



# 一茬可收6个月,一片叶子能卖一毛五 浑身都是宝的紫苏了解一下



一茬可收六个月,一年四季都有鲜叶采摘,一盒100片的叶子可以卖到15元,一片叶子能卖一毛五,可烹食、可药用、可制酱、可榨油,紫苏这个蔬菜浑身都是宝,快来了解!

## 紫苏品种

紫苏在我国种植历史悠久,华北、西北、华南、西南等地均有分布和栽培。我国各地紫苏地方品种较多,如河北紫苏、黑龙江白苏、吉林灰苏、湖南长沙野紫苏(白苏)和观音紫苏、陕西紫苏、甘肃陇苏系列品种等。

### 河北品种

#### 多紫2号

多紫2号是河北省农林科学院经济作物研究所选育而成的紫苏新品种。多紫2号直立生长,茎四棱形,有明显凹槽,节间缩短,株形紧凑。

多紫2号以种子繁殖为主,春季采用育苗或直播,株行距以60厘米×80厘米为宜。种植前深翻土壤30厘米,施入腐熟厩肥和过磷酸钙。一般中耕除草3次,封垄后不再中耕除草,禁止使用除草剂,如基肥不足,可结合中耕除草追肥。虫害以菜青虫为主,病害发生较少。全草药用以9月中旬采收为宜,苏子药用以10月底采收为宜,整株采收,经晾晒后收获种子。

该品种适宜在河北省范围内种植,山地、丘陵、平原均可栽植,以选择土层深厚、疏松肥沃、地势较高、排水良好的砂质壤土为宜。

### 甘肃品种

#### 陇苏2号

陇苏2号是甘肃省农业科学院旱地农业研究所选育的紫苏品种。

该品种产量高,抗病性强,丰产性好。晚熟品种,生育期为138天左右,对锈病和白粉病均表现抗病。

选择地势平坦、肥力较高、排水良好、阔叶杂草较少的沙壤土种植,一般每亩施纯氮2.7千克、纯磷3.6千克、纯钾2.5千克,有条件的地区最好每亩施有机肥2吨。以总肥量的2/3作基肥,1/3作种肥。4月中下旬播种,机械每穴下种3-4粒,亩播量0.4-0.5千克,人工撒播亩播量为2.0-2.5千克,播深2-3厘米。9月中下旬当全田有2/3植株叶片由绿色变成浅黄色,结穗变成浅褐色时即可收获。

该品种适宜在西北干旱半干旱地区种植。

(综合《长江日报》《延安日报》等)

## 走上餐桌,它可以炒着吃

记者近日走进湖北省武汉市东西湖区香飞科技农业有限公司的紫苏生产基地,只闻阵阵清香扑鼻而来。这种看起来比薄荷叶大不少的绿色植物学名为“大叶紫苏”,工人们正在分装打包刚采摘的紫苏叶。

近年来,紫苏作为药食同源的食材,逐渐走上大众的餐桌。它的鲜叶可以生食、炒菜和调味。紫苏煮鱼,鱼鲜菜美。紫苏还可入药,多嚼一嚼紫苏叶,有散寒理气等功效。紫苏汁液可供糕点、梅酱等食品染色之用,是天然色素原料。在我国南方,紫苏以药用为主,兼做香料和食用。据武汉市香飞科技农业有限公司负责人徐应红介绍,目前武汉基地种植的紫苏一茬可以收六个月,一年四季都

有鲜叶采摘。

这个小叶片可以称得上是乡亲们增收的“大帮手”。近期订单增加让车间里的工人格外忙碌,打包好一盒,工人们便可获得2元的报酬,一个月下来能有5000多元的收入。

一把10片,一盒是100片,这些打包好的紫苏鲜叶,将被送往全国各地的餐饮店、超市进行售卖。

“销量每天都差不多是1000盒左右,一盒能卖到15元左右。根据行情,节假日或者过年的时候,价格就会高一些。”武汉市香飞科技农业有限公司负责人王丽说。

虽说效益不错,但王丽表示大叶紫苏并不好种。

据了解,紫苏适应性强,在排水较好的砂质壤土、黏土上均能良好生长,



较耐高温,生长适宜温度为25℃。但在养护管理上,紫苏对肥水、用药要求严格,尤其要注意控制农药安全间隔期。

“它刚开始长得很好,突然就全部死了,客户又找我要东西,我又没有。答应了客户的事情,我们就从外地高价调回来,然后给客户,满足客户的需求。”王丽说。

种植紫苏八年,从摸不

准大叶紫苏的“脾气”到扩大种植面积30多亩,王丽和爱人不断摸索学习,改善种植环境,突破种植中施肥和用药两大难题。

“肥料不能超过30斤(每亩),不能多。我们都是称秤,我们这个紫苏对药非常敏感,一般的药都是生物药。”徐应红说,“这个东西虽然说种下去难,但是你每天采,它每天有,越采它长得越好。”

## 走进流水线,它可以做成酱

紫苏不光可以食用,还有很高的观赏价值。每年7月左右,湖北省咸宁市通城县堆山村的盛康紫苏合作社种植基地里都会有很多来此参观、游览拍照的游客。

“紫苏最喜欢沙旱地,而这里原来是村里荒芜了很久的一块沙旱地,产值低没人种,现在全部种上了紫苏,亩产达6000元。”

50多岁的堆山村村民吴寿龙说。

“紫苏有较高的营养价值,它含有丰富的蛋白质,人体所需的18种氨基酸,9%以上的饱和脂肪酸、多种维生素、矿物质元素等,堪称人类所需的‘营养库’。其药用价值还体现在散寒风寒、防治心脑血管疾病等效果。”通城县三毛姐食品有限公司总经理杜祖英近日对记者介绍道。

据介绍,通城县每年10月收割的紫苏,都会送去三毛姐食品有限公司加工,制作成紫苏酱销售。

“砰!”杜祖英熟练打开两罐紫苏酱,香气扑鼻。

为什么这么香?

杜祖英道出了秘诀:“我们采用通城出产的有机山茶油,不添加任何防腐剂,用香菇肉磨粉的形式取代添加剂增香提味,新鲜紫苏叶与切

碎的猪肉、生姜、大蒜等辅料混合,进行炒制、罐装、杀菌等6道工序,变成香沁舌尖的紫苏酱。”

三毛姐食品有限公司为深入研究紫苏食品,从生产源头把控紫苏酱质量,成立了盛康紫苏合作社和通城紫苏研究所。现在通城县紫苏种植基地有20多个,企业流水线可年产50万瓶紫苏酱,年产值超900万元。

## 走进北方旱地,它还能榨油

在我国北方旱地,紫苏以种子(苏子)榨油为主,兼作药用,并形成西北和东北两个传统油用紫苏产区。

陕西省延安市黄龙县崆峒村党支部鼓励群众种植紫苏等油料作物,一方面,是因为紫苏对种植环

境要求低,且种植成本低;另一方面,是村集体开办的榨油坊可以直接收购,销路不成问题。

“今年村榨油坊也进行了升级,油料需求量增大,动员村民种植紫苏,既可以解决油坊油料作物来

源又可以提高村民收入,绝对是一举两得。”崆峒村党支部书记阮长国说。

紫苏成熟结的种子,等到春天晒干过后,送到当地的手工榨油坊,便榨成了香喷喷的油。该油有很高的营养价值,是高端

小众食用油。它可以用来凉拌菜或代替氢化油或奶油做烘焙用油,还可以外涂,效果类似茶油。目前,崆峒村各小组成员已累计动员紫苏种植350余亩,年预计收益在50万元左右。