



农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培 洋菜中用

黄秋葵 牛蒡 辣根 彩色蔬菜

主 宋元林
编 张乃国
陈莲英



科学技术文献出版社

农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培

洋菜中用

黄秋葵·牛蒡·辣根·彩色蔬菜

主 编 宋元林 张乃国 陈莲英
编著者 宋元林 张乃国 陈莲英
宋振宇 袁小舟 宋海瀚
张淑珍

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

特种蔬菜栽培. 洋菜中用/宋元林, 张乃国, 陈莲英主编. -北京:
科学技术文献出版社, 2001.4

(农民快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3264-2

I. 特… II. ①宋… ②张… ③陈… III. 蔬菜园艺
IV. S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 05605 号

出 版 者:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话:(010)68514027, (010)68537104(传真)

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

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

网 址:<http://www.stdph.com>

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

策 划 编 辑:白殿生

责 任 编 辑:木 易

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:三河市富华印刷包装有限公司

版 (印) 次:2001 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:187 千

印 张:9.125

印 数:1~8000 册

定 价:13.00 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。



彩色甜椒 1



彩色甜椒 2



彩色甜椒 3



彩色甜椒 4



洋菜中用



奇彩西红柿



彩球西红柿



紫甘蓝

彩色西葫芦 2

彩色西葫芦 1



特种蔬菜栽培



彩色玉米



彩色莴苣



菊苣



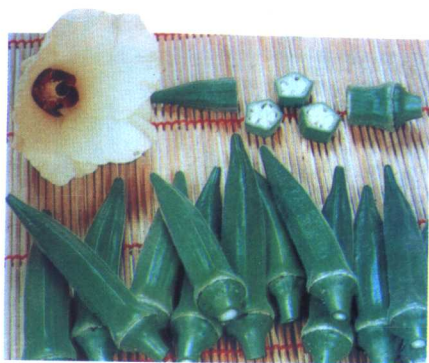
洋菜中用



辣根



牛蒡



黄秋葵 - 果实



黄秋葵 - 植株

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

洋菜是指从国外引进的优良蔬菜新品种、新蔬菜种类的总称。洋菜具有食用价值、药用保健价值,并可创汇。本书介绍了洋菜的种类、特点、发展状况,苗期栽培技术,露地栽培技术,保护地栽培技术,上档次、高品位栽培技术,病虫害防治,贮藏、保鲜与加工技术,并附有关国家标准可供参考。

本书可供菜农及蔬菜科研人员阅读参考。

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、洋菜的种类	(1)
二、洋菜的特点	(4)
三、我国洋菜发展状况	(6)
四、发展洋菜生产应注意的问题	(8)
第二章 洋菜的苗期栽培技术	(10)
一、育苗设施	(10)
二、种子处理	(17)
三、播种	(20)
四、苗床管理	(22)
五、起苗定植	(26)
第三章 洋菜的露地栽培技术	(27)
一、土地选择	(27)
二、排开播种,适时定植	(28)
三、水肥管理	(28)
四、病虫害防治	(29)
第四章 洋菜的保护地栽培技术	(30)
一、保护地栽培的设施	(30)
二、春早熟栽培技术	(58)

三、秋延迟栽培技术·····	(61)
四、越冬栽培技术·····	(62)
五、遮雨栽培技术·····	(64)
第五章 洋菜的上档次、高品位栽培技术·····	(67)
一、高档洋菜的产业化生产·····	(67)
二、高档洋菜产业化生产技术·····	(69)
第六章 黄秋葵·····	(74)
一、概述·····	(74)
二、特征与特性·····	(75)
三、类型与品种·····	(77)
四、栽培技术·····	(77)
五、病虫害防治·····	(82)
六、贮藏与加工·····	(83)
第七章 牛蒡·····	(84)
一、概述·····	(84)
二、特征与特性·····	(85)
三、类型与品种·····	(86)
四、栽培技术·····	(88)
五、病虫害防治·····	(97)
六、贮藏保鲜、加工技术·····	(98)
七、发展前景·····	(99)
第八章 辣根·····	(102)
一、概述·····	(102)
二、特征与特性·····	(102)
三、栽培技术·····	(103)

四、病虫害防治	(105)
第九章 彩色蔬菜	(106)
一、概述	(106)
二、彩色甜椒	(115)
三、紫甘蓝	(134)
四、彩色番茄	(194)
五、彩色西葫芦	(220)
六、菊苣	(241)
七、彩叶莴苣	(244)
八、彩色甜玉米	(254)
附表	(258)
附表 1 农田灌溉水质标准(GB5084— 92)	(258)
附表 2 大气环境质量标准(GB3092— 82)	(259)
附表 3 保护农作物的大气污染物最高容许浓度 标准(GB9137— 88)	(260)
附表 4 堆肥腐熟度的鉴别指标	(262)
附表 5 城镇垃圾农用控制标准值	(262)
附表 6 沼气发酵卫生标准	(263)
附表 7 绿色食品生产中禁止使用的农药种类	(264)
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	(266)

第一章 概 述

洋菜是指从国外引进的优良的蔬菜新品种、新蔬菜种类的总称。它是根据蔬菜种或品种传入的途径而定的人们的俗称。洋菜中包括多个蔬菜的门类,是栽培面积不大,但又较受人们欢迎的稀特蔬菜的一部分。洋菜的种类很不确定。随着种植面积的发展,栽培时间的延长,人们熟悉程度的加深,有些洋菜渐渐被我国人民同化,而脱离洋菜队伍,加入中国国菜国籍。洋菜是人们从国外选优而来的,因而备受人们重视,栽培经济效益较高。在目前蔬菜种植业结构调整中,是农民致富的生产项目之一。

一、洋菜的种类

由于凡是从国外引进的优良蔬菜种、品种均称为洋菜,所以洋菜的种类极其繁多,几乎与我国原有的蔬菜种类相同。现选择较受国内欢迎、有发展前途的种类介绍如下。

(一)根菜类洋菜

以肉质根为产品的蔬菜为根菜类蔬菜。这类蔬菜中,由国外引入,并受到人们重视,开始发展的根菜类洋菜主要有:

牛蒡、菊牛蒡、婆罗门参、根芹菜等。上述洋菜的形态差异很大,分属菊科和伞形花科。根菜类洋菜中,以牛蒡为最有发展前途的蔬菜。每年在山东、江苏、河北等地大量栽培牛蒡,绝大部分出口日本、韩国等国,少量内销,为我国换回大量外汇,是农民致富的重要项目之一。

(二)甘蓝类洋菜

多数甘蓝类洋菜引入我国的时间较长,只是近年来才受到人们的重视,并大量从国外引进新品种,作为稀特蔬菜栽培。其中有发展前途的包括:紫甘蓝、青花菜、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、花叶甘蓝等。青花菜是随着出口需要而发展起来的,并逐渐畅销至国内市场,是目前经济效益较高的生产项目。紫甘蓝、羽衣甘蓝、花叶甘蓝等是随着国际上彩色蔬菜的流行,而影响到我国的食用习惯,在国内亦逐渐发展起来。上述洋菜均以其美观的外形、丰富的营养而深受国人的青睐。

(三)茄果类洋菜

茄果类洋菜是近年来从国外引入我国的一些新品种,如袖珍番茄、五彩甜椒等。这些新品种类型,过去我国没有,或种植面积小,人们很少认识。近年来,国际上流行食用方便、小巧玲珑的袖珍蔬菜,以及色彩斑斓、鲜艳诱人、营养丰富的彩色蔬菜。这一食用习惯也影响了我国,于是大量引进了这一类蔬菜的良种。茄果类洋菜在我国大家都认识,只不过是品种不同,外观有些差异就是了,所以推广、发展较容易。目前已成了农民增加经济收入的重要门路之一。

(四)瓜类洋菜

厚皮甜瓜在我国西北地区栽培面积很大,历史悠久,是地道的国货。但是这些厚皮甜瓜在我国东部地区绝大多数没有栽培价值,因而生产面积极小。90年代以来,由日本、韩国等地引进了一些新的厚皮甜瓜品种。这些品种在我国东部沿海地区栽培后,含糖量较高,品质较佳,因而大量发展起来。这类甜瓜国人把它们统称为洋香瓜,也列入洋菜之列。

与厚皮甜瓜相同的是一些小型西瓜品种。日本、韩国等国流行袖珍西瓜。这类品种传入我国,也被称为洋瓜。

(五)绿叶蔬菜类洋菜

绿叶蔬菜类洋菜的种类大多数我国都早有种植,近年来从国外引进了一些优良品种,为区别于国产品种,开始人们誉之为洋菜,如洋菠菜、洋芹(西芹)、洋茼蒿等。随着种植时间的延长,人们认识的加深,及引进品种的增多,人们逐渐把“洋”字去掉,改用正名,如日本大叶菠菜、柔嫩芹菜、意大利冬芹、大叶茼蒿等。这一名称的改动,反映了生产面积的加大,也反映了这些洋菜被国人逐渐同化了。

(六)多年生洋菜

多年生洋菜包括:芦笋、辣根、黄秋葵、彩色玉米、玉米笋等。芦笋、辣根、黄秋葵等蔬菜均产自外国,流行于美、欧、日本等发达国家,虽早已传入我国,但在国内并未流行,栽培面积十分小。自80年代改革开放以来,随着出口的需要,生产

面积日益扩大,国人也逐渐食用起来。由于主要用于出口,所以仍被人们称为洋菜。彩色玉米、玉米笋是由国外引入的品种,国人逐渐食用后,又自己培育了品种,并大量发展起来。这两种洋菜已被同化了。

(七)其他洋菜

有些蔬菜是专用于出口而生产的,如苤菜(友好菜)栽培后出口日本。桔梗在我国东北朝鲜族大量栽培菜用,但在华北地区生产后主要用于出口韩国等国,这一类蔬菜也被人们称之为洋菜。

二、洋菜的特点

洋菜是从国外新引进来的优良品种和蔬菜种类,与国内流行的大路蔬菜相比有如下特点。

(一)风味、色调独特别致

国菜之于国人是时时有之,日日食之,司空见惯,口味日感俗烦,风味已觉淡然。突然一见新引进的洋菜,耳目为之一新,口味为之一震,食欲为之大增。袖珍西瓜、甜瓜、彩色甜椒、紫甘蓝、紫生菜等洋菜又以其小巧玲珑、美观可爱、色彩斑斓而更诱人,因而短时期内因新异而偏食它们。这是洋菜能逐渐占领市场、被人们青睐的重要原因。随着人民生活水平的提高,发达国家先进的食用习惯也波及到我国,国人餐桌上的食品也在逐渐丰富。洋菜的栽培正好满足了这一形势的需要。

(二) 营养丰富

高度发达的蔬菜生产科技水平,极高的经济生活水平,使西方发达国家的人们有条件要求蔬菜的高营养价值。加上西方经济发达国家多有生食蔬菜、以菜补充人体维生素和矿物质需要的食用习惯。在这种形势下,凡洋菜大多具有较丰富的营养物质。如黄秋葵的维生素 A、维生素 B₁、维生素 C 等的含量高于菜豆;青花菜中含维生素 C 110~113 毫克/100 克,是番茄的 4~5 倍。目前流行的彩色蔬菜,也是根据蔬菜的色彩越丰富,其营养成分越全面的理论指导下流行起来的。通过大量引进洋菜,可改变国人食菜注重香、味,忽视营养含量的偏向,逐渐提高国人的饮食水平,增强我们的体质。

(三) 寓药于食,强身健体

经济水平提高后,对身体健康的重视程度加强。西方国家人们希望通过饮食来防病、治病、延年益寿的心理强烈。在这种形势下,流行的洋菜大多具有一定的药用保健作用。如牛蒡很早就是中药成分,具有驱风、利尿、清热、解毒之功效;芦笋可调节机体代谢和增强身体的免疫能力,对高血压、心脏病、脑溢血等具有良好的预防和治疗作用。这些洋菜在我国的普及,不仅丰富了国人的餐桌内容,在享尽口福的同时,还有滋补、防病治病、延年益寿的作用,真乃一举数得,良药益口矣!

(四)以供特需,出口换汇

洋菜生产开始多数供给饭店、宾馆需用,以备国外友人需要。所以发展洋菜生产,满足国外友人食用口味,对于吸引外商外资,发展旅游业有很大的作用。

很多洋菜如牛蒡、芦笋、黄秋葵等在我国安家落户后,生长繁茂,产量提高,质量更优,加上低廉的成本,已成为我国在国际市场上很有竞争力的出口创汇蔬菜。这类蔬菜为我国换回了大量外汇,有力地支援了现代化建设。

(五)发展加工业生产

大量洋菜的出口,带动了蔬菜加工业的发展。如芦笋出口多以罐头为产品,为了出口事业,从80年代,国内建立了大量的罐头食品加工厂。这些加工厂带动了乡镇企业的发展,增加了农民收入。

由于洋菜具有以上特点,加上开始发展时生产量少,物以稀为贵,所以栽培的经济效益十分可观。很多菜农通过种植洋菜而发了财、致了富。今后一段时期内,发展洋菜生产仍是农民致富的项目之一。

三、我国洋菜发展状况

80年代以前我国采取闭关自守政策,基本不引进外国蔬菜优良品种。80年代后,随着改革开放,蔬菜优良品种才大量引入我国。最早引入的洋菜是用于出口而诱发生产的一些蔬菜,如芦笋、青花菜等。随着国内外科学技术的交流,以及