

农民快速致富丛书

蔬菜优质四季栽培

——香椿

软化蔬菜

主编 宋元林



科学技术文献出版社

农民快速致富丛书

蔬菜优质四季栽培

——香椿 软化蔬菜

主 编 宋元林

编写人员 宋元林 张淑珍 宋振宇
袁小舟 宋海瀚 张少华

科学出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

蔬菜优质四季栽培. 香椿、软化蔬菜/宋元林主编. -北京:科学技术文献出版社, 2000. 8

(农民快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3555-2

I. 蔬… II. 宋… III. ①蔬菜园艺 ②香椿-蔬菜园艺 IV. S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 21202 号

出 版 者:科学技术文献出版社

图 书 发 行 部:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图 书 编 务 部:北京市西苑南一院东 8 号楼(颐和园西苑公汽站)/100091

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953, (010)68515544-2172

图书编务部电话:(010)62878310, (010)62878317(传真)

图书发行部电话:(010)68514009, (010)68514035(传真)

E-mail:stdph@istic. ac. cn; stdph@public. sti. ac. cn

策 划 编 辑:白殿生

责 任 编 辑:白殿生

责 任 校 对:李正德

责 任 出 版:周永京

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京国马印刷厂

版 (印) 次:2000 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:163 千

印 张:8

印 数:1~8000 册

定 价:11.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

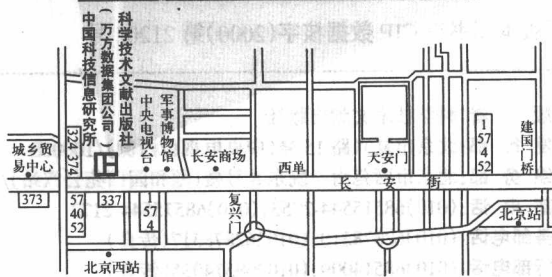
内 容 简 介

本书是专门介绍香椿、软化蔬菜反季节生产、四季栽培技术的书。通过本书的技术操作可促进香椿、软化蔬菜由单一的季节性生产,发展到四季生产,实现周年均衡供应,从而满足人们生活的需要,也提高了广大菜农的收益。为广大菜农致富提供了一本好书。

本书可供广大菜农、从事蔬菜研究的技术人员及农业院校师生学习、使用。

~~我们所有的努力都是为了使你增长知识和才干~~

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合
性出版机构,主要出版科技政策、科技管理、信息科学、农
业、医学、电子技术、实用技术、培训教材、教辅读物类图书。



图书发行、经营处



图书编务处

目 录

香 椿

第一章 概述	(1)
第二章 香椿的特征特性	(5)
一、形态特征	(5)
(一)根	(5)
(二)茎	(5)
(三)叶	(6)
(四)花、果实	(6)
二、生育周期	(7)
(一)幼年期	(7)
(二)成年期	(7)
(三)衰老期	(8)
三、对环境条件的要求	(8)
(一)温度	(8)
(二)光照	(9)
(三)水分	(9)
(四)土壤	(10)

第三章 香椿的类型与品种	(11)
第四章 繁殖技术	(18)
一、播种育苗	(18)
(一)育苗地选择	(18)
(二)种子处理	(19)
(三)播种时间	(20)
(四)播种	(20)
(五)苗期管理	(21)
二、根蘖育苗	(22)
三、根插育苗	(23)
(一)种根的采集准备	(23)
(二)沙藏与催根催芽	(23)
(三)扦插	(24)
(四)田间管理	(24)
四、细根育苗和留根育苗	(25)
(一)细根育苗	(25)
(二)留根育苗	(25)
五、插条育苗	(26)
(一)硬枝插条育苗	(26)
(二)软枝插条育苗	(27)
六、其它育苗方法	(28)
七、苗木管理	(28)
(一)施肥	(28)
(二)浇水与排水	(28)
(三)松土除草	(29)

(四)矮化造型	(29)
(五)苗木的防寒	(30)
八、壮苗标准	(30)
九、起苗	(31)
第五章 香椿的露地栽培技术	(32)
一、矮化密植栽培	(32)
(一)选地和整地	(32)
(二)定植	(33)
(三)整形	(34)
(四)矮化处理	(35)
(五)土壤管理	(36)
(六)肥水管理	(37)
(七)采收	(38)
(八)采收后的管理	(40)
(九)疏伐和更新	(40)
二、林菜兼用香椿栽培	(41)
(一)品种和苗木选择	(41)
(二)栽植	(41)
(三)田间管理	(42)
(四)采收	(42)
三、间作栽培	(43)
四、庭园栽培	(44)
五、周年供应采摘技术	(45)
第六章 香椿的越冬栽培技术	(47)
一、栽培设施	(47)

(一)温室的类型与结构	(48)
(二)温室建造	(64)
(三)性能及应用	(79)
二、栽培时间	(80)
三、品种选择	(81)
四、苗木选择	(81)
五、育苗	(82)
六、苗圃就地建温室栽培	(84)
七、日光温室移苗栽培	(85)
(一)整地施肥	(86)
(二)移植	(86)
(三)温度管理	(86)
(四)湿度调节	(88)
(五)追肥	(89)
(六)光照调节	(89)
(七)气体调节	(90)
(八)采收	(91)
(九)采后管理	(93)
八、插枝采芽法	(93)
第七章 香椿的春早熟栽培技术	(95)
一、栽培设施	(95)
(一)风障阳畦	(95)
(二)塑料小棚	(100)
(三)改良阳畦	(103)
(四)塑料中棚	(105)

(五)塑料大棚·····	(108)
二、栽培时间·····	(128)
三、管理技术·····	(128)
第八章 香椿芽苗菜栽培技术·····	(129)
一、生产场地·····	(130)
二、栽培设施·····	(130)
三、栽培技术·····	(131)
(一)选种·····	(131)
(二)清选与浸种·····	(132)
(三)播种及管理·····	(132)
(四)收获·····	(132)
第九章 香椿间作、套种、立体栽培技术·····	(134)
一、越冬香椿—水萝卜—黄瓜三作栽培·····	(134)
二、日光温室香椿、食用菌双丰收·····	(134)
第十章 香椿的高档次、高品位栽培技术·····	(136)
一、高档次、高品位产品的意义·····	(136)
(一)增加农民收入·····	(138)
(二)促进乡镇企业的发展·····	(138)
(三)家务劳动社会化·····	(138)
(四)出口换汇·····	(139)
(五)带动社会文明·····	(139)
二、高档香椿产业化生产技术·····	(139)
(一)优良品种·····	(139)
(二)栽培技术·····	(140)
(三)病虫害防治·····	(140)

(四)施肥·····	(140)
(五)生产环境·····	(140)
(六)采收·····	(141)
(七)加工技术·····	(141)
(八)包装·····	(142)
(九)运输·····	(143)
(十)销售·····	(143)
(十一)广泛宣传·····	(144)
第十一章 香椿的病虫害防治 ·····	(145)
一、病害防治·····	(145)
二、虫害防治·····	(149)
第十二章 香椿的贮藏保鲜、加工出口技术 ·····	(153)
一、贮藏保鲜技术·····	(153)
(一)短期贮藏·····	(153)
(二)长期贮藏·····	(153)
二、加工技术·····	(154)
(一)腌香椿·····	(154)
(二)脱水香椿芽·····	(156)
(三)糖渍香椿芽·····	(156)
第十三章 生产中应注意的问题 ·····	(158)

软化蔬菜

第一章 概述 ·····	(160)
第二章 韭菜软化栽培技术 ·····	(163)
一、韭白的软化栽培·····	(163)

(一)软化栽培的时间·····	(164)
(二)植株培养·····	(164)
(三)培土·····	(164)
(四)收获·····	(165)
(五)其他管理方法·····	(165)
二、韭黄栽培·····	(165)
(一)圈栽韭黄·····	(165)
(二)黑色塑料薄膜覆盖栽培韭黄·····	(174)
(三)草棚覆盖栽培·····	(176)
(四)瓦筒盖韭黄栽培·····	(178)
(五)固定盖草黄化栽培·····	(180)
(六)地窖圈韭黄化栽培·····	(180)
(七)其他方法·····	(183)
三、三色韭栽培技术·····	(183)
(一)栽培设施及时间·····	(183)
(二)品种选择·····	(184)
(三)栽培技术·····	(184)
四、四色韭栽培技术·····	(186)
(一)栽培设施及时间·····	(186)
(二)韭根培育·····	(187)
(三)覆盖草苫·····	(187)
(四)培土·····	(188)
(五)其他管理·····	(188)
(六)收获·····	(189)
五、五色韭栽培技术·····	(189)

(一)栽培设施及时间·····	(190)
(二)品种选择·····	(191)
(三)根株培养·····	(191)
(四)建风障、浇冻水·····	(192)
(五)培土·····	(192)
(六)盖麦糠·····	(192)
(七)晾糠·····	(193)
(八)晾沟子、晾色·····	(193)
(九)收获·····	(194)
(十)收后管理·····	(195)
六、病虫害防治·····	(195)
第三章 蒜黄栽培技术·····	(208)
一、品种选择·····	(208)
二、栽培场地·····	(208)
三、播种·····	(209)
四、田间管理·····	(209)
(一)遮荫·····	(209)
(二)温度管理·····	(209)
(三)水分管理·····	(210)
(四)通风·····	(210)
(五)收获·····	(210)
五、水畦式栽培技术·····	(211)
(一)水畦的结构与建造·····	(211)
(二)品种选择和播前种蒜处理·····	(211)
(三)播种方法及播种量·····	(212)

(四)播后管理.....	(212)
(五)采收及换茬处理.....	(213)
(六)产量效益分析.....	(213)
第四章 大葱软化栽培技术.....	(214)
一、冬大葱软化栽培技术	(214)
(一)一般软化技术.....	(214)
(二)集中软化栽培技术.....	(216)
二、葱黄栽培技术	(218)
(一)种株培养.....	(218)
(二)栽培设施.....	(219)
(三)定植.....	(220)
(四)管理.....	(220)
(五)收获.....	(220)
第五章 芹菜软化栽培技术.....	(221)
一、栽培时间	(221)
二、品种选择	(221)
三、育苗	(222)
(一)建育苗床.....	(222)
(二)种子处理.....	(222)
(三)播种.....	(223)
(四)苗期管理.....	(223)
四、定植	(224)
五、田间管理	(225)
六、培土软化,适时收获.....	(226)
七、病害防治	(226)

第六章 姜芽	(233)
一、选种	(233)
二、催芽	(234)
三、排种	(234)
四、喷水	(234)
五、调节温度	(235)
六、通风	(235)
七、采收	(235)
八、加工	(235)
第七章 薑菜的软化栽培技术	(236)
一、整地作畦	(236)
二、品种选择	(236)
三、播种	(236)
四、田间管理	(237)
五、假植	(237)
六、假植后管理	(237)
七、收获	(238)
第八章 蒜黄、葱黄、韭黄工厂化生产技术	(239)
一、栽培设施	(239)
二、种株培养	(240)
三、定植	(240)
四、管理	(240)
五、收获	(241)

香 椿

第一章 概 述

香椿别名香椿头、椿芽等,是楝科中以嫩茎叶供食用的栽培种木本植物。

香椿原产我国,是我国特有的树种,栽培历史悠久。《左氏春秋》(公元前 4 世纪)中即有香椿的记载,当时的齐国已将香椿作为用材树栽培利用。在《尚书·禹贡》(公元前 1 世纪)中,记述了当时中国各地向夏王朝进贡的物品,其中写道“……荆州贡”,即为香椿。足见 2000 多年以前,古代人们对香椿已极为重视,并视之为经济树种进行栽培经营。香椿药用价值的记载,始见于《唐本草》(公元 650~683 年):“叶煮水,可以洗疮,疥、风、疽”。至明代李时珍在《本草纲目》中更详尽地对香椿的药用价值作了阐述。香椿芽的食用起于何时

已无从查考,但早在金代就有“溪童相对采椿芽”的诗句。到宋代《图经本草》(公元 11 世纪)则明确记有“椿木实,而叶香,可啖”。由此可见,香椿在我国也有悠久的食用和药用历史。

目前世界上有不少国家栽培香椿,日本的“中国菜”中就有香椿这道菜。以香椿作为蔬菜栽培的国家极少。我国出口的香椿芽在国际市场上很受欢迎,主要出口东南亚国家。

香椿的垂直分布最高点为海拔 1 600~1 800 米,大都分布在 1 500 米以下的平原地区和山区。我国由辽宁的南部、北京地区、陕西延安,西至兰州,向南至云贵高原、两广地区,东至沿海各省,这些温带、亚热带地区,均有分布。目前,海南地区也有引种。在陕西秦岭、甘肃小陇山和康南等地有天然林区。以山东、安徽、河南、河北栽培最多,较著名的有安徽太和香椿、河南焦作香椿、山东的西牟香椿、滕县香椿等。

香椿的营养丰富,每 100 克鲜嫩芽中含蛋白质 5.16 克,脂肪 0.86 克,碳水化合物 6 克,粗纤维 1.5 克,灰分 5.9 克,铁 4.6 毫克,磷 9.6 毫克,钙 15 毫克,还含有丰富的维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 C 和胡萝卜素。其营养价值名列蔬菜的前茅。香椿含有大量的芳香物质,可作为重要的调味菜,可鲜食、炒食、炸食、腌制等。其特殊的香气,深受人们喜爱,自古即为蔬菜之珍品。香椿种子含油率 38.5%,油有香味无色,可食用,也可制肥皂、油漆,有较高的利用价值。香椿的药用价值很高,根皮为中药椿白皮,可治赤白带、祛风湿、治肺胃疾病。叶煮水可洗疮疥,去风湿病。香椿还有防治感冒和肠炎的作用。

在香椿越冬栽培及春季露地采收时期,由于外界气温较