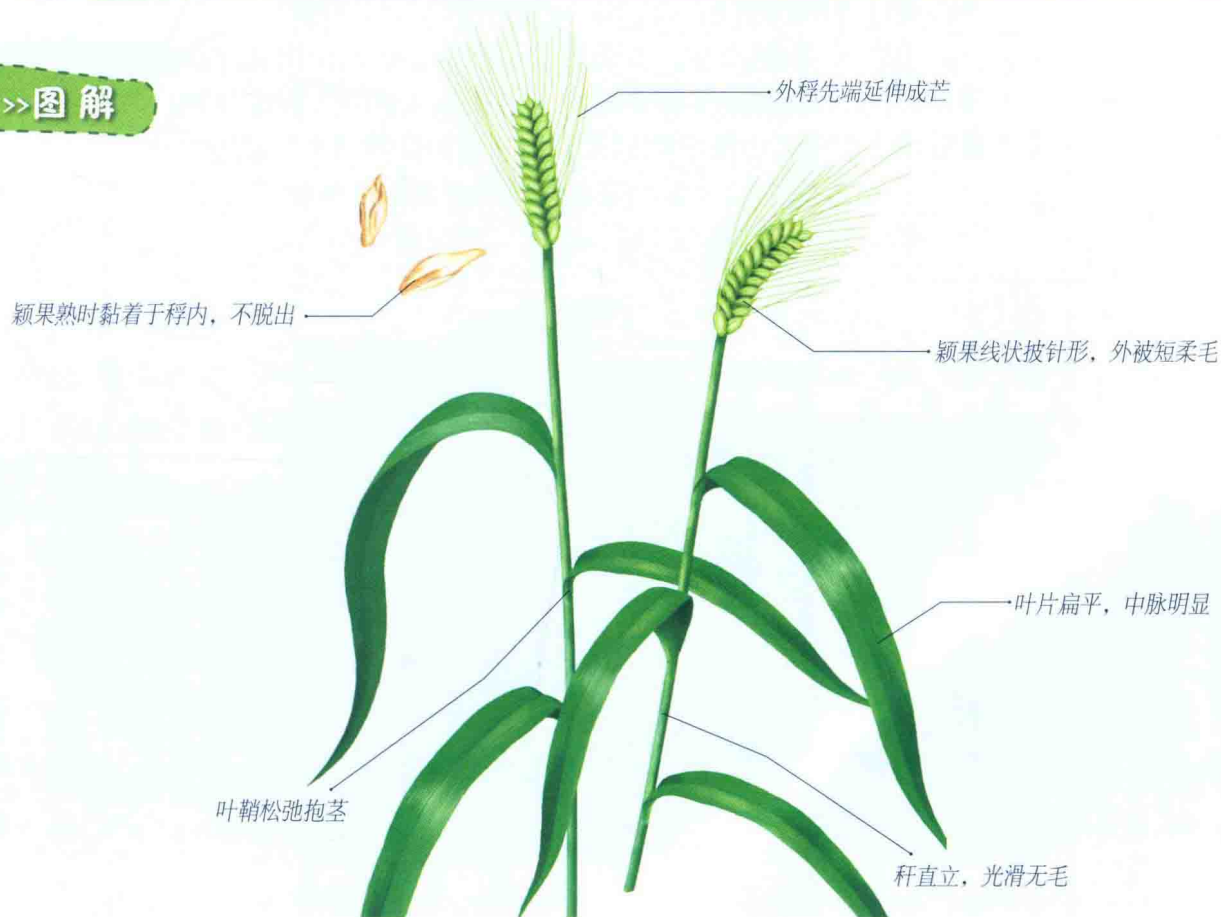
玉米对人类最大贡献是含有丰富的叶黄素和玉米黄质(胡萝卜素的一种)，这也是玉米为什么是金色的秘密。在人类视网膜中心部位有一块掌控视力的感光区域，叫作黄斑。如果黄斑遭到破坏或受损，那么就会引起视力下降，或引发眼部疾病，甚至导致失明。叶黄素和玉米黄质是强大的抗氧化剂，可以吸收进入眼球内的有害光线，保持黄斑的健康。因此，用眼过度的人群要多吃玉米。

大麦

我是大麦，是世界上最古老的作物之一，在全世界的种植面积和总产量位居第四位，仅次于玉米、水稻和小麦。我散发着坚果的香味，含有较多的碳水化合物，在北非和亚洲地区，人们喜欢用我做麦片粥，很好吃哦！我们原产于中东地区，传入中国已有约5000年的历史。据考证，早在新石器时代，居住在青海的古羌族就开始在黄河上游栽培大麦。我耐旱、耐盐、耐寒、耐贫瘠、早熟，因此栽培十分广泛。近些年，中国栽培我的面积逐渐减少，但产量提高较多。

和小麦不同，我主要用于酿制啤酒和做饲料，其次才是食用。

>>图解



三大啤酒大麦生产区

大麦在我国是一种栽培较为广泛的作物，随着啤酒工业的发展，对大麦的需求急剧增长。根据地理位置、生长习性和播种期等，中国将适于制造啤酒的大麦划分为三大生态区。

北方春大麦区 包括东北平原、内蒙古高原、宁夏、新疆、山西、河北、陕西、甘肃景泰县和河西走廊地区，属一年一熟春大麦区。该区生长季节日照长，昼夜温差大，尤其是西北，有黄河水、祁连山和天山雪水灌溉，所以大麦色泽光亮，皮薄色浅，发芽率高，是我国优质啤酒大麦的生产基地。

青藏高原裸大麦区 包括青海，西藏，四川甘孜、阿坝两个藏族自治州，甘肃甘南藏族自治州，云南迪庆藏族自治州，一年一熟大麦区。每年3~4月播种，7~9月成熟，高原阴湿冷凉，昼夜温差大，以多棱裸大麦为主，裸大麦就是“青稞”，是藏族人民的主要食粮。

黄河、淮河以南秋播大麦区 包括山东，甘肃陇东和陇南，山西、河北、陕西南部及其以南各省、四川盆地、云贵高原7个生态亚区，均秋季播种，是我国大麦的主要生产地。这个地区种植大麦的历史久远，降雨量适中，大麦比小麦早熟10天左右，是我国啤酒大麦基地之一。



北方春大麦是优质啤酒原料



青藏高原裸大麦

青藏高原六棱大麦



秋播大麦区