

国家重点图书



专家为您答疑丛书

野生蔬菜 栽培与加工

百问百答



4



班纪华
陈贵蜀 主编
赵 宏



中国农业出版社

国家重点图书

专家为您答疑丛书

野生蔬菜栽培与加工

百问百答

班纪华 陈贵蜀 赵宏 主编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

野生蔬菜栽培与加工百问百答/班纪华, 陈贵蜀, 赵宏主编. —北京: 中国农业出版社, 2009. 11

ISBN 978 - 7 - 109 - 13601 - 4

I. 野… II. ①班… ②陈… ③赵… III. ①野生植物: 蔬菜—蔬菜园艺—问答 ②野生植物: 蔬菜—蔬菜加工—问答 IV. S647 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 181137 号

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100125)

责任编辑 贺志清

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行
2009 年 11 月第 1 版 2009 年 11 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 8.5

字数: 200 千字 印数: 1~6 000 册

定价: 15.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

前 言

野生蔬菜简称野菜，泛指自然分布、野外生长、未经人工栽培，其根、茎、叶或花、果实等器官可采集供作蔬菜食用的野生或半野生植物。野生蔬菜具有重要的开发利用价值的主要原因，是因为这些可食用的野生蔬菜中含有丰富的营养，包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、粗纤维、多种矿质元素和多种维生素。许多野生蔬菜所含营养成分中不少含量超过栽培蔬菜。

我国的野生蔬菜资源极其丰富，有上千种之多，为现有栽培蔬菜的 10 倍左右，无论是种类还是数量都是栽培蔬菜的重要补充。例如，贵阳市的野生蔬菜的种类就达 601 种，分属 157 科 357 属。许多种野生蔬菜含不同的药物成分，具有药疗与保健作用，不少野菜原本就是名贵中草药，可以直接入药。我国自古以来就有普遍采集野生蔬菜供菜食用，或代粮充饥，或入药治病的文化传统。

野生蔬菜不仅可以鲜食，亦可供加工，如脱水、速冻、腌渍、制粉、制酒以及糖渍等。既可在国内销售，又可出口外销，其栽培与利用已成为农民增收的重要途径之一。现应中国农业出版社之约，特邀江苏省农业科学院汪兴汉老师为顾问，编写《野生蔬菜栽培与加工百问百答》一书，以奉献给广大农民朋友和科技工作者。

本书在编写过程中，参考了大量的资料文献，也得到许多同仁的帮助与支持，在此表示衷心的感谢。书中的不足之处，敬请批评指正！

编 者

2009 年 6 月 18 日

目 录

前言

一、野生蔬菜概述	1
1. 何为野生蔬菜?	1
2. 我国野生蔬菜包括哪几大类?	1
3. 我国野生蔬菜资源及分布如何?	1
4. 野生蔬菜有何开发利用价值?	2
5. 野生蔬菜开发利用的主要途径有哪些?	5
二、主要野生蔬菜栽培、加工及食用技术	6
(一) 马齿苋	6
6. 马齿苋植物学性状有何特点?	6
7. 马齿苋生长发育对环境条件有何要求?	6
8. 马齿苋含有何种营养成分?	6
9. 马齿苋有何开发利用价值?	7
10. 人工栽培马齿苋有哪些播种方式?	7
11. 人工栽培马齿苋田间管理要点有哪些?	7
12. 何时是马齿苋的最适采收期?	8
13. 人工栽培马齿苋常见病虫害有哪些? 如何防治?	8
14. 马齿苋的食用、加工方法有哪些?	8
(二) 水芹	9
15. 水芹植物学性状有何特点?	9
16. 水芹生长发育对环境条件有何要求?	9
17. 水芹含有何种营养成分?	9

18. 水芹有何开发利用价值?	10
19. 水芹有哪些播种方式?	10
20. 人工栽培水芹关键技术有哪些?	10
21. 水芹的最适采收期是何时?	11
22. 人工栽培水芹常见病虫害有哪些? 如何防治?	11
23. 水芹的食用、加工方法有哪些?	11
(三) 芦荟	12
24. 芦荟植物学性状有何特点?	12
25. 芦荟生长发育对环境条件有何要求?	12
26. 芦荟有何种营养成分?	12
27. 芦荟有何开发利用价值?	13
28. 芦荟有哪些播种方式?	13
29. 人工栽培芦荟关键技术有哪些?	13
30. 芦荟的最适采收期是何时?	13
31. 人工栽培芦荟常见病虫害有哪些? 如何防治?	14
32. 芦荟的食用、加工方法有哪些?	14
(四) 黄花菜	15
33. 黄花菜植物学性状有何特点?	15
34. 黄花菜生长发育对环境条件有何要求?	15
35. 黄花菜营养成分有哪些?	15
36. 黄花菜有何开发利用价值?	16
37. 黄花菜有哪些繁殖方式?	16
38. 人工栽培黄花菜关键技术有哪些?	17
39. 黄花菜的最适采收期是什么时候?	17
40. 人工栽培黄花菜有何病虫害? 如何防治?	18
41. 黄花菜的食用、加工方法有哪些?	18
(五) 蕤菜	19
42. 蕤菜植物学性状有何特点?	19
43. 蕤菜生长发育对环境条件有何要求?	20
44. 蕤菜含有何种营养成分?	20

[目 录]

专家为您答疑丛书 · · · · ·

45. 莴菜有何开发利用价值?	21
46. 莴菜有哪些繁殖方式?	21
47. 人工栽培莼菜关键技术有哪些?	22
48. 莼菜的最适采收期是什么时候?	22
49. 人工栽培莼菜有何病虫害? 如何防治?	23
50. 莼菜的食用、加工方法有哪些?	23
(六) 蒲菜	24
51. 蒲菜植物学性状有何特点?	24
52. 蒲菜生长发育对环境条件有何要求?	25
53. 蒲菜含有何种营养成分?	25
54. 蒲菜有何开发利用价值?	26
55. 蒲菜有哪些栽培方式?	26
56. 人工栽培蒲菜关键技术有哪些?	26
57. 蒲菜的最适采收期是什么时候?	27
58. 蒲菜的食用、加工方法有哪些?	27
(七) 豆瓣菜	27
59. 豆瓣菜植物学性状有何特点?	27
60. 豆瓣菜生长发育对环境条件有何要求?	28
61. 豆瓣菜含有何种营养成分?	28
62. 豆瓣菜有何开发利用价值?	28
63. 豆瓣菜有哪些播种方式?	29
64. 人工栽培豆瓣菜关键技术有哪些?	29
65. 豆瓣菜有何留种方法?	30
66. 人工栽培豆瓣菜有何病虫害? 如何防治?	30
67. 豆瓣菜的食用、加工方法有哪些?	30
(八) 芡实	31
68. 芡实植物学性状有何特点?	31
69. 芡实生长发育对环境条件有何要求?	31
70. 芡实含有何种营养成分?	31
71. 芡实有何开发利用价值?	32

72. 芡实有哪些播种方式？	32
73. 人工栽培芡实关键技术有哪些？	33
74. 芡实的最适采收期是什么时候？	34
75. 人工栽培芡实有何病虫害？如何防治？	34
76. 芡实的食用、加工方法有哪些？	34
(九) 木耳	35
77. 木耳植物学性状有何特点？	35
78. 木耳生长发育对环境条件有何要求？	35
79. 木耳含有何种营养成分？	35
80. 木耳有何开发利用价值？	36
81. 木耳有哪些播种方式？	36
82. 人工栽培木耳关键技术有哪些？	37
83. 人工栽培木耳有何病虫害？如何防治？	37
84. 木耳的食用、加工方法有哪些？	38
(十) 岩白菜	38
85. 岩白菜植物学性状有何特点？	38
86. 岩白菜生长发育对环境条件有何要求？	39
87. 岩白菜有何开发利用价值？	39
88. 岩白菜有哪些播种方式？	40
89. 人工栽培岩白菜应注意哪些问题？	40
90. 岩白菜的采收与食用方法是什么？	41
(十一) 牛繁缕	41
91. 牛繁缕植物学性状有何特点？	41
92. 牛繁缕生长发育对环境条件有何要求？	41
93. 牛繁缕含有何种营养成分？	41
94. 牛繁缕有何开发利用价值？	42
95. 牛繁缕有哪些繁殖方式？	42
96. 人工栽培牛繁缕关键技术有哪些？	42
97. 牛繁缕的采收期是什么时候？	43
(十二) 檀木	43

98. 檫木植物学性状有何特点?	43
99. 檫木生长发育对环境条件有何要求?	43
100. 檫木含有何种营养成分?	44
101. 檫木有何开发利用价值?	44
102. 檫木有哪些繁殖方式?	45
103. 人工栽培檫木应注意哪些问题?	46
104. 檫木的采收期是什么时候?	46
105. 檫木的食用、加工方法有哪些?	46
(十三) 蕨蒿	46
106. 蕨蒿的植物学性状有何特点?	46
107. 蕨蒿的生长发育对环境条件有哪些要求?	47
108. 蕨蒿有何营养成分?	48
109. 蕨蒿有何开发利用价值?	48
110. 蕨蒿的生产繁殖方式有哪些?	49
111. 蕨蒿的田间管理关键技术有哪些?	50
112. 蕨蒿的最适采收期是什么时候? 采摘有何注意事项?	51
113. 蕨蒿有何病虫害? 如何防治?	51
114. 蕨蒿的食用及加工方法有哪些?	51
(十四) 菊花脑	52
115. 菊花脑的植物学性状有何特点?	52
116. 菊花脑的生长发育对环境有何要求?	53
117. 菊花脑有何营养成分?	53
118. 菊花脑有何开发利用价值?	53
119. 菊花脑的生产繁殖方式有哪些?	54
120. 菊花脑的田间管理关键技术有哪些?	54
121. 菊花脑的最适采收期是什么时候? 采摘 标准如何?	55
122. 菊花脑有何病虫害? 如何防治?	55
123. 菊花脑留种要注意哪些事项?	55

124. 菊花脑的食用及加工方法有哪些?	56
(十五) 马兰	56
125. 马兰的植物学性状有何特点?	56
126. 马兰的生长发育有哪些特征?	57
127. 马兰的生长发育对环境有何要求?	57
128. 马兰有何营养成分?	57
129. 马兰有何开发利用价值?	58
130. 马兰的生产繁殖方式有哪些?	58
131. 马兰的田间管理关键技术有哪些?	59
132. 马兰最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	59
133. 马兰有何病虫害? 如何防治?	60
134. 马兰的食用及加工方法有哪些?	60
(十六) 蒲公英	61
135. 蒲公英的植物学性状有何特点?	61
136. 蒲公英的生长发育对环境有何要求?	61
137. 蒲公英有何营养成分?	62
138. 蒲公英有何开发利用价值?	62
139. 蒲公英的生产繁殖方式有哪些?	62
140. 蒲公英田间管理关键技术有哪些?	64
141. 蒲公英最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	64
142. 蒲公英有何病虫害? 如何防治?	65
143. 蒲公英的食用及加工方法有哪些?	65
(十七) 香椿	66
144. 香椿的植物学性状有何特点?	66
145. 香椿的生长发育对环境有何要求?	66
146. 香椿有何营养成分?	67
147. 香椿有何开发利用价值?	67
148. 香椿的生产繁殖方式有哪些?	67

149. 香椿的田间管理关键技术有哪些?	68
150. 香椿最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	69
151. 香椿有何病虫害? 如何防治?	70
152. 香椿的食用及加工方法有哪些?	70
(十八) 野苋	71
153. 野苋的植物学性状有何特点?	71
154. 野苋的生长发育对环境有何要求?	72
155. 野苋有何营养成分?	72
156. 野苋有何开发利用价值?	72
157. 野苋的生产繁殖方式有哪些?	73
158. 野苋生产管理关键技术有哪些?	73
159. 野苋最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	73
160. 野苋有何病虫害? 如何防治?	74
161. 野苋的食用及加工方法有哪些?	74
(十九) 土人参	75
162. 土人参的植物学性状有何特点?	75
163. 土人参的生长发育对环境有何要求?	75
164. 土人参有何营养成分?	75
165. 土人参有何开发利用价值?	76
166. 土人参的生产繁殖方式有哪些?	76
167. 土人参生产管理关键技术有哪些?	77
168. 土人参最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	77
169. 土人参有何病虫害? 如何防治?	78
170. 土人参的食用及加工方法有哪些?	78
(二十) 落葵薯	79
171. 落葵薯的植物学性状有何特点?	79
172. 落葵薯的生长发育对环境有何要求?	79

173. 落葵薯有何营养成分?	80
174. 落葵薯有何开发利用价值?	80
175. 落葵薯的生产繁殖方式有哪些?	80
176. 落葵薯生产管理关键技术有哪些?	81
177. 落葵薯最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	82
178. 落葵薯有何病虫害? 如何防治?	82
179. 落葵薯的食用及加工方法有哪些?	82
(二十一) 龙须菜	83
180. 龙须菜的植物学性状有何特点?	83
181. 龙须菜生长发育对环境有何要求?	83
182. 龙须菜有何营养成分?	84
183. 龙须菜有何开发利用价值?	84
184. 龙须菜的人工栽培模式有哪些?	84
185. 龙须菜人工栽培如何设置篾架?	85
186. 龙须菜人工栽培中取苗、夹苗、挂苗有何 注意事项?	86
187. 龙须菜人工栽培管理关键技术有哪些?	86
188. 龙须菜最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	87
189. 龙须菜有何病虫害? 如何防治?	87
190. 龙须菜的食用及加工方法有哪些?	88
(二十二) 大车前	89
191. 大车前的植物学性状有何特点?	89
192. 大车前的生长发育对环境有何要求?	89
193. 大车前有何营养成分?	90
194. 大车前有何开发利用价值?	90
195. 大车前的生产繁殖方式有哪些?	90
196. 大车前的生产关键技术有哪些?	91
197. 大车前的最适采收期是什么时候? 采收有何	

[目 录]

专家为您答疑丛书 · · · · ·

注意事项?	91
198. 大车前有何病虫害? 如何防治?	92
199. 大车前的食用及加工方法有哪些?	92
(二十三) 八角	93
200. 八角的植物学性状有何特点?	93
201. 八角的生长发育对环境有何要求?	93
202. 八角有何营养成分?	94
203. 八角有何开发利用价值?	94
204. 八角的生产繁殖方式有哪些?	95
205. 八角的生产关键技术有哪些?	96
206. 八角的最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	96
207. 八角有何病虫害? 如何防治?	97
208. 八角的食用及加工方法有哪些?	97
(二十四) 刺五加	98
209. 刺五加的植物学性状有何特点?	98
210. 刺五加的生长发育对环境有何要求?	99
211. 刺五加有何营养成分?	99
212. 刺五加有何开发利用价值?	99
213. 刺五加的生产繁殖方式有哪些?	100
214. 刺五加生产管理关键技术有哪些?	101
215. 刺五加最适采收期是什么时候? 采收有何 注意事项?	101
216. 刺五加有何病虫害? 如何防治?	102
217. 刺五加的食用及加工方法有哪些?	102
(二十五) 玉竹	102
218. 玉竹的植物学性状有何特点?	102
219. 玉竹的生长发育对环境条件有哪些要求?	103
220. 玉竹有何营养成分?	104
221. 玉竹有何开发利用价值?	104

222. 玉竹的生产繁殖方式有哪些?	104
223. 玉竹的田间管理关键技术有哪些?	105
224. 玉竹的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	106
225. 玉竹有何病虫害? 如何防治?	106
226. 玉竹的食用及加工方法有哪些?	106
(二十六) 冬寒菜	107
227. 冬寒菜的植物学性状有何特点?	107
228. 冬寒菜的生长发育对环境条件有哪些要求?	108
229. 冬寒菜有何营养成分?	108
230. 冬寒菜有何开发利用价值?	109
231. 冬寒菜的生产繁殖方式有哪些?	109
232. 冬寒菜的田间管理关键技术有哪些?	109
233. 冬寒菜的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	109
234. 冬寒菜有何病虫害? 如何防治?	110
235. 冬寒菜的食用及加工方法有哪些?	110
(二十七) 小根蒜	111
236. 小根蒜的植物学性状有何特点?	111
237. 小根蒜的生长发育对环境条件有哪些要求?	112
238. 小根蒜有何营养成分?	112
239. 小根蒜有何开发利用价值?	112
240. 小根蒜的生产繁殖方式有哪些?	113
241. 小根蒜的田间管理关键技术有哪些?	113
242. 小根蒜的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	114
243. 小根蒜有何病虫害? 如何防治?	114
244. 小根蒜的食用及加工方法有哪些?	115
(二十八) 地肤	115
245. 地肤的植物学性状有何特点?	115

246. 地肤的生长发育对环境条件有哪些要求?	116
247. 地肤有何营养成分?	116
248. 地肤有何开发利用价值?	117
249. 地肤的生产繁殖方式有哪些?	117
250. 地肤的田间管理关键技术有哪些?	117
251. 地肤的最适采收期是什么时候?	118
252. 地肤有何病虫害? 如何防治?	118
253. 地肤的食用、药用及加工方法有哪些?	118
(二十九) 费菜	119
254. 费菜的植物学性状有何特点?	119
255. 费菜的生长发育对环境条件有哪些要求?	119
256. 费菜有何营养成分?	120
257. 费菜有何开发利用价值?	120
258. 费菜的生产繁殖方式有哪些?	120
259. 费菜的田间管理关键技术有哪些?	121
260. 费菜的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	121
261. 费菜有何病虫害? 如何防治?	122
262. 费菜的食用及加工方法有哪些?	122
(三十) 地榆	122
263. 地榆的植物学性状有何特点?	122
264. 地榆的生长发育对环境条件有哪些要求?	123
265. 地榆有何营养成分?	123
266. 地榆有何开发利用价值?	124
267. 地榆的生产繁殖方式有哪些?	124
268. 地榆的田间管理关键技术有哪些?	125
269. 地榆的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	125
270. 地榆有何病虫害? 如何防治?	125
271. 地榆的食用及加工方法有哪些?	125

(三十一) 首蓿	126
272. 首蓿的植物学性状有何特点?	126
273. 首蓿的生长发育对环境条件有哪些要求?	127
274. 首蓿有何营养成分?	127
275. 首蓿有何开发利用价值?	127
276. 首蓿的生产繁殖方式有哪些?	128
277. 首蓿的田间管理关键技术有哪些?	128
278. 首蓿的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	129
279. 首蓿有何病虫害? 如何防治?	129
280. 首蓿的食用及加工方法有哪些?	130
(三十二) 黄精	131
281. 黄精的植物学性状有何特点?	131
282. 黄精的生长发育对环境条件有哪些要求?	131
283. 黄精有何营养成分?	132
284. 黄精有何开发利用价值?	132
285. 黄精的生产繁殖方式有哪些?	132
286. 黄精的田间管理关键技术有哪些?	133
287. 黄精的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	134
288. 黄精有何病虫害? 如何防治?	134
289. 黄精的食用及加工方法有哪些?	134
(三十三) 蕺菜	135
290. 蕺菜的植物学性状有何特点?	135
291. 蕺菜的生长发育对环境条件有哪些要求?	136
292. 蕺菜有何营养成分?	137
293. 蕺菜有何开发利用价值?	137
294. 蕺菜的生产繁殖方式有哪些?	137
295. 蕺菜的田间管理关键技术有哪些?	138
296. 蕺菜的最适采收期是什么时候? 采摘有何	

注意事项?	139
297. 薤香有何病虫害? 如何防治?	140
298. 薤香的食用及加工方法有哪些?	141
(三十四) 薄荷	142
299. 薄荷的植物学性状有何特点?	142
300. 薄荷的生长发育对环境条件有哪些要求?	142
301. 薄荷有何营养成分?	143
302. 薄荷有何开发利用价值?	143
303. 薄荷的生产繁殖方式有哪些?	144
304. 薄荷的田间管理关键技术有哪些?	144
305. 薄荷的最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	145
306. 薄荷有何病虫害? 如何防治?	145
307. 薄荷的食用及加工方法有哪些?	146
(三十五) 荠菜	147
308. 荠菜的植物学性状有何特点?	147
309. 荠菜生长发育对环境有何要求?	147
310. 荠菜有何营养成分?	148
311. 荠菜有何开发利用价值?	148
312. 荠菜人工栽培主要有哪些播种方式?	148
313. 荠菜田间管理关键技术有哪些?	149
314. 荠菜最适采收期是什么时候? 采摘有何 注意事项?	150
315. 荠菜有何病虫害? 如何防治?	150
316. 荠菜食用及加工方法有哪些?	150
(三十六) 紫苏	150
317. 紫苏的植物学性状有何特点?	150
318. 紫苏生长发育对环境有何要求?	151
319. 紫苏有何营养成分?	151
320. 紫苏有何开发利用价值?	151