

基本有二种译法,一是“六月结果型”,一是“一季型”。后者可能是受日本学者的影响,因为他们通常称这一品种类型为“一季成”。不过这二种译法都比较明白,也容易被接受。而二季型草莓品种的译名则常常使人无所适从。它的译法只有一种,日本人译作“四季成”,国内译作“四季草莓”,少数人译作“连续果草莓”,同英文字面(everbearing)意思相近。这个名称的来源有一个历史的原因,在早期的栽培中,把那些结果次数多于二季型品种的草莓品种,通称为四季草莓。以后经过选育和栽培才稳定出现了现在的二季型品种并从中分离出连续结果的日中性草莓,但其名称仍没有变动。现在在美国有关草莓品种的文献中,凡是提到四季草莓,后面一定要附上二季结果或春、秋结果的注释,以免引起误解,使其与日中性草莓发生混淆。看来四季草莓这个译名还是可以继续沿用,只是需要搞清楚这些品种是二季结果而不是四季结果。至于日中性草莓,其译名的由来主要是根据这些品种对光周期的反应。如前所述,它们的花芽形成不受日照长度的制约,这种成花习性在植物生理学上称为“日中性”(day neutral)。该词汉译中,多被译作“中间性”,也有人译作“日中性”、“不定型”或“光期纯感型”。日中性草莓作为一个栽培品种类型问世较晚,国内园艺界在介绍这种草莓时一般也都译作“光期纯感型”。显然这一译名是从植物生理学有关翻译中移植而来。它侧重于草莓植株对光周期的反应,而在描述植株生长结果习性方面则不甚明了。但从尊重选育者的分类及命名这一角度考虑,在实际栽培中不妨依旧使用现有译名,必要时,可将该品种类型的生长特点向引种者和栽培者作一介绍,以便使其生长结果习性更为清楚明了。

(参考文献略 辽宁省农垦局农业处,沈阳农业大学园艺系。收稿时间1990年2月17日)

## 适于加工的葡萄品种品系

葡萄不仅可以生食,也是加工产品的好原料,不仅制作饮料,罐头,也可加工成果酱、果丹皮、软糖、残次品还可提取酒石酸,用处多种,有待开发利用。黑龙江省园艺所从当地露地栽培的21个品种品系中选出七个品种,作为制作鲜葡萄汁的原料,介绍如下:

1. 红香水 本地主栽品种,东北三省都有栽培,9月中下旬成熟。风味酸甜、汁桔黄色,并有草莓芳香气味,含糖14.6,酸1.13, Vc4.20, 出汁率66—72%

2. 耐格拉(Niagara) 欧美杂交种,本地主栽品种,除分布东北各地外,华北、华东、华中、西北等地有栽培。该品种味甜,有草莓香味,汁为青白色,含糖16—18,酸0.6, 出汁率为66—70%。

3. 78—3—7 黑龙江省园艺所培育的一个杂交品系,可代替耐格拉,9月中下旬成熟。凡能栽培耐格拉地区都可栽培该品种。味甜酸,多汁呈青白色,并有芳香气味,含糖16—18,酸1.22—1.35, 糖酸比为19.59, 出汁率为60—68%。

4. 83—7—13 适于栽培红香水地区都可以栽培。9月中下旬成熟。果粒圆形兰黑色、味酸甜,多汁呈紫红色,含糖15.20,酸2.19, 糖酸比为6.18, Vc4.20, 出汁率为58—60%

5. 83—7—14 适于红香水栽培地区。9月中下旬成熟。果粒圆形,兰黑色,味酸甜汁多呈宝石红色,含糖14—15,酸1.96—2.02, 糖酸比7.11, Vc6.58, 出汁率为70%。

6. 73—9—13 栽培地区同红香水,9月上旬成熟。果粒圆形黑色、味甜、多汁呈宝石红色,含糖19.20、酸2.09, 糖酸比为8.49,含Vc较高达7.30, 出汁率为58%。

7. 78—4—6 栽培适合区同红香水。9月初成熟。果粒圆形、紫红色,皮薄而脆,味甜酸,有明显的葡萄香味,多汁呈宝石红色,含糖17—18,酸0.739, 出汁率为70.3%。另外他的姊妹品系78—4—8同他相仿也是制鲜汁好原料。(黑龙江省农科院园艺研究所 范智玲 刘吉业 霍红)