20种新特蔬菜栽培

任吉君　王艳　周荣　编著



中国农业出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

图书在版编目（CIP）数据

20种新特蔬菜栽培／任吉君等编著．—北京：中国农业出版社，2001.9
ISBN 7-109-07102-2

Ⅰ．2… Ⅱ．任… Ⅲ．蔬菜园艺 Ⅳ．S63

中国版本图书馆CIP数据核字（2001）第054478号

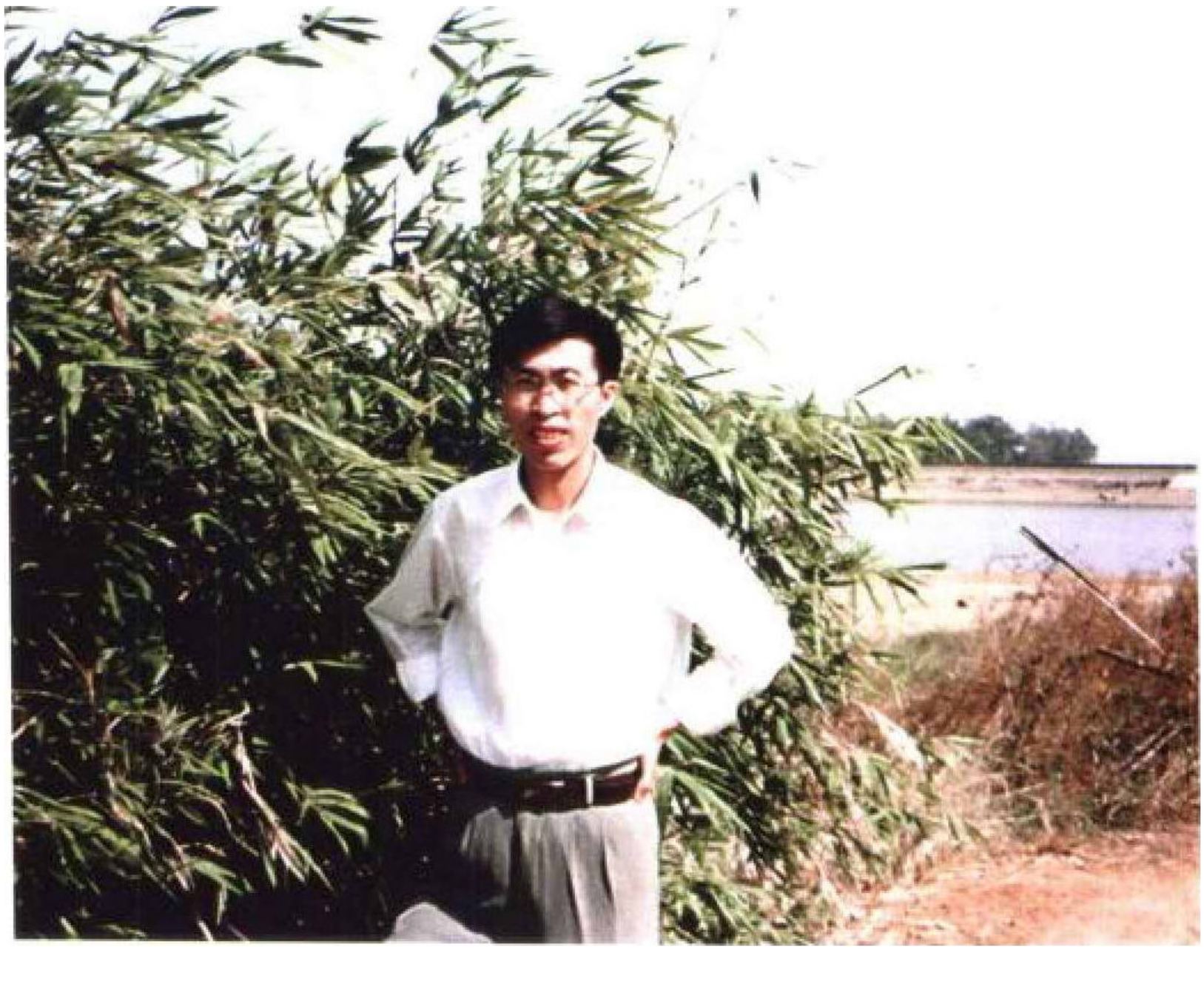
中国农业出版社出版
（北京市朝阳区农展馆北路2号）
（邮政编码100026）
出 版 人：沈镇昭
责任编辑 石飞华

北京科技印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行
2002年1月第1版 2002年1月北京第1次印刷

开本：850mm×1168mm 1/32 印张：5 插页：4
字数：122千字 印数：1～6000册
定价：9.60元
（凡本版图书出现印刷、装订错误，请向出版社发行部调换）

作 者 简 介

任吉君　副教授。现工作于广东佛山科学技术学院（北院）园艺教研室。曾在俄罗斯圣彼得堡国立农业大学进行了为期一年的蔬菜育种进修。编著《现代蔬菜无土栽培》1部。发表学术论文36篇，其中第一作者论文19篇。科研成果9项，获省部级成果奖3项。现主要从事特种蔬菜的引种育种研究。



（联系地址：528000　佛山市文庆路25号507室）



一 飞碟瓜



二 棱角瓜





三 秋葵





四 酸浆



五 朝鲜蓟





六 绿花菜

需要全本请访问 www.ertongbook.com





七　根用香芹



八　根芹





九　菊牛蒡



十 琉璃苣



十一 京水菜





十二 菊苣





十三 鸭儿芹



十四 酸模



十五 珍珠花菜



十六 马齿苋



十七　独行菜





十八　罗勒



十九　神香草



二十　守宫木

前　言

新特蔬菜，又称为稀有蔬菜，简称特菜。它是相对于大宗蔬菜而言，目前国内栽培面积或上市量都较少的一类蔬菜。新特蔬菜具有时间性和地域性。随着时间的推移和栽培面积的不断扩大，这类新特蔬菜就会逐渐失去其稀有性，而变成大众化蔬菜。

我国实施改革开放之后，随着国力的不断增强，国际科技交往的日益深入，涉外旅游业的健康发展，以及人民生活水平的进一步提高，人们对蔬菜品种的多样化和蔬菜的品质要求也越来越高，特菜产业也就由此应运而生。特菜的开发，给特菜的生产和经营者以巨大的投资回报，更进一步地推动了我国特菜产业的迅猛发展。于是，在20世纪80～90年代，在全国范围内，形成了“南菜北种，外菜中引”的大好局面。蔬菜市场空前繁荣，特色蔬菜琳琅满目，人们可以尽情地享受着中国实行改革开放所带来的物质文明成果。

作为一名园艺科技工作者，搞好“菜篮子”工程建设，丰富我国蔬菜市场的花色品种，满足寻常百姓对蔬菜多样化的需求是我们应尽的责任。为了使更多、更优、更新的特菜

目　　录

前　言

一、飞碟瓜

（一）起源与分布……1
（二）营养价值……2
（三）植物学特征……2
（四）对环境条件的要求……3
（五）生长发育……4
（六）品种……7
（七）栽培技术……9
（八）食用方法……16

二、棱角瓜

（一）起源与分布……17
（二）营养价值……17
（三）植物学特征……18
（四）对环境条件的要求……18
（五）生长发育……19
（六）品种……21
（七）栽培技术……21

需要全本请访问 www.ertongbook.com

（八）食用方法……26



三、秋葵

（一）起源与分布……27
（二）营养价值……28
（三）植物学特征……28
（四）对环境条件的要求……29
（五）生长发育……29
（六）品种……30
（七）栽培技术……31
（八）食用方法……33



四、酸浆

（一）起源与分布……34
（二）营养价值……34
（三）植物学特征……35
（四）对环境条件的要求……35
（五）生长发育……36
（六）品种……37
（七）栽培技术……39
（八）食用方法……41



五、朝鲜蓟

（一）起源与分布……42
（二）营养价值……43
（三）植物学特征……43
（四）对环境条件的要求……43

（五）生长发育……44
（六） 品种……45
（七）栽培技术……45
（八）食用方法……48



六、绿花菜

（一） 起源与分布……49
（二）营养价值……49
（三） 植物学特征……50
（四）对环境条件的要求……50
（五）生长发育……51
（六） 品种……52
（七）栽培技术……52
（八）食用方法……55



七、根用香芹

（一） 起源与分布……56
（二）营养价值……56
（三） 植物学特征……57
（四）对环境条件的要求……57
（五）生长发育……58
（六） 品种……59
（七）栽培技术……59
（八）食用方法……61



八、根 芹

（一）起源与分布……62

（二）营养价值……62
（三）植物学特征……63
（四）对环境条件的要求……63
（五）生长发育……64
（六）品种……64
（七）栽培技术……65
（八）食用方法……67

九、菊牛蒡

（一）起源与分布……68
（二）营养价值……68
（三）植物学特征……69
（四）对环境条件的要求……69
（五）生长发育……70
（六）品种……70
（七）栽培技术……71
（八）食用方法……72

十、琉璃苣

（一）起源与分布……73
（二）营养价值……74
（三）植物学特征……74
（四）对环境条件的要求……75
（五）生长发育……75
（六）品种……76
（七）栽培技术……77
（八）食用方法……80



十一、京水菜

（一）起源与分布……81
（二）营养价值……81
（三）植物学特征……82
（四）对环境条件的要求……82
（五）生长发育……83
（六）品种……84
（七）栽培技术……84
（八）食用方法……87



十二、菊苣

（一）起源与分布……88
（二）营养价值……89
（三）植物学特征……89
（四）对环境条件的要求……90
（五）生长发育……90
（六）品种……92
（七）栽培技术……93
（八）食用方法……96

十三、鸭儿芹

（一）起源与分布……97
（二）营养价值……98
（三）植物学特征……98
（四）对环境条件的要求……99

（五）生长发育……99
（六）品种……100
（七）栽培技术……100
（八）食用方法……104



十四、酸模

（一）起源与分布……105
（二）营养价值……105
（三）植物学特征……106
（四）对环境条件的要求……106
（五）生长发育……107
（六）品种……108
（七）栽培技术……108
（八）食用方法……111



十五、珍珠花菜

（一）起源与分布……112
（二）营养价值……112
（三）植物学特征……113
（四）对环境条件的要求……114
（五）生长发育……114
（六）品种……115
（七）栽培技术……115
（八）食用方法……118



十六、马齿苋

（一）起源与分布……119

（二）营养价值……120
（三）植物学特征……120
（四）对环境条件的要求……121
（五）生长发育……121
（六）品种……122
（七）栽培技术……123
（八）食用方法……125

十七、独行菜

（一）起源与分布……126
（二）营养价值……127
（三）植物学特征……127
（四）对环境条件的要求……128
（五）生长发育……128
（六）品种……129
（七）栽培技术……129
（八）食用方法……131

十八、罗勒

（一）起源与分布……132
（二）营养价值……132
（三）植物学特征……133
（四）对环境条件的要求……133
（五）生长发育……134
（六）品种……134
（七）栽培技术……136
（八）食用方法……138

需要全本请访问 www.ertongbook.com