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

需要全本请访问 www.ertongbook.com

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

中国农业出版社印刷厂印刷 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）

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、野芫荽的习惯，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

需要全本请访问 www.ertongbook.com

目　　录

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、莳萝…… 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
(一) 类型与品种 …… 70
(二) 栽培学特性 …… 72
(三) 栽培季节与栽培方式 …… 72
(四) 栽培技术 …… 73
(五) 利用价值 …… 74
十、韭葱 …… 76
(一) 栽培特性 …… 76
(二) 栽培技术 …… 77
(三) 食用方法 …… 80
十一、风轮菜 …… 81
(一) 类型与品种 …… 81
(二) 栽培季节与栽培方式 …… 82
(三) 对外界环境的要求 …… 83
(四) 栽培技术 …… 83
(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

需要全本请访问 www.ertongbook.com

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

（二）栽培季节与栽培方式 …… 121
（三）栽培技术 …… 122
（四）利用方式 …… 125

十八、鼠尾草 …… 126

（一）类型与品种 …… 127
（二）栽培特征与特性 …… 128
（三）栽培季节与栽培方式 …… 128
（四）栽培技术 …… 128
（五）利用价值 …… 130

十九、百里香 …… 132

（一）类型与品种 …… 133
（二）栽培特征与特性 …… 134
（三）栽培季节与栽培方式 …… 134
（四）栽培技术 …… 134
（五）利用价值 …… 137

二十、牛至 …… 139

（一）类型与品种 …… 140

(二) 栽培特征与特性 …… 140
(三) 栽培季节与栽培方式 …… 141
(四) 栽培技术 …… 142
(五) 利用价值 …… 143

二十一、马祖林 …… 145

(一) 类型与品种 …… 145
(二) 栽培特征与特性 …… 147
(三) 栽培季节与栽培方式 …… 147
(四) 栽培技术 …… 147
(五) 利用价值 …… 148

二十二、辣根 …… 150

(一) 栽培特性与特点 …… 150
(二) 栽培季节与栽培方式 …… 151
(三) 栽培技术 …… 151
(四) 利用价值 …… 154

二十三、鱼腥草 …… 156

(一) 对外界环境条件的要求 …… 156

（二）栽培季节与栽培方式 …… 157
（三）栽培技术 …… 158
（四）利用价值 …… 161
（五）开发前景 …… 162

二十四、海索草 …… 164

（一）类型与品种 …… 164
（二）对外界环境条件的要求 …… 165
（三）栽培季节与栽培方式 …… 166
（四）栽培技术 …… 166
（五）利用价值 …… 167

二十五、薰衣草 …… 169

（一）栽培特性 …… 169
（二）类型与品种 …… 170
（三）栽培季节与栽培方式 …… 172
（四）栽培技术 …… 172
（五）利用方式 …… 174

二十六、菜用大黄 …… 176

（一）栽培特征与特性 …… 176

(二) 类型与品种 …… 177
(三) 栽培季节与栽培方式 …… 177
(四) 栽培技术 …… 178
(五) 食用与药用 …… 181

二十七、欧当归 …… 182

(一) 栽培特性 …… 182
(二) 栽培季节与栽培方式 …… 183
(三) 栽培技术 …… 183
(四) 食用及药用 …… 186

二十八、塔里根 …… 187

(一) 类型与品种 …… 187
(二) 栽培季节与栽培方式 …… 188
(三) 对外界环境条件的要求 …… 189
(四) 栽培技术 …… 189
(五) 利用价值 …… 191

主要参考文献 …… 192

绪　论

(一) 芳香蔬菜的概念

具有芳香味儿的、可以食用的植物称之为芳香蔬菜。国外称之为香草，英文名称为Herb。美国传统词典解释为：各种芳香的植物，尤指可作药用或调味的芳草。芳香蔬菜的特点：具有芳香味，可以食用（一般作为调料），药用价值明显，一般是草本植物。与药用植物不同的是，芳香蔬菜具有芳香味，在芳香中即可起到治疗及保健作用；与蔬菜不同的是，芳香蔬菜具有芳香与药用价值。所以，也可以把芳香蔬菜称之为介于药用植物与蔬菜之间的药蔬兼用的芳香草本植物。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

需要全本请访问 www.ertongbook.com