

现代农业产业技术——万个为什么

中华人民共和国农业部 组编

特色 蔬菜

1100 问



 中国农业出版社



现代农业产业技术一万个为什么

特色蔬菜

江苏工业学院图书馆
藏书章

100

问

中华人民共和国农业部 组编

中 国 农 业 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

特色蔬菜 100 问/中华人民共和国农业部组编. —北京:
中国农业出版社, 2009. 2
ISBN 978 - 7 - 109 - 13264 - 1

I. 特… II. 中… III. 蔬菜园艺—问答 IV. S63 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 209557 号

责任设计 秦 雪
责任校对 刘丽香
责任印制 王 宏

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 杨天桥

中青印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行
2009 年 3 月第 1 版 2009 年 3 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 2.625
字数: 42 千字 印数: 1~10 000 册
定价: 6.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

编委会



主 编 孙政才

副主编 张桃林 梁田庚 白金明 刘增胜

编委 (按姓氏笔画排序)

马俊哲 王衍亮 王济民 石燕泉

朱 岩 刘 艳 纪绍勤 孙 钊

孙 林 孙 哲 孙玉田 李 芹

杨雄年 张 园 张国良 张洪光

陈 阜 陈 强 陈永福 陈守伦

周振峰 赵立山 胡金刚 柯文武

黄太寿 黄向阳

本书编写 张德纯

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

这套丛书根据广大农民群众生产、生活需求,就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识,以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图,讲解了一万个问题,具有很强的针对性、实用性和可操作性。

希望这 100 本凝聚着众多专家智慧的图书，能够适应广大基层农技人员和农民的所想、所需，起到有益的指导与帮助作用。

许多专家参加了该套图书的编写、审定和绘图工作，在此一并表示感谢。

编委会

二〇〇九年三月

目 录

前言

一、“特菜”概述	1
1. 什么是“特菜”?	1
2. 如何界定“特菜”的范围?	1
3. “特菜”为什么成为蔬菜种植中的热点?	3
4. “特菜”包括哪些种类?	4
5. 国外引入的“特菜”有哪些?	4
6. 我国稀有种类“特菜”有哪些?	6
7. 易地种植的“特菜”有哪些?	7
8. 人工驯化栽培的野生“特菜”有哪些?	8
9. 我国生产芽苗类蔬菜的历史如何?	9
10. 新颖芽苗类蔬菜有哪些种类?	10
11. 芽苗菜栽培需要哪些设施和材料?	11
12. 什么是“体芽菜”?	11
13. “特菜”的特点是什么?	13
14. 特菜“特”在哪里?	14
15. 什么是“特种”(zhǒng)?	14
16. 什么是“特种”(zhòng)?	15
17. 哪种无土栽培方式适合种“特菜”?	16
18. 什么是“特卖”?	17



19. 什么是“特吃”？	17
20. 在哪里可以买到“特菜”种子？	18
21. 有卖野菜种子的吗？	18
22. “特菜”难种植吗？	19
23. 樱桃萝卜“特”在哪里？	19
24. 球茎茴香“特”在哪里？	20
25. 抱子甘蓝“特”在哪里？	21
26. 如何正确引导“特菜”生产？	21
27. 如何确定“特菜”生产的数量与茬口？	22
28. “特菜”的商品品质要求如何？	22
29. “特菜”的营养品质要求如何？	23
30. 哪些“特菜”含有较高的蛋白质？	23
31. “特菜”含有脂肪吗？	24
32. “特菜”含有的食用纤维有何作用？	24
33. “特菜”含有哪些维生素？	25
34. “特菜”含有哪些矿质元素？	25
二、“特菜”生产与食品安全	26
35. “特菜”的卫生安全品质要求如何？	26
36. 影响“特菜”卫生安全品质的 主要污染物有哪些？	26
37. 大气环境中的污染物有哪些？	27
38. 我国“特菜”生产的水污染状况如何？	27
39. 对“特菜”产品安全造成危害的有机化合物 有哪些？	28



40. 影响“特菜”生产的有害元素有哪些? 28
41. 镉 (Cd) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 28
42. 铬 (Cr) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 29
43. 铅 (Pb) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 29
44. 汞 (Hg) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 29
45. 砷 (As) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 29
46. 氟 (F) 对“特菜”食品安全有
哪些影响? 30
47. 影响“特菜”生产的土壤污染有哪些? 30
48. 硝酸盐含量过高影响“特菜”品质安全吗? ... 31
49. “特菜”中硝酸盐含量值有何规律? 31
50. 影响“特菜”产品质量安全的农药有哪些? ... 32
51. 什么是无公害蔬菜? 32
52. “特菜”是无公害食品吗? 33
53. 什么是绿色食品? 33
54. “特菜”是绿色食品吗? 34
55. “特菜”如何申报绿色食品? 35
56. 如何识别属于绿色食品的“特菜”? 36
57. 什么是有机食品? 36
58. “特菜”是有机食品吗? 37



59. “特菜”发展的方向如何？	37
60. “特菜”生产对空气质量环境有何要求？	38
61. “特菜”生产对土壤中有毒元素 最大限量有何要求？	39
62. “特菜”生产对灌溉水质有何要求？	40
三、“特菜”生产设施与设备	42
63. 用于栽培“特菜”的保护地设施有 哪些？	42
64. 什么是高效节能型日光温室？	42
65. 什么是现代化大型连栋温室？	43
66. “特菜”生产的辅助设备及生产资料 有哪些？	44
67. 高效节能型日光温室生产“特菜” 需要加温吗？	44
68. 北方冬季“特菜”生产育苗如何使用 电热线？	45
69. “特菜”生产中对日光温室保温被有何 要求？	46
70. “特菜”生产中遮阳网有何作用？	46
71. “特菜”生产中防虫网有何作用？	47
72. “特菜”生产中滴灌软管有何作用？	47
73. 哪种二氧化碳施肥装置适用于“特菜” 生产？	48
74. 一些“特菜”生产为什么使用反光幕？	48



四、“特菜”栽培管理技术	49
75. “特菜”生产如何选择品种?	49
76. “特菜”播种前如何处理种子?	49
77. 如何选择“特菜”生产育苗场地?	50
78. “特菜”生产如何选择育苗容器?	51
79. 如何制作纸质育苗筒?	52
80. 如何配置营养土?	52
81. 如何做好“特菜”生产苗期管理?	53
82. “特菜”生长的温、光控制方法有哪些?	54
83. “特菜”生长的水、气控制方法有哪些?	55
84. “特菜”生长中的肥料如何使用?	56
85. 控制“特菜”生产土壤病虫害的方法 有哪些?	56
86. “特菜”生产中病虫害的物理防治方法 有哪些?	57
87. “特菜”生产中病虫害的生物防治方法 有哪些?	58
88. “特菜”生产中可使用的农用抗生素 有哪些?	59
89. “特菜”生产中可使用的植物源农药 有哪些?	59
90. 使用化学药物防治病虫害的法律法规 有哪些?	60
91. 使用化学药物防治“特菜”病虫害的	



要求有哪些?	62
五、“特菜”采后处理	63
92. 如何进行“特菜”的采后处理?	63
93. “特菜”采后预冷需要注意哪些问题?	64
94. 如何对“特菜”进行短期贮藏?	64
95. “特菜”的销售包装有哪些要求?	65
96. “特菜”的包装有哪些常用的技术?	66
97. “特菜”的运输有哪些要求?	67
98. 如何做好“特菜”的营销宣传?	67
99. “特菜”的产品分级与包装有什么重要性? ...	68
100. “特菜”是否要让利营销?	68

一、“特菜”概述

1. 什么是“特菜”？

“特菜”英文名称为“special vegetable”，意思是“特殊的蔬菜”。美国加州大学蔬菜专业学生有一门必修课就称为 special vegetable，它重点介绍非美国本土生产种植的蔬菜，如中国的莲藕、茭白、香椿、蒜薹等。这些菜在中国是很一般的，



莲 藕

但在美国本土很少种植，美国人感到很奇特，因而被视为“特菜”。由此可见，不同地域的人对“特菜”的认同大不相同。在一个地方被认为是很普通的蔬菜，到另一个很少种植这种蔬菜的地方，就可能被看成是很特殊的了。

2. 如何界定“特菜”的范围？

在我国，不同时期“特菜”所指的含义也不尽相

同。20 世纪 80 年代“特菜”主要指从国外引进的蔬菜品种，如青花菜、结球生菜、紫甘蓝、西芹等。80 年代末至 90 年代初，新一轮由国外引进的蔬菜如樱桃番茄、羽衣甘蓝、抱子甘蓝、球茎茴香、番杏、软化菊苣等在国内崭露头角。而 80 年代引入的“特菜”已



青花菜

为广大生产者和消费者所熟悉，逐步退出了“特菜”行列。除此之外，一些地方品种中的珍稀蔬菜、野生蔬菜以及新颖芽苗类蔬菜等优质、高档蔬菜在我国蔬菜市场悄然兴起，极大地扩展了“特菜”的范围。所以，目前通用的“特菜”称谓，习惯上是指当地较为新颖的蔬菜。在不同时期，“特菜”所包含的范围有其不同的内涵，“特菜”是一个动态发展的概念，是一个随时间、地点不断变化的概念。



本 芹



西 芹



3. “特菜”为什么成为蔬菜种植中的热点？

特菜悄然兴起，是市场经济发展下的必然产物。一方面人们的消费观念开始发生变化，已不仅仅满足于蔬菜产品的充足数量，而且更加注意其外形、色泽和包装是否整齐、鲜艳、漂亮、悦目，开始讲究花色品种、风味的经常更换，并热切追求产品的内含营养、保健食疗以及清洁、无污染、食用方便等层次更高的品质目标。特菜正是由于其产品富有特色、富含营养、风味各异，具有一定的食疗保健功效，并且便于净菜上市，适于精细包装，符合了蔬菜产品消费发展的潮流，成为一种消费的时尚，进而受到社会的瞩目。另一方面，随着社会和科学技术的发展，我国的蔬菜产销体系正在从城市自给自足、半封闭的以“就地生产就地供应”为主的体系，逐步向按照不同自然、经济区域进行区域化生产，通过流通网络，形成彼此依存、相互补充的新体系方向发展，导致了我国南北农区大面积蔬菜基地的建立和商品蔬菜全国性流通的大市场的形成，加剧了蔬菜产品的市场竞争。由于广大农区蔬菜产品的成本远低于城市郊区，因此农区蔬菜产品在市场上具有更强的竞争力，从而对城市郊区蔬菜生产构成了威胁，使蔬菜产品的比较效益在近几年连续出现下降。在上述前提下城郊菜区为了赢得产品的竞争优势，进一步提高比较效益，纷纷建立了蔬菜高科技园区，利用技术优势、信息优势、资金



优势、市场优势，千方百计地寻找品质更佳、档次更高、经济效益更好的新颖蔬菜产品。由于特菜比一般蔬菜要求较高的栽培技术、较严格的质量管理，更能展现高新技术，因而也更符合三高农业的发展方向，使生产者获取较高的经济效益。因此，在目前农业结构调整中，特菜的引进和生产受到了高度重视。

4. “特菜”包括哪些种类？

“特菜”包括的种类很多，由于“特菜”是一个动态、变化的概念，其种类的界定并不十分严格。俗话说稀有为奇，少见为怪，奇怪的东西、器物总使人感到有一种特殊的感觉。从这个角度出发，“特菜”包括的种类可以概括为四大类型，即由国外新引进的蔬菜、地方稀有的蔬菜、南北易地种植的蔬菜及人工驯化栽培的野生蔬菜。

5. 国外引入的“特菜”有哪些？

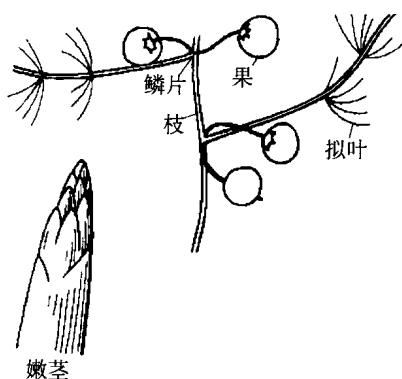
历史上我国在和世界众多国家的友好交往中，引进了大量蔬菜品种，如番茄、黄瓜、辣椒、茄子、马铃薯等。特别是改革开放以来，又有更多的蔬菜品种由国外引进，如青花菜、结球生菜、软荚豌豆、抱子甘蓝、散叶茼蒿、芽球菊苣、石刁柏、紫甘蓝、西洋芹菜、香



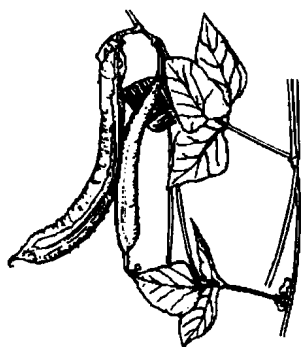
根 芹



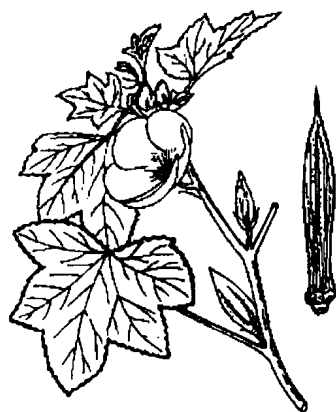
芹菜、根芹菜、球茎茴香、樱桃萝卜、樱桃番茄、水果型黄瓜、四棱豆、黄秋葵、牛蒡、玉米笋、网纹甜瓜等。这些蔬菜多在 20 世纪 90 年代由国外引进，由于较为新颖，多统称“特菜”，并在“特菜”中占有较大的比例。



芦 笋



四棱豆



黄秋葵



牛 蒡