




农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培 特产蔬菜

主 编 宋元林 单 晶 毕思芸



 科学技术文献出版社

农民快速致富丛书

特种蔬菜栽培

特产大蔬菜

魔芋·草石蚕·菊芋·苔干·金针菜·丝瓜
越瓜·茎用芥菜（榨菜）·根芥菜·叶芥菜

主 编 宋元林 单 晶 毕思芸
编写人员 宋元林 单 晶 毕思芸
宋海瀚 袁小舟 马 岚
王立华

科学技术文献出版社

Science and Technology Literature Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

特种蔬菜栽培. 特产蔬菜等 10 种/宋元林,单晶,毕思芸主编.
-北京:科学技术文献出版社,2001.9
(农民快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3855-1

I. 特… II. ①宋… ②单… ③毕… III. 蔬菜园艺 IV. S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 051310 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)68515381,(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:白殿生

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:北京国马印刷厂

版 (印) 次:2001 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:192 千

印 张:9.375

印 数:1~7000 册

定 价:48.00 元(本册 12.00 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。

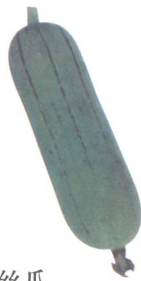


特产蔬菜

越瓜(1)



越瓜(2)



丝瓜



棱丝瓜

特种蔬菜栽培

特产蔬菜



榨菜



榨菜植株



榨菜块茎



草石蚕

特种蔬菜栽培

特产蔬菜

芥菜植株



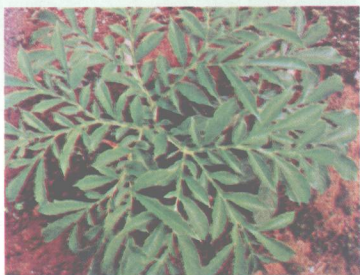
芥菜

特种蔬菜栽培

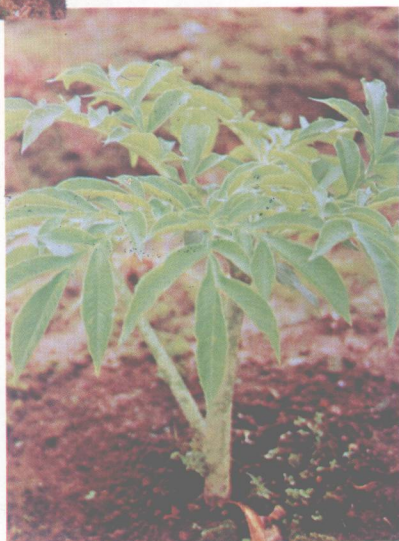
菊芋



特产蔬菜



魔芋植株(1)



魔芋植株(2)



魔芋块茎

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

特产蔬菜是指起源于我国,具有悠久的栽培历史,或是我国某些地方特有的蔬菜。本书对魔芋、草石蚕、菊芋、苔干、金针菜等 10 种特产蔬菜的种类、特点、露地及保护地栽培技术、病虫害防治、贮藏、保鲜与加工技术进行了详细介绍。内容充实、实用,可操作性强。

可供广大菜农和农业院校师生学习使用,亦可供从事蔬菜研究人员阅读参考。

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、特产蔬菜的种类	(2)
二、特产蔬菜的特点	(4)
三、我国特产蔬菜的发展状况	(7)
四、发展特产蔬菜应注意的问题	(9)
第二章 特产蔬菜的苗期栽培技术	(12)
一、育苗设施	(12)
二、种子处理	(19)
三、播种	(22)
四、苗床管理	(24)
五、起苗定植	(28)
第三章 特产蔬菜的露地栽培技术	(29)
一、土地选择	(29)
二、排开播种,适时定植	(30)
三、水肥管理	(30)
四、病虫害防治	(31)
第四章 特产蔬菜的保护地栽培技术	(32)
一、保护地栽培的设施	(32)
二、春早熟栽培技术	(60)

三、秋延迟栽培技术·····	(63)
四、越冬栽培技术·····	(64)
五、遮雨栽培技术·····	(66)
第五章 特产蔬菜的加工贮藏保鲜技术 ·····	(69)
第六章 特产蔬菜的上档次、高品位栽培技术 ·····	(71)
一、高档特产蔬菜的产业化生产·····	(71)
二、高档特产蔬菜产业化生产技术·····	(73)
第七章 魔芋 ·····	(79)
一、概述·····	(79)
二、特征与特性·····	(81)
三、类型与品种·····	(89)
四、栽培技术·····	(92)
五、收获·····	(102)
六、病虫害防治·····	(102)
七、贮藏与加工技术·····	(126)
第八章 草石蚕 ·····	(131)
一、概述·····	(131)
二、特征与特性·····	(132)
三、类型与品种·····	(133)
四、栽培技术·····	(134)
第九章 菊芋 ·····	(137)
一、概述·····	(137)
二、特征与特性·····	(138)
三、种类与品种·····	(139)
四、栽培技术·····	(139)

五、病虫害防治	(140)
第十章 苔干	(148)
一、概述	(148)
二、特征与特性	(149)
三、栽培技术	(152)
四、病虫害防治	(155)
五、加工技术	(157)
第十一章 金针菜	(159)
一、概述	(159)
二、特征与特性	(161)
三、类型与品种	(163)
四、栽培技术	(165)
五、病虫害防治	(171)
六、加工出口技术	(178)
第十二章 丝瓜	(179)
一、概述	(179)
二、特征与特性	(180)
三、种类与品种	(183)
四、栽培技术	(187)
五、病虫害防治	(197)
第十三章 越瓜	(216)
一、概述	(216)
二、特征与特性	(216)
三、种类与品种	(217)
四、栽培技术	(218)

第十四章 茎用芥菜(榨菜).....	(225)
一、概述	(225)
二、特征与特性	(226)
三、种类与品种	(229)
四、茎瘤芥栽培技术	(235)
五、抱子芥栽培技术	(243)
六、笋子芥栽培技术	(244)
七、病虫害防治	(245)
八、加工技术	(264)
第十五章 根芥菜.....	(269)
一、概述	(269)
二、特征与特性	(269)
三、类型与品种	(271)
四、栽培技术	(273)
五、病虫害防治	(276)
六、加工技术	(277)
第十六章 叶芥菜.....	(279)
一、概述	(279)
二、特征与特性	(280)
三、类型与品种	(280)
四、栽培技术	(287)
五、病虫害防治	(290)
六、加工技术	(291)

第一章 概述

特产蔬菜是相对于大路蔬菜的一类蔬菜的总称。特产蔬菜主要包括两大部分：一是产地较少，主要集中在少数地区栽培的蔬菜。栽培地区较少的的原因可能是这些地区具有独特的生态环境，适于这类蔬菜生长发育，而别的地方生态环境不大适于这类蔬菜生长发育；也可能是这类蔬菜的食用习惯不普遍，仅限于少数栽培区域，食用习惯的地域局限性，造成了栽培地区的集中和不普遍性；二是由于蔬菜的起源地在我国，悠久的栽培历史，成了我国某地独特的蔬菜，而其他国家栽培、食用较少。于是这类蔬菜成了我国或某地的特产蔬菜。由此看来，特产蔬菜的划分是依据栽培面积的大小、分布的普遍性、食用习惯的普及程度来决定的，没有严格的性状、数量等科学标准，是一个很相对的概念。

特产蔬菜包含多个植物学类别，也不同于农业生产习惯分类，是一个没有严谨科学概念的分类法。它是在一定时期，广大的人群对某些蔬菜认识习惯的分类。与之相对应的是大路蔬菜。

特产蔬菜有地域性。特产蔬菜本身就是按地域、栽培面积来划分的。那些栽培面积小、食用习惯不普遍的蔬菜，大多

称之为特产蔬菜。但在这些特产蔬菜的产地,则因其生产面积大、食用习惯普遍,与一般大路蔬菜无异,并没有以特产蔬菜待之。很多蔬菜,如香椿、茎用芥菜在我国分布较广,但国外栽培、食用较少,被称之为中国特产蔬菜。这是在世界范围内的特产蔬菜。

特产蔬菜有时间性。某些特产蔬菜开始为局限于少数地区生产。随着社会、经济、技术的交流,科学技术的进步,这些蔬菜迅速扩大发展,逐渐遍及各地。其他产地的产品甚至超过了原原产地。于是特产蔬菜之名渐渐淡化,最终摘除特产蔬菜的桂冠,溶入大路蔬菜之列。

目前人们称之为的特产蔬菜,如魔芋、菊芋等没有大面积生产区,也不是原产在我国某地,仅仅是在少数地区引种试种,这类蔬菜人们习惯上也称之为特产蔬菜。

由上述分析可看出,特产蔬菜是在一定时间、一定地域相对于大路蔬菜的广义的蔬菜种类,是一个流动的、变化的、无定形蔬菜群体。

一、特产蔬菜的种类

我国地域辽阔,气候资源、土地资源丰富而多样,加上悠久的历史生产栽培历史,因而形成了难以数计的特产蔬菜。加上近年来由国外引进的蔬菜种类,很难以统计其种类数量。这些特产蔬菜性态不同,外形各异,分属于多个植物学类别。为便于分类,本书暂以农业生产习惯分类,摘其常见的、主要的分述如下:

(一)薯芋类特产蔬菜

薯芋类特产蔬菜种类极多。如芋中就有广西荔浦芋、湖南桃川香芋、云南红芋等；生姜中有山东莱芜姜、广州肉姜等；山药中有江苏菜山药、山东嘉祥细长毛山药等。本书中介绍3种特产薯芋类蔬菜：魔芋、草石蚕、菊芋。魔芋不是我国原产，但在我国湖北及西南诸省栽培较普遍，其中花魔芋是我国和日本的特产。目前虽有计划在国内大面积推广发展，但毕竟生产地域有局限性，故列入特产蔬菜。草石蚕原产我国，其他国家很少见，在我国栽培面积亦很零星，故列入特产蔬菜。菊芋为国外引进蔬菜，国内栽培很少，但广为人知，鲜为食用，在编写有关书籍时，较少涉及它，为加强人们的认识，暂把它列入特产蔬菜。

(二)绿叶类特产蔬菜

绿叶类特产蔬菜种类很多。较著名的有安徽涡阳苔干、山东日照岚芹、南京菊花脑等。

(三)多年生类特产蔬菜

多年生蔬菜中，湖南玉兰花、江西竹笋是我国竹笋的特产；安徽、山东的香椿是世界上知名的“中国菜”之一；黄花菜是原产我国而其他国家很少栽培食用的特产菜；兰州百合、宁夏枸杞、食用大黄等均为我国特产。上述特产蔬菜均在世界上享有很高的声誉。

(四) 瓜类特产蔬菜

瓜类特产蔬菜种类不多。丝瓜和越瓜在我国华北及南方地区栽培普遍,但很零星,人们很熟悉,但食用量不大。一直未能大面积发展起来。故在大路蔬菜中未列入丝瓜和越瓜。为了加深人们的认识,推动发展,该书把较普遍而又零星栽培的丝瓜和越瓜列入特产蔬菜。

(五) 芥菜类特产蔬菜

芥菜类特产蔬菜是我国原产植物,其他国家极少栽培,为我国的特产蔬菜。芥菜类蔬菜中的根芥菜、叶芥菜、茎用芥菜及作调味用的子芥菜,多数作腌渍或调料食用,人们的食用量较少,但食用习惯极为普遍。由此,栽培地区很少,很集中,加上特殊的加工技术,在国内也是某些地区的特产蔬菜,如著名的四川榨菜等。

(六) 其他特产蔬菜

我国各地的特产蔬菜很多,如山东章丘大葱、金乡大蒜;江苏扬州萝卜头、如皋萝卜条;武汉红菜薹;河北承德蕨菜等。上述特产蔬菜不仅在国内著名,在国际上也享有盛名,多数是我国传统的出口换汇蔬菜。

二、特产蔬菜的特点

特产蔬菜与流行的大路蔬菜相比有如下特点:

(一) 风味、色调独特别致

大路蔬菜之于人是时时有之，日日食之，司空见惯，口味日感俗烦，风味已觉淡然。突然一见新的、不常见的特产蔬菜，耳目为之一新，口味为之一震，食欲为之大振。特产蔬菜中草石蚕以其小巧玲珑、美观可爱而诱人；榨菜以其色、香、脆、辣、五味调和而使人屡食不厌，因而短时期内因新异而偏食它们。这是特产蔬菜能逐渐占领市场、被人们青睐的重要原因。随着人民生活水平的提高，人们对餐桌上食品的花色要求也越来越高，特产蔬菜的栽培正好满足了这一形势需要。

(二) 营养丰富，无公害

特产蔬菜在特定的地区，在较特殊的条件下生长发育，一般受农药、化肥污染较轻，基本是无公害蔬菜。特产蔬菜大多具有较丰富的营养物质。如金针菜的维生素 A、维生素 B₁、维生素 C 等的含量均很高；叶芥菜中含铁 3.4 毫克/100 克，居蔬菜前列。通过大量栽培、食用特产蔬菜，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

近年来，经济水平提高后，人们对身体健康的重视程度加强，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，流行的特产蔬菜大多具有一定的药用保健作用。很多特产蔬菜本身就是中药材的重要成分，如金针菜很