

中国
农村文库

ZHONGGUO
NONGCUN
WENKU

XINXING SHUCAI
XIYANGCAI
ZAIPEI JISHU

新兴蔬菜

——西洋菜栽培技术

黄裕蜀 编著



四川出版集团
天地出版社



新兴蔬菜——西洋菜栽培技术

黄裕蜀 编著

四川出版集团

 天地出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新兴蔬菜. 西洋菜栽培技术 / 黄裕蜀编著. — 成都:
天地出版社, 2006. 1 (2009. 1 重印)

(中国农村文库)

ISBN 978 - 7 - 80726 - 293 - 0

I. 新... II. 黄... III. 蔬菜园艺 IV. S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 156868 号

XINXING SHUCAI——XIYANGCAI ZAIPEI JISHU

新兴蔬菜——西洋菜栽培技术

编 著: 黄裕蜀
责任编辑: 邹 苹
封面设计: 徐著林
内文设计: 金娅丽

出版发行: 四川出版集团·天地出版社
(成都市三洞桥路 12 号 邮政编码: 610031)

网 址: <http://www.tiandiph.com>

电子邮箱: tiandicbs@vip.163.com

博 客: <http://blog.sina.com.cn/tiandiph>

印 刷: 四川五洲彩印有限责任公司

版 次: 2009 年 1 月第二版

印 次: 2009 年 1 月第四次印刷

规 格: 850mm × 1168mm 1/32

印 张: 8.25

字 数: 193 千

定 价: 14.00 元

书 号: ISBN 978 - 7 - 80726 - 293 - 0

■版权所有, 违者必究, 举报有奖!

举报电话: (028) 87734601 (市场部) 87735269 (营销部) 87734639 (总编室)

出版
好农村读物
为广大农民服务

李瑞琰

五十年十月

新版序言

徐惟诚

1990年，在李瑞环同志支持下，我们开始编辑出版这一套《中国农村文库》。

接着，又以这一套《农村文库》为基础，发起了“万村书库”工程，目标是在一万个村级组织中各建立一个小型图书室。

中国的农民还很穷，很难做到每家每户都备齐自己应该读、想读的书。农村又很分散，农民也很难到县图书馆、乡文化站去借书。图书室只能建在村里。但村图书室只能是小型的、微型的，要求藏书多，也不现实。

“万村书库”工程一启动，就受到了广泛的欢迎，也成为社会各界和海内外人士资助中国农村文化的一个有效载体。经过十年的时间，已经在八万多个村子中建立了图书室。许多地方还组织了自己的类似工程：万村书架、千乡书库等等，也都

很有成效。

事实证明：中国农民要摆脱贫困，走向富裕，不能没有先进文化的支持。如今，历史进入了全面建设小康社会的新时期，中国农民在知识文化方面又有了许多新的需求。农业产业结构的调整，种植业和养殖业的许多新品种，农业新技术的采用，无公害农业的推广，面向市场营销的信息、经营、结算等新的营销手段和市场规则，农业劳动力的转移，加入 WTO 以后的有关国际规则等等，都是农民需要了解的新内容。农村民主建设的发展，农民精神文化的新需求，电脑网络手段的运用，也要求有新的读物。因此，我们又组织编写了《农村文库》的第三批。

《农村文库》开始编写的时候，我们就定了三条原则：这套书要让农民“买得起”、“看得懂”、“用得上”。做到这三条并不容易，但必须努力做到。在新的一批读物出版的时候，我们重申这三条要求。因为这是真正为农民服务的体现。

中国的农村在不断地进步。城乡差别又将长期存在。这就要求专门为农民组织的出版物也将长期存在，其内容则需要不断地更新发展。

希望这一批《农村文库》继续受到农民的欢迎，也希望有更多的有志者来为中国农民提供更多更好的出版物。



前言

改革开放以来,随着国民经济的发展和人们生活水平的提高,蔬菜产业正发生着巨大的变化,呈现出前所未有的繁荣,特别是在农业产业结构调整、升级过程中,其地位日益重要。西洋菜的引进、乡土蔬菜的开发、野生蔬菜的利用、特色蔬菜的出现,就是这种变化的一个突出表现。这些蔬菜可称为新兴蔬菜,其兴起和发展,反映了蔬菜消费的一种新潮流,也是农民增收的一条新途径。

对于新兴蔬菜,无论是消费者,还是生产者,大家都还比较生疏。有鉴于此,我们本着服务“三农”,帮助农民致富的宗旨,编写了这本书,介绍西洋蔬菜的实用栽培技术。本书编写坚持了以下几个原则:(1)适用:蔬菜种类,不论主菜、配菜、佐料、调料,只要根据市场预测有一定发展前景,即行收入;栽培技术符合国情的,力求适用。(2)先进:引进技术,



重视其科学性、先进性，并结合我国国情，尽量把现代先进技术融入优良传统技术中，充分发挥科技是第一生产力的作用，推动蔬菜生产的现代化。(3) 可行：所介绍的技术，可操作性强，易于掌握。除一般推行的技术外，还增加了有条件可选用的新兴技术。(4) 易懂：文字力求简练、通俗易懂，内容繁简得当、条理清晰。

由于经验不足、资料有限，一些地方不免片面，有待通过实践不断丰富、完善。不当之处，欢迎读者指出，以便再版时修订。

编 者

2005 年 9 月



目 录

第一章 西芹	(1)
一、概述	(1)
二、西芹的生长发育条件	(3)
三、西芹的类型和品种	(4)
四、西芹的栽培季节	(6)
五、西芹露地栽培技术	(8)
六、西芹保护地栽培技术	(15)
第二章 香芹	(18)
一、概述	(18)
二、香芹的生长发育和环境	(19)
三、香芹的类型和品种	(21)
四、香芹的栽培季节	(22)



五、香芹的栽培技术	(23)
第三章 结球生菜	(28)
一、概述	(28)
二、结球生菜的生长发育和环境	(29)
三、结球生菜的类型和品种	(32)
四、结球生菜的栽培季节	(35)
五、结球生菜露地栽培技术	(37)
六、结球生菜保护地栽培技术	(42)
第四章 紫甘蓝	(43)
一、概述	(43)
二、紫甘蓝的生长发育和环境	(44)
三、紫甘蓝的主要品种	(46)
四、紫甘蓝的栽培季节	(47)
五、紫甘蓝的栽培技术	(49)
第五章 抱子甘蓝	(52)
一、概述	(52)
二、抱子甘蓝对环境条件的要求	(53)
三、抱子甘蓝的类型和品种	(54)
四、抱子甘蓝的栽培技术	(56)
第六章 羽衣甘蓝	(60)
一、概述	(60)



二、羽衣甘蓝对环境条件的要求	(61)
三、羽衣甘蓝的品种	(62)
四、羽衣甘蓝的栽培季节	(64)
五、羽衣甘蓝的栽培技术	(65)
第七章 菊苣	(67)
一、概述	(67)
二、菊苣对环境条件的要求	(69)
三、菊苣的品种	(70)
四、菊苣的栽培技术	(72)
第八章 青花菜	(76)
一、概述	(76)
二、青花菜的生长发育和环境	(77)
三、青花菜的类型和品种	(80)
四、青花菜的栽培季节	(84)
五、青花菜露地栽培技术	(87)
六、青花菜保护地栽培	(96)
第九章 紫花菜	(99)
一、概述	(99)
二、紫花菜对环境条件的要求	(100)
三、紫花菜的品种	(101)
四、紫花菜的栽培技术	(102)



第十章 朝鲜蓟	(105)
一、概述	(105)
二、朝鲜蓟的生长发育和环境	(107)
三、朝鲜蓟的栽培技术	(110)
 第十一章 黄秋葵	(117)
一、概述	(117)
二、黄秋葵的生长发育和环境	(119)
三、黄秋葵的类型和品种	(120)
四、黄秋葵的栽培季节	(123)
五、黄秋葵露地栽培技术	(124)
六、黄秋葵保护地栽培技术	(129)
 第十二章 彩色甜椒	(132)
一、概述	(132)
二、彩椒对环境条件的要求	(134)
三、彩椒的品种	(135)
四、彩椒的栽培季节	(139)
五、彩椒露地栽培技术	(140)
六、彩椒保护地栽培技术	(145)
 第十三章 樱桃番茄	(149)
一、概述	(149)
二、樱桃番茄对环境条件的要求	(151)
三、樱桃番茄的品种	(152)



四、樱桃番茄的栽培季节	(153)
五、樱桃番茄露地栽培技术	(155)
六、樱桃番茄保护地栽培技术	(159)
 第十四章 香瓜茄	(163)
一、概述	(163)
二、香瓜茄对环境条件的要求	(164)
三、香瓜茄的栽培技术	(165)
 第十五章 袖珍茄子	(169)
一、概述	(169)
二、袖珍茄子对环境条件的要求	(170)
三、袖珍茄子的品种	(171)
四、袖珍茄子的栽培季节	(173)
五、袖珍茄子的栽培技术	(174)
 第十六章 芦笋	(178)
一、概述	(178)
二、芦笋对环境条件的要求	(180)
三、芦笋的品种	(182)
四、芦笋的栽培技术	(183)
 第十七章 球茎茴香	(197)
一、概述	(197)
二、球茎茴香的生长发育和环境	(199)



三、球茎茴香的品种	(200)
四、球茎茴香的栽培技术	(201)
第十八章 牛蒡	(205)
一、概述	(205)
二、牛蒡对环境条件的要求	(207)
三、牛蒡的品种	(208)
四、牛蒡的栽培季节	(209)
五、牛蒡的栽培技术	(210)
第十九章 袖珍萝卜	(215)
一、概述	(215)
二、袖珍萝卜对环境条件的要求	(216)
三、袖珍萝卜的品种	(217)
四、袖珍萝卜的栽培季节	(218)
五、袖珍萝卜的栽培技术	(219)
第二十章 菜用仙人掌	(221)
一、概述	(221)
二、菜用仙人掌对环境条件的要求	(223)
三、菜用仙人掌的主要种类	(224)
四、菜用仙人掌的栽培技术	(225)
第二十一章 番杏	(227)
一、概述	(227)



二、番杏对环境条件的要求	(228)
三、番杏的栽培技术	(229)
第二十二章 其他西洋菜	(233)
一、辣根	(233)
二、根芹菜	(235)
三、婆罗门参	(238)
四、美洲防风	(240)
五、菊牛蒡	(242)
六、独行菜	(244)
七、刺菜蓟	(245)
八、千宝菜	(247)
主要参考文献	(249)



第一章 西芹

概 述

西芹又称洋芹、西洋芹、美国芹、欧洲芹。为伞形科旱芹属草本植物，是芹菜的一个变种。原产于地中海沿岸沼泽地带，古希腊、罗马人早作药用和辛香调料，栽培历史在2 000年以上。以后形成肥大叶柄类型的芹菜，即现今的西芹，已成为欧美国家的主要高档蔬菜之一。

我国栽培的本地芹菜，已有3 000年以上历史，古称“葍葵”，它和西芹不同，因此有的书称为本芹。和本芹比较，西芹的根发达而根头不肥大，腋芽萌发少，株型高大；叶柄宽厚



粗长，质地脆嫩、纤维少，香味不及本芹，品质优；不易空心，抽薹晚，产量高。20 世纪 30 年代前后开始引入我国，但种植面积不大；70 年代后才有较大发展，在北方有的地区已开始取代本芹，南方沿海城市郊区已有相当大的栽培面积。



西 芹

西芹以叶供食，主要食用叶柄，凉拌、炒食、调味、作佐料均宜，国外还作

生食、制汁、制罐头之用。种子可作香料。西芹所含营养丰富，每 100 克叶柄含蛋白质 2.2 克、脂肪 0.3 克、碳水化合物 3.0 克、维生素 A 240 国际单位、维生素 B₁ 0.03 毫克、维生素 B₂ 0.03 毫克、维生素 C 10 毫克、钙 170 毫克、磷 54 毫克、铁 0.5 毫克，对人体健康十分有益，但叶片营养常被人们忽视。对西芹叶柄、叶片进行 13 项营养成分测试，结果表明：叶片中有 10 项指标超过叶柄，主要维生素、矿物质含量都是成倍增加。西芹和本芹古代作药用，近代为保健蔬菜，有促进食欲、调和肠胃、补肾利便、醒神健脑、镇静降压等多种医疗保健功能。