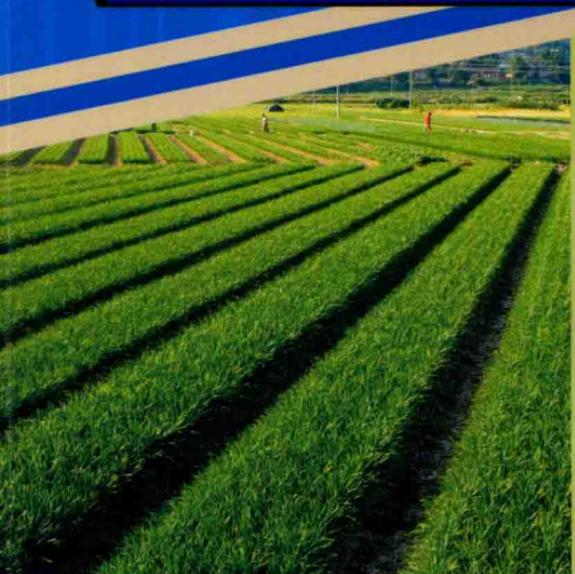


# 零基础

周建成 郑志勇 主编

有机韭菜高效绿色栽培

# 一月通



中国农业科学技术出版社

# 零基础

周建成 郑志勇 主编

## 有机韭菜高效绿色栽培

# 一月通



中国农业科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

零基础有机韭菜高效绿色栽培一月通 / 周建成, 郑志勇  
主编. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5116-2775-9

I . ①零… II . ①周… ②郑… III . ①韭菜—  
蔬菜园艺—无污染技术 IV . ① S633.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 238566 号

选题策划 范 潇

责任编辑 范 潇

责任校对 马广洋

出版者 中国农业科学技术出版社

北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081

电 话 (010) 82106625 (编辑室) (010) 82109702 (发行部)  
(010) 82109709 (读者服务部)

传 真 (010) 82106625

网 址 <http://www.castp.cn>

经 销 者 各地新华书店

印 刷 者 北京富泰印刷有限责任公司

开 本 889mm × 1 194mm 1 /32

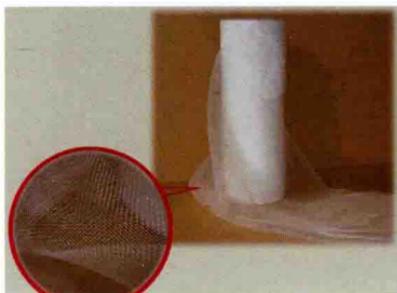
印 张 8.75 彩插 4 面

字 数 220 千字

版 次 2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

定 价 29.80 元

————版权所有·侵权必究————



防虫网



黄板诱杀



韭菜的根系



韭菜的幼苗



韭菜的种籽



韭菜果实



韭菜门鼻样出土



韭菜伞状花序



韭菜植株



韭蛆



韭菜



韭菜田间生长状况

此为试读, 需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)



五色韭



有机韭黄产品



有机韭菜田间生状况



有机产品转换标识



中国有机产品的标识



温室韭菜



小拱棚韭菜



有机韭黄生产



遮阳网

# 编写委员会

主 编：周建成 郑志勇

参编者：（按姓氏笔画排序）

王德芳 吕巧枝 张海娇

郭秀红 范 潇 薛 冰

## 前 言

韭菜是我国传统的食用蔬菜，因其丰富的营养成分、独特的药用价值、浓厚的辛香，而深受人们喜爱。随着种植面积的不断扩大以及监管不利，一些不法生产者在利益驱使下，在韭菜生产中非法使用国家明令禁止的剧毒或高毒农药甲胺磷、甲拌磷。这些农药毒性强、高残留、半衰期长，不易清洗，已成为威胁食品安全的严重隐患。生产中施用了这种农药后，使韭菜卖相特别好，叶片肥厚、叶子又宽又长、色泽深绿，消费者很难辨别。有关食用“毒韭菜”中毒的相关报道屡见不鲜，甚至达到了人们“谈韭色变”的程度。随着，经济不断发展以及市场需求的不断变化，无公害韭菜、有机韭菜成为人们餐桌上的新宠。有机韭菜在市场上的份额大幅增长，栽培面积也不断扩大，产值也屡创新高。

《零基础有机韭菜高效绿色栽培一月通》一书主要介绍了有机韭菜生产基地的选择与建设、有机韭菜露地栽培、保护地栽培的主要生产技术及茬口安排，以及有机韭菜的病虫害防治、有机韭菜常用农药、有机韭菜采收与贮藏方法等。同时还重点介绍了韭黄、彩色韭等特色产品的栽培技术以及韭菜的无土栽培技术，为有机韭菜的规范化生产提供了一定的依据。本书图文并茂、通俗易懂，可以使生产者更加快速的掌握有机韭菜的栽培技术，从而提高其经济效益。

本书在编写过程中，参阅了相关书刊资料，并引用和摘录了一些内容或图片，在此向原著作者表示诚挚的感谢。由于编者水平有限，不足与疏漏之处在所难免，敬请专家、同仁和广大读者斧正。

编者

2016年11月

# 目录

<b>第一章 有机韭菜的概述</b>	1
一、韭菜的栽培历史	1
二、韭菜的营养分析与药用价值	1
三、有机韭菜栽培现状及发展前景	3
四、韭菜的生物学特征	5
五、韭菜的生长与发育	13
六、韭菜对环境条件的要求	18
<b>第二章 有机韭菜生产规程</b>	23
一、有机韭菜生产对环境的要求	23
二、有机韭菜生产选择基地的基本原则	31
三、有机韭菜生产对肥料选择的要求	35
四、有机韭菜病、虫、草害防治的基本原则	51
<b>第三章 有机韭菜的认证</b>	65
一、国内有机产品认证管理办法（摘录）	65
二、有机产品的认证流程（摘录）	73





<b>第四章 有机韭菜良种的选择</b>	80
一、韭菜的品种类型	80
二、韭菜品种选用的原则	82
三、韭菜的主要品种	84
<b>第五章 有机韭菜栽培方式与生产模式</b>	104
一、有机韭菜栽培方式与茬口安排	104
二、有机韭菜栽培生产模式	107
<b>第六章 有机韭菜种植前的土壤环境处理与调控</b>	111
一、黏壤土的改良技术	112
二、沙壤土的改良技术	113
三、生土的改良技术	114
四、土壤酸化现象与改良控制技术	115
五、土壤盐渍化现象与改良措施	120
六、土壤重金属污染的控制措施	127
<b>第七章 有机韭菜栽培的基本设施</b>	131
一、简易保护设施	131
二、保护地类型	141
三、温室的建造	145
<b>第八章 有机韭菜露地栽培技术</b>	151
一、育苗	152
二、分苗移栽及栽后管理	159
三、有机韭菜秋冬季节的管理技术	161
四、露地有机韭菜越冬后及生长期的生产管理	164



<b>第九章 有机韭菜(青韭)的保护地栽培技术</b>	168
一、塑料小拱棚有机韭菜越冬高效栽培技术	168
二、塑料大棚有机韭菜春提前栽培技术	171
三、塑料大棚有机韭菜秋延后栽培技术	175
四、日光温室有机韭菜栽培技术	177
五、日光温室生产有机韭菜的田间管理技术	187
<b>第十章 有机韭菜(韭黄、韭薹等)的特殊栽培技术</b>	193
一、有机韭黄的栽培技术	193
二、有机彩色韭菜的栽培技术	203
三、有机薹韭的栽培技术	213
四、有机根用韭菜的栽培技术	217
<b>第十一章 有机韭菜的无土栽培与测土配方施肥</b>	219
一、有机韭菜的无土栽培	219
二、测土配方施肥技术在生产中的应用	226
三、有机韭菜的采收标准	234
<b>第十二章 有机韭菜病虫害的综合防治</b>	237
一、有机韭菜栽培中容易发生的重要传染性病害	237
二、有机韭菜栽培中常见的生理性病害	248
三、有机韭菜栽培中常见的虫害	251
四、韭菜草害防治	260
五、有机韭菜生产常用农药	260
<b>参考文献</b>	268



# 第一章

## 有机韭菜的概述

### 一、韭菜的栽培历史

韭菜原产地在中国，主要在我国和亚洲一些国家栽培。韭菜在我国驯化栽培的历史悠久。古籍中早有记述，最早记述韭菜栽培历史的典籍如《诗经》《夏小正》。我国东北、西北、华北等地的野生韭菜分布广泛。我国汉代就已经有温室韭菜栽培的记录，在北宋时代有了韭黄的生产技术。

韭菜 (*A. tuberosum* Rottl. ex Spreng.) 为多年生的草本宿根性植物，也称草钟乳、懒人菜、壮阳草、起阳草、扁菜、长生韭等，具有很强的抗逆性，既抗寒冷，又耐热。韭菜营养丰富且食用部位柔嫩多汁、辛辣浓香、风味独特，深受人们喜爱，因此我国南北各地均有栽培。但受生活习惯的影响，韭菜在北方的栽种分布面积更为广泛。

### 二、韭菜的营养分析与药用价值

#### 1. 韭菜的营养分析与类比

韭菜可食用部位包括嫩叶、嫩薹、花苞，但以嫩叶为食更为普遍。韭菜的嫩叶鲜嫩多汁，营养十分丰富。据测定，以每 100g 鲜韭为例，含有水分：91g，碳水化合物：3.4g，蛋白





质：2.4g，脂肪：0.5g，膳食纤维：1.4g，维生素A：235mg，核黄素：0.09mg，维生素C：24mg，维生素E：0.96mg，胡萝卜素：1410mg，硫胺素：0.02μg，尼克酸：0.8mg，钙：42mg，磷：38mg，钾：247mg，钠：8.1mg，镁：25mg，铁：1.6mg，锌：0.43mg，硒：1.38μg，铜：0.08mg，锰：0.43mg，异亮氨酸：88mg，亮氨酸：156mg，赖氨酸：122mg，蛋氨酸：21mg，胱氨酸：27mg，酪氨酸：58mg，苏氨酸：82mg，色氨酸：28mg，缬氨酸：82mg，丙氨酸：125mg，甘氨酸：98mg，丝氨酸：85mg，脯氨酸：92mg，精氨酸：90mg，组氨酸：30mg，苯丙氨酸：90mg，谷氨酸：289mg，天冬氨酸：156mg。就主要营养成分来讲，每100g鲜韭菜的蛋白质含量是白菜、萝卜的2.4倍，膳食纤维含量是萝卜的2倍，钙含量是萝卜的1.8倍。其胡萝卜素的含量在葱蒜类蔬菜中是最高的。

## 2. 韭菜的药用价值分析

韭菜是药食两用的蔬菜，它不仅营养丰富，而且还有很高的药用价值。韭菜作为药用，最早见于梁陶弘景《名医别录》，谓其能“安五脏，除胃中热”。《食疗本草》说它能“利胸膈”。《本草拾遗》说它能“温中，下气，补虚，调和脏腑，益阳，止泻白脓，腹冷痛，并煮食之”。《别录》还记载：“韭叶味辛、微酸、温无毒、归心、安五脏，初胃中热，病人可久食”。在我国传统医学里，把韭菜称为“洗肠草”，其功效也在实践中得到了验证与认可。

韭菜可增进食欲，还可促进肠胃蠕动，起到开胃消食滑肠的作用，从而达到减肥的目的。韭菜还可预防多种疾病，韭菜含有多种挥发性精油、硫化物等特殊辛辣芳香味道，从而可以使人增强食欲、降低血脂、扩张血管。

韭菜的根味辛辣，入肝经，温中行气、散瘀。韭菜连根适

量，洗净捣烂取汁，温开水冲服可以治疗衄血。韭菜叶味甘、辛、咸、性温，入胃、肝、肾经，温气降逆，温肾壮阳。生吃可有散瘀活血的功效。若熟食，亦可起到补肾益阳、健胃的作用。韭菜籽的功效更是被人称道，是补肾益气的良药，韭菜籽还具有健胃、提神、止汗固涩等功效。现代医学认为韭菜有兴奋、活血、止瘀、止泻、补肝肾、通经络、壮阳、固精的作用，而且韭菜还有特殊的抑菌作用，特别是对绿脓杆菌、痢疾杆菌、伤寒杆菌、大肠杆菌和金黄色葡萄球菌有抑制作用。

韭菜的药用价值不仅体现在人的身上，在治疗家畜疾病方面也有很多经方、验方。如家畜得了胃肠炎，可以取1kg带根韭菜，冲洗干净，切碎，加生葱100g一起捣烂，用热米汤水冲服，若马或牛1次灌服，猪、羊用量是马、牛用量的1/4，小家畜用量是马、牛用量的1/10，1日服用1剂，连用2~3次。

若家畜瘤胃得了积食：取鲜韭菜250~500g，捣烂，用凉白开冲服，能起到一定的效果。

若家畜中暑：取韭菜1kg捣烂，加入适量的凉白开挤汁，再加食用油150mL、白糖200g、蛋清5个，如果是大家畜要一次灌服，小家畜要适当减量。

### 三、有机韭菜栽培现状及发展前景

韭菜是我国人民传统的食用蔬菜，因其丰富的营养成分、独特的药用价值、浓厚的辛香，而深受人们喜爱。因为韭菜具有广泛的消费市场和不菲的经济价值，近年来韭菜的种植面积不断扩大。但是随着种植面积的不断扩大以及监管不力，韭菜的轮作倒茬在实际操作中遇到了困难，造成病虫害日益猖獗；此外，由于有机肥料成本上涨，使得生产者把化肥作为主要肥源，并且，在一些不规范地区菜农们不加选择地施用农药，随意加大使



用浓度，增加喷药次数，不按规定的间隔期采收，给韭菜生产带来严重污染。例如，一些不法生产者在利益驱使下，为了防治韭蛆，在韭菜生产中非法使用国家明令禁止的剧毒或高毒农药甲胺磷（多灭灵、O,S-二甲基硫代磷酸酰胺）、甲拌磷（3911、西梅脱；O,O-二乙基-S-（乙硫基甲基）二硫化磷酸酯）。这些农药毒性强、高残留、半衰期长，不易清洗，成为食品安全的一大隐患，而且施用这种农药后的韭菜卖相特别好，叶片肥厚、叶子又宽又长、色泽深，消费者很容易上当受骗。已有食用毒韭菜后中毒的相关报道，食用毒韭菜后可导致头痛、头昏、恶心、多汗、无力、呕吐、腹泻，严重的可出现呼吸困难、昏迷、血液胆碱酯酶活性下降。另外，甲拌磷在体内不易被分解，长期食用这种高残留农药的毒韭菜，身体内的毒素会越积越多，从而造成更严重的危害，甚至危及生命。在一段时间内，人们“谈韭色变”，毒韭菜闹的人心惶惶。毒韭菜事件引发了媒体的高度关注，政府相关部门也十分重视，采取了多种措施，严把质量关，不让类似毒韭菜事件再次发生。随着社会对食品安全的高度关注，无公害韭菜、绿色韭菜、有机韭菜的栽培在这种社会背景下得到迅速发展。

与有机蔬菜相比，无公害蔬菜、绿色蔬菜的生产过程略显粗放。有机蔬菜生产要求非常严格，有机蔬菜禁止使用农药、禁止使用化肥，要求产地至少3年未使用人工合成的化学物质，禁止使用植物激素、禁止转基因、禁止人工辐射。有机蔬菜是一种高安全、富营养、高质量的产品，要经过中国有机食品发展中心、国际有机农业远东联盟或者美国的OCIA认证的才可以算作有机蔬菜。

我国有机蔬菜发展起步比较晚，有机韭菜生产基地也不多，主要分布在山东中部地区，在天津、北京、上海有机韭菜栽培呈

零散分布。山东沂源悦庄用物理方式攻克了“韭蛆”这一世界性难题，真正实现了无农药、无化肥的有机种植方式，并围绕土、肥、水、种、管、网、隔、检八个方面严格按照有机产品生产种植规范操作，是中国第一家生产出有机韭菜单位，填补了国内有机韭菜生产的空白。沂源悦庄生产的有机韭菜已经通过了中国和欧盟双重有机食品认证，标志着我国有机韭菜首次打入欧盟市场。当前，有机韭菜的市场价每千克高达 100~120 元人民币，产值相当高。我国有机韭菜生产成本高、售价也高，对于普通消费者来说这样的天价有机韭菜还是无法接受的。而有机蔬菜在国外却有广阔的市场，全球有机食品的发展以平均每年大于 20% 的速度快速增长，有机产品贸易市场主要在欧洲、美国和日本，1997 年这三大市场的销售额为 105 亿美元，1998 年达到 130 亿美元，2000 年销售额达 200 亿美元。所以，目前来讲，我国的有机韭菜主要出口到国外，国内也只面对高消费群体。但是，随着人们收入水平的提高、健康观念的更新，有机韭菜的潜在市场非常广阔，人们对有机韭菜的需求也在逐年扩大。2016 年人大政协两会期间，政府将供给侧改革纳入市场管理，这必将给有机蔬菜生产带来发展契机。

#### 四、韭菜的生物学特征

韭菜是百合科植物，为宿根性多年生草本植物，具特殊强烈气味，其在生长过程中有分蘖和跳根现象。处于正常生长期的韭菜每年都会开花结籽，其生长点在叶基部，只要管理科学合理，每年可多茬收获，是采收期长、高产稳产的蔬菜，若条件适宜，可实现周年生产。