

农民增收 口袋书

芳香蔬菜

栽培实用技术

张宝海 韩向阳 孙京涛 编著



中国农业出版社

- 农村政策 明明白白
- 增收措施 实实在在
- 关键技术 清清楚楚
- 文化生活 丰富多彩

中国农业出版社
农村读物出版社 奉献

ISBN 7-109-09298-4



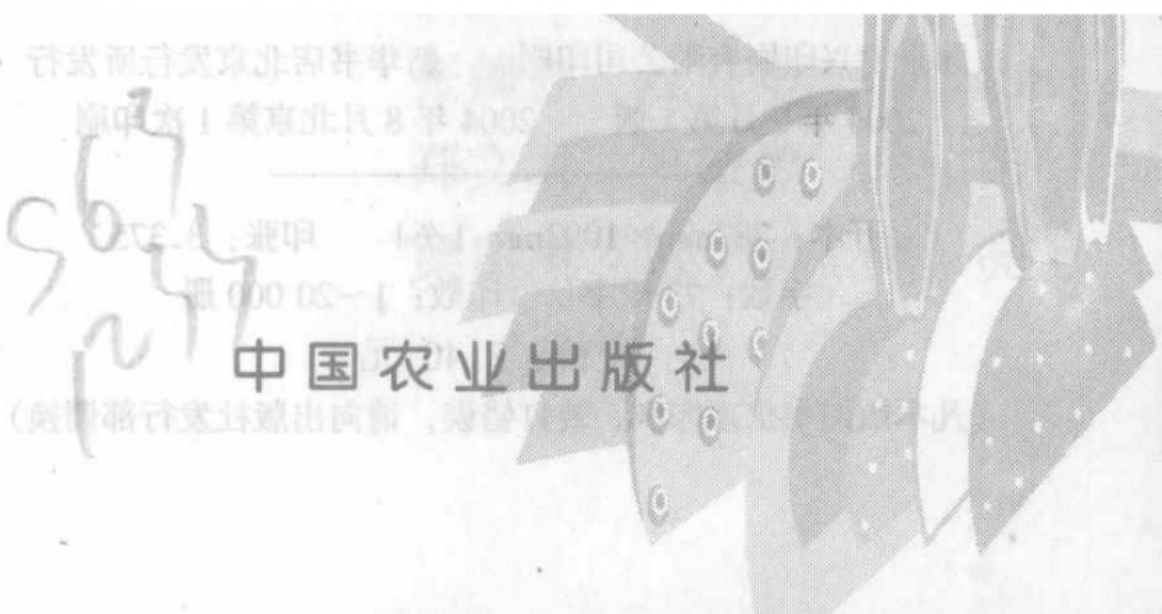
9 787109 092983 >

定价:3.40 元

芳香蔬菜栽培实用技术

张宝海 韩向阳 孙京涛 编著

中国农业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

芳香蔬菜栽培实用技术/张宝海, 韩向阳, 孙京涛编著. —北京: 中国农业出版社, 2004.8

(农民增收口袋书)

ISBN 7-109-09298-4

I. 芳... II. ①张... ②韩... ③孙... III. 蔬菜园艺 IV. S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 076169 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 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 舒 薇 张洪光 杨金妹 黄宇

北京中兴印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行

2004 年 8 月第 1 版 2004 年 8 月北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/64 印张: 3.375

字数: 73 千字 印数: 1~20 000 册

定价: 3.40 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

编委会名单

主 任	柳斌杰	张宝文	
副主任	阎晓宏	刘维佳	傅玉祥
委 员	(按姓氏笔画为序)		
	于康振	马有祥	马爱国
	王智才	牛 盾	甘士明
	白金明	刘增胜	李宝中
	李建华	杨 坚	杨绍品
	沈镇昭	张凤桐	张玉香
	张德修	陈晓华	陈萌山
	郑文凯	夏敬源	唐园结
	梁田庚	雷于新	薛 亮

出版说明

党的十六大提出了全面建设小康社会的奋斗目标。全面建设小康社会重点、难点在农村。2004年中央1号文件把促进农民增收作为当前和今后一个时期党和政府的中心工作，扶持粮食生产和增加农民收入政策相继出台，科教兴农和西部开发战略全面实施，解决“三农”问题和建设农村小康的热潮迅速掀起。这些重农、促农、兴农大政方针的出台和社会环境的形成，必将极大地促进我国农业和农村经济的快速发展。中央宣传部和新闻出版总署也把加强“三农”读物出版发行工作作为2004年的工作重点，出台了一系列扶持政策和具体措施。

为了服务“三农”工作和加速农村小康建

设，满足广大农民对科技知识的渴求，提高农民的科学文化素质，加快农民增收致富的步伐，在农业部和新闻出版总署的领导、指导和支持下，我社策划出版了这套《农民增收口袋书》。这套丛书以青年农民、种养大户、农技人员、乡村干部、农民工等为主要读者对象，内容包括农业科技、政策法规、文教卫生、农民工培训等方面，力求做到让广大农民“看得懂、用得上、买得起”。为了使这套丛书更具有针对性、实用性、可读性和可操作性，农业部和新闻出版总署有关领导担任本套丛书的编委会主任，并给予了具体指导。我们希望这套丛书的出版能为广大农民增收致富和加快农村小康建设起到促进作用。

中国农业出版社

前 言

芳香蔬菜是指具有芳香味儿的、可以食用的植物。国外称之为香草。当作为食用时我们称之为芳香蔬菜，作为观赏或工业原料时称之为香草，本书以蔬菜种植方法为主，故本书称之为芳香蔬菜。

欧美国家香草发展的历史长，品种多，种植、使用普遍。如著名的法国香水，其中的香味就是来自香草的香精；意大利的比萨饼是靠香草来提味的。我们经常食用的香菜、葱、姜等也是香草植物，南方一些地区有食用绿薄荷、野茺荑的习惯，一些地区夏季有食用荆芥（实为罗勒）的习惯。但我国的香草种类比较

少，应用开发的程度不高，名气不如国外香草的名气大。

香草有着广泛的用途，可以用来制作香水、化妆品、牙膏、糖果、香草茶，也用于沐浴、药剂、香包、调料、观赏以及发达国家盛行的芳香疗法。香草作蔬菜用用量较少，工业用如提取香精油用量最大。

我国香草业比较落后，品种单一，目前正在发展。作为蔬菜食用，一般在大中城市发展较快，如北京、上海种植用量较大，主要供应五星级饭店。

香草，不管是哪种用途，或是工业用或是食用或是观赏用都将有良好的发展前景。但也不要盲目发展。

北京蔬菜研究中心自 20 世纪 80 年代就开始进行香草的引进、试种等工作，目前已开发

一些品种，并积累了一些种植经验。为了促进香草业的发展，我们编写了此书，为我国的香草事业尽微薄之力。

由于作者知识和经验有限，加之可参考的资料较少，书中难免出现错误及不当之处，敬请专家和广大读者指正。

编著者

2004年5月

目 录

出版说明

前言

绪论 1

(一) 芳香蔬菜的概念 1

(二) 香草的历史与发展 2

(三) 香草的用途 3

(四) 香草的种类 7

(五) 我国发展现状与未来发展 8

一、罗勒 10

(一) 栽培特性与特点 10

(二) 类型 10

(三) 栽培季节与栽培方式	13
(四) 栽培技术	13
(五) 贮藏	15
(六) 利用方式	15

二、紫苏..... 16

(一) 栽培特性和特点	16
(二) 类型及品种	17
(三) 栽培季节与栽培方式	18
(四) 栽培技术	18
(五) 采收	20
(六) 贮藏	20
(七) 食用与药用	20

三、香茅..... 22

(一) 栽培特征与特性	22
(二) 类型与品种	23
(三) 栽培季节与栽培方式	24
(四) 栽培技术	24
(五) 利用价值	28

四、山葵..... 30

(一) 栽培特征 31

(二) 类型与品种 31

(三) 对外界环境的要求 33

(四) 栽培季节与栽培方式 34

(五) 栽培技术 35

(六) 利用价值 39

五、香芹..... 41

(一) 栽培特征与特性 42

(二) 类型与品种 42

(三) 栽培季节与栽培方式 43

(四) 栽培技术 44

(五) 贮藏 47

(六) 营养与药用 48

六、苜蓿..... 49

(一) 栽培特性和特点 50

(二) 栽培季节和栽培方式 50

(三) 栽培技术	50
(四) 病虫害防治	51
(五) 贮藏	52
(六) 利用价值	52
七、芝麻菜	54
(一) 栽培特性	54
(二) 类型与品种	54
(三) 栽培季节与栽培方式	55
(四) 栽培技术	55
(五) 利用价值	59
八、车窝草	61
(一) 类型与品种	62
(二) 栽培特征与特性	63
(三) 栽培季节与栽培方式	63
(四) 栽培技术	64
(五) 病虫害防治	66
(六) 采种	67
(七) 利用价值	68

九、独行菜 70

08 (一) 类型与品种 70

78 (二) 栽培学特性 72

78 (三) 栽培季节与栽培方式 72

08 (四) 栽培技术 73

(五) 利用价值 74

十、韭葱 76

10 (一) 栽培特性 76

80 (二) 栽培技术 77

80 (三) 食用方法 80

十一、风轮菜 81

70 (一) 类型与品种 81

80 (二) 栽培季节与栽培方式 82

001 (三) 对外界环境的要求 83

001 (四) 栽培技术 83

801 (五) 利用价值 85

十二、琉璃苣 86

(一) 对环境条件的要求 86

(二) 栽培季节与栽培方式 87

(三) 栽培技术 87

(四) 利用价值 89

十三、旱金莲 91

(一) 类型与品种 91

(二) 栽培季节与栽培方式 93

(三) 对环境条件的要求 93

(四) 栽培技术 94

(五) 利用价值 97

十四、迷迭香 98

(一) 栽培特性 99

(二) 类型与品种 100

(三) 栽培技术 100

(四) 利用价值 103

十五、薄荷	106
(一) 栽培特性	106
(二) 类型与品种	107
(三) 栽培季节与栽培方式	109
(四) 栽培技术	109
(五) 贮藏	111
(六) 利用方式	112
十六、留兰香	113
(一) 类型与品种	113
(二) 栽培特性与特点	114
(三) 栽培季节与栽培方式	115
(四) 栽培技术	115
(五) 收获	117
(六) 贮藏	117
(七) 留兰香油的提取	118
(八) 利用价值	118
十七、香蜂花	120
(一) 栽培特性	120