



农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培 野菜家种

主 编 宋元林 陈莲英 张乃国



 科学技术文献出版社

本社部分种植类图书

- 蔬菜优质四季栽培—芹菜 莴苣 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—香椿 软化蔬菜 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—甘蓝 花椰菜 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—白菜 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—辣椒 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—菜豆 荷兰豆 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—甜瓜 佛手瓜 11.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—韭菜 大葱 洋葱 大蒜 9.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—南瓜 苦瓜 冬瓜 丝瓜 金瓜 9.00 元
- 蔬菜优质四季栽培—菜豆 豇豆 9.00 元

注：邮费按书款总价另加 20% 邮购热线：(010)68515544-2172

封面设计
宋雪梅



12.00

ISBN 7-5023-3855-1/S·334

定价：48.00 元(本册 12.00 元)

农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培

野菜家种

茭蒿·马齿苋·荠菜·苦苣菜·蒲公英·菊花脑·苣荬菜
苋菜·紫背天葵·酸浆·食用仙人掌·发菜·薇菜·冬寒菜

主 编 宋元林 陈莲英 张乃国

编写人员 宋元林 陈莲英 张乃国

曾 燕 马 岚 宋海瀚

袁小舟 张淑珍

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京



市农科院图书馆S015124



野菜家种



蒲公英



荠菜(1)



荠菜(2)

特种蔬菜栽培

野菜家种



紫背天葵植株



紫背天葵



苋菜

特种蔬菜栽培





野菜家种

菱蒿



酸浆



马齿苋

特种蔬菜栽培

野菜家种



发菜



苦菜



菊花脑



苦菜

特种蔬菜栽培

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书介绍了 14 种野菜的特征与特性、营养价值与用途、种类与品种、露地栽培技术、保护地栽培技术、病虫害防治技术、加工技术与发展前景,并附有关标准。

本书内容充实、实用,可操作性强。可供广大菜农和农业院校师生学习使用,亦可供从事蔬菜研究人员阅读参考。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

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,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

目 录

第一章 概述	(1)
一、野菜的种类.....	(2)
二、野菜的特点.....	(4)
三、野菜在我国的发展状况.....	(6)
四、发展野菜生产应注意的问题.....	(7)
第二章 野菜的苗期栽培技术	(10)
一、育苗设施.....	(10)
二、种子处理.....	(17)
三、播种.....	(19)
四、苗床管理.....	(22)
五、起苗定植.....	(25)
第三章 野菜的露地栽培技术	(26)
一、土地选择.....	(26)
二、排开播种,适时定植	(27)
三、水肥管理.....	(27)
四、病虫害防治.....	(28)
第四章 野菜的保护地栽培技术	(29)
一、保护地栽培的设施.....	(29)
二、春早熟栽培技术.....	(57)

三、秋延迟栽培技术·····	(60)
四、越冬栽培技术·····	(61)
五、遮雨栽培技术·····	(63)
第五章 野菜的加工贮藏保鲜技术 ·····	(66)
第六章 野菜的上档次、高品位栽培技术·····	(68)
一、高档野菜的产业化生产·····	(68)
二、高档野菜产业化生产技术·····	(70)
第七章 蕺菜 ·····	(76)
一、概述·····	(76)
二、特征与特性·····	(77)
三、类型与品种·····	(78)
四、栽培技术·····	(78)
五、病虫害防治·····	(82)
六、贮藏保鲜与加工技术·····	(82)
第八章 马齿苋 ·····	(84)
一、概述·····	(84)
二、特征与特性·····	(85)
三、栽培技术·····	(86)
四、病虫害防治·····	(87)
五、加工技术·····	(93)
第九章 荠菜 ·····	(95)
一、概述·····	(95)
二、特征与特性·····	(96)
三、种类与品种·····	(96)
四、栽培技术·····	(97)

五、病虫害防治	(101)
第十章 苦蕒菜	(123)
一、概述	(123)
二、特征与特性	(124)
三、类型与品种	(124)
四、栽培技术	(125)
五、病虫害防治	(126)
六、留种技术	(135)
第十一章 蒲公英	(136)
一、概述	(136)
二、特征与特性	(137)
三、栽培技术	(138)
四、病虫害防治	(141)
五、加工技术	(142)
第十二章 菊花脑	(143)
一、概述	(143)
二、特征与特性	(143)
三、种类与品种	(144)
四、栽培技术	(145)
五、病虫害防治	(147)
第十三章 苣荬菜	(157)
一、概述	(157)
二、特征与特性	(158)
三、类型与品种	(159)
四、栽培技术	(159)

五、病虫害防治	(162)
第十四章 苋菜	(164)
一、概述	(164)
二、特征与特性	(165)
三、类型与品种	(165)
四、栽培技术	(167)
五、病虫害防治	(169)
六、留种技术	(172)
第十五章 紫背天葵	(173)
一、概述	(173)
二、特征与特性	(174)
三、栽培技术	(175)
第十六章 酸浆	(178)
一、概述	(178)
二、特征与特性	(178)
三、栽培技术	(179)
四、病虫害防治	(182)
五、加工技术	(194)
第十七章 食用仙人掌	(195)
一、概述	(195)
二、特征与特性	(196)
三、类型与品种	(197)
四、栽培技术	(197)
五、病虫害防治	(199)
第十八章 发菜	(200)

一、概述	(200)
二、特征与特性	(201)
三、栽培技术	(202)
四、生产情况及前景	(203)
第十九章 薇菜	(205)
一、概述	(205)
二、特征与特性	(205)
三、栽培技术	(206)
四、发展前景预测	(207)
第二十章 冬寒菜	(208)
一、概述	(208)
二、特征与特性	(209)
三、种类与品种	(210)
四、栽培技术	(210)
第二十一章 野菜无公害栽培技术	(213)
一、野菜受污染的原因	(214)
二、野菜无公害栽培技术	(216)
第二十二章 野菜的强化营养栽培技术	(224)
一、强化营养蔬菜的由来	(224)
二、蔬菜微量元素营养的现状	(225)
三、野菜强化营养栽培技术	(233)
附表	(240)
附表 1 农田灌溉水质标准(GB5084-92)	(240)
附表 2 大气环境质量标准(GB3092-82)	(241)
附表 3 保护农作物的大气污染物最高容许浓度	

	标准(GB9137-88)	(242)
附表 4	堆肥腐熟度的鉴别指标	(244)
附表 5	城镇垃圾农用控制标准值	(244)
附表 6	沼气发酵卫生标准	(245)
附表 7	绿色食品生产中禁止使用的农药种类	(246)
附表 8	生产 A 级绿色食品可限制性使用的化学 农药种类、毒性分级、允许的最终残留限 量、最后一次施药距采收间隔期及使用方 法	(248)

第一章 概 述

野菜是野生植物,又可作为蔬菜食用的植物的简称。野菜是在一定范围的地区,在一定时期内,人们只采食自然生长的植株,尚未大量栽培的植物。与之相对应的是人们进行大量种植、管理的栽培作物。

野菜是一个广义的、含混不清的植物门类。它包含了多个植物的门、纲、目、科等类别。在众多野生植物中,凡可采食的几乎均被称为野菜。其种类、数量之多,不可计量。

野菜的种类有地域性。在地球上,各地因自然条件的差异,生长着数量极多的野生植物,其中很多是人类可食用的。各地又因民族的不同,生活习惯、食用习惯的不同,采食的野菜种类也不相同。所以,野菜的种类因地域有很大差异。如菊花脑在江南地区是人们常食的野生蔬菜;在华北地区虽然也生长繁茂,但很少有人食用它们。荠菜在江南地区已开始人工栽培,逐渐列入栽培蔬菜之列;但在北方地区,人们仍然衷情于采集野生荠菜食用。

野菜之名有时间性。很多野菜以其营养价值高,易栽培,产量高,逐渐被人们人工栽培。随着人们认识的加深,食用量加大,栽培面积扩大,渐渐变成栽培蔬菜。如荠菜、苦菜等在

江南地区栽培面积逐渐扩大;人工选育了新品种,已列入栽培蔬菜行列。蒲公英、马齿苋等也在步其后尘,逐渐脱离野菜行列。而另一些野菜,随着时间的推移,以后也会变成栽培蔬菜。所以说在不同的时期,野菜大家庭中成员是不断变化的。

野菜是在一定的时期,一定地区相对于栽培蔬菜的广义的植物类别。它的分类是根据人们的栽培与否。但对于每一个栽培蔬菜来讲,野菜的称号是指它在人们未曾认识它的历史时期的名称。所有的栽培蔬菜都曾被列入野菜行列中过。绝大多数种类蔬菜都是由野生状态,到被人们认识,然后大量栽培而成为今天的蔬菜的。由此,野菜是一个变化的、流动的群体。

随着社会经济的发展,人们追求蔬菜花色品种的欲望增强,希望更多的蔬菜种类上市,来满足人们多种口味的需求;随着科学技术的发展,人们对更多的野菜的特性、食用价值、栽培价值了解得更加深入。在上述二种因素共同作用下,大量的野菜被人们开发利用。因此,野菜中的成员流动变化速度在加快着。

综上所述,野菜是人类食用蔬菜的一个资源宝库,大量研究、开发野菜大有前途、大有作为。

一、野菜的种类

野菜同野生植物一样分属多个植物学门类,如果把野菜按照植物学分类法分类,则太复杂,不易被生产者和食用者所能掌握利用。为便于生产者栽培及消费者食用,作者认为用农业生产习惯来分类较好。

(一)食叶类野菜

以食叶为主的野菜种类甚多,它们几乎是野菜中的主体。常见的有马齿苋、荠菜、苦菜、蒲公英、菊花脑、苣荬菜、苋菜等。这些野菜在国内分布甚广,由于遍地俯拾即是,各地人民都很熟悉,都有食用习惯。也正是因为野生资源丰富,所以导致各地以采集野生菜为主,较少进行人工栽培。近年来,江南地区开始进行荠菜、苦菜、蒲公英等人工栽培,并选育了新品种。由于这些蔬菜适应性强,栽培容易,所以北方地区也开始进行冬季保护地栽培,解决冬季绿叶菜缺乏问题。因此,叶菜类野菜在国内有缓慢发展趋势。

(二)食果类野菜

食果实的野菜主要是酸浆、醋栗等。酸浆在我国南北均有野生,人们多知采食。20世纪80年代,曾有人炒作酸浆的营养价值高,号召人们大量栽培。但终因其味道不甚佳,产量不高而未能兴盛起来。目前虽有少量栽培,但仍以野生为主。

(三)食根茎类野菜

食根茎的野菜有桔梗、牛蒡等。桔梗、牛蒡在我国南北均有野生资源,但采食者不多,多以药材用为主。我国朝鲜族有食桔梗的习惯,并有少量栽培。近年来,随着大量出口韩国、日本蔬菜的需要,桔梗、牛蒡的人工栽培在华北等地开始发展起来。国人也开始少量食用。由于这类野菜多有药用价值,故发展前景甚佳。