

高寒地区发展蔬菜生产有效途径

王洪忠 臧静淑 刘效珍 刘淑荣 杨士英

(黑龙江省逊克县农业技术推广中心)

高寒地区由于晚秋、冬春气候寒冷,无霜期短,这种蔬菜生产的季节性与社会需求的均衡性,构成了长期困惑人们的淡季蔬菜供需矛盾。我们认为,在发展“二高一优”农业生产和实现“菜篮子工程”繁荣市场经济中,解决该地区淡季蔬菜生产供需矛盾是高寒地区发展蔬菜生产的有效途径。我们经过多年努力探讨、实践,总结经验并借鉴各地经验,认为高寒地区发展蔬菜生产的有效途径有:

一、时差蔬菜补淡:即利用不同地区间季节合理安排生产布局。实行全国与地区性产销大循环,属于适地适作的输送型蔬菜生产。即南菜北运,低纬度地区蔬菜向高纬度地区及同纬度地区,生育期长向生育期短的区域输送。如晚秋、冬春季安徽省砀山县、山东省寿光县、辽宁省海城市及处于各区域的部分地区销往时差地区的韭菜、菠菜、油菜、菜花、佛手瓜、黄瓜、蒜苔、甘兰、蕃茄、茄子、青椒、芹菜等。这也是世界发达国家克服淡季蔬菜的重要途径。随着改革开放进一步深入和科技进步的发展,将来该途径将是解决这一矛盾的主要途径。

二、温差蔬菜补淡:即利用夏季气温随海拔高度升高而降低的规律和局部冷凉小气候条件,就地就近采用保护地栽培及其他有效途径开发山区,高原和局部冷凉地区蔬菜生产补淡。这是近年我国淡季蔬菜生产技术开发的新成果。但受地形地貌及降水、灌溉、交通等条件的局限性较大,只能在部分地区发挥效益。该地区应以温差菜为主时差菜为辅的补淡相结合途径。

三、贮藏加工速冻蔬菜补淡:即在蔬菜生产旺季采用贮藏加工速冻技术,把蔬菜保存至淡季供应市场。这

是暂时性蔬菜调剂的辅助途径。该途径的贮藏保鲜目前主要有三种方式;即:①自然冷源贮藏保鲜;②冷库贮藏保鲜;③恒温库气调贮藏保鲜。加工速冻可分为八大类:①罐头菜类:罐头中蔬菜维生素C的保存率可达90%左右。其它蔬菜维生素C一般维持在40—80%之间。经贮4年的胡萝卜罐头其维生素A原的保存率还高达88—93%,而新鲜胡萝卜经切片炒熟后其维生素A原的保存率仅为79%。这类罐头有:瓜类、茄果、豆、萝卜和食用菌类等。②干制类(含脱水蔬菜):萝卜、瓜、茄果、豆类、蕨菜、金针菜等野菜类,猴头、金针菇等食用菌类等。③速冻类:根茎、茄果、瓜、豆类、食用菌类、野菜类等。金针菇、猴头、竹笋、灵芝等名贵食用菌及珍稀保健美容蔬菜的鲜品出口外销可速冻保鲜和冷藏贮运手段,打开新的国际鲜菜市场。④饮料类:胡萝卜、蕨菜汁饮料及口服液等,具有抗、防、治癌作用,是目前国内外将大力发展的饮料及口服液。⑤腌渍酱制类:蕨菜、金针菜、蒲公英等野菜类,白菜、叶菜、根茎、葱、蒜、茄果、豆、食用菌类等。⑥果蔬脆片类:是目前深受国际市场欢迎,发展前景可观蔬菜加工制品。该制品有胡萝卜、洋葱、黄瓜、马铃薯等。⑦粉丝类:马铃薯、绿豆等。⑧豆制品(大豆)类等蔬菜补淡。

在普通八大类加工外还有:蜜饯、菜脯、糖渍、盐渍、醋渍、油渍、泡制、粉末、颗粒类等蔬菜深加工制品蔬菜补淡。还可通过深加工增加商品花色品种并可成倍增值。

四、芽菜蔬菜补淡:虽在蔬菜旺季也是增加蔬菜品种的补充和调剂。尤其是在蔬菜淡季生产这种快速蔬菜

北方园艺 (总96) 19

更为必需,既省工又简便,而且营养价值较高。目前国内各地,特别是高寒地区市镇各大饭店、餐馆、居民对食用种芽菜兴趣越来越浓,需求量也明显增加。这类芽菜有:大豆(黄豆)、绿豆、赤豆、萝卜芽等。是补充淡季蔬菜的快速有效途径。

五、更新、保留、引进、开发、利用、培育名优特新蔬菜补淡:即淘汰感病、品质差、产量低、抗逆弱的蔬菜品种,保留、引进、培育、开发、推广利用品质好、抗病、产量高或一般的名优特新,适于深加工和贮运和及微型、超微型、特色型、保健型蔬菜品种,是发展蔬菜商品生产,繁荣市场补淡的有效途径。

六、发展食用菌蔬菜补淡:不仅是旺季蔬菜补充,更重要的是在蔬菜淡季可起到有效补充。目前我国食用菌人工生产发展很快,品种很多。野生食用菌资源甚广。金针菇、蘑菇、木耳、银耳、猴头、竹笋、灵芝等名贵食用菌在国际市场非常畅销。是补充淡季蔬菜生产行之有效途径。可就地取材就地生产,成本低、效益高,具有发展前途的有效途径。

七、保护地栽培蔬菜补淡:即采用园艺设施抗御寒冷、高温、暴雨等生产蔬菜手段补淡。这是当今国内外解决淡季蔬菜供应的重要途径。我国和地处高寒地区蔬菜生产及供应,在相当长时期内仍以产地销售为主,外地调运和贮藏保鲜加工速冻为辅。尤其是高寒地区发展保护地栽培生产蔬菜更为重要。提前延后鲜菜供应是高寒地区发展蔬菜生产的核心。是解决补充淡季蔬菜生产供应的关键途径和发展方向。是全国各地发展蔬菜生产的最有效途径。

八、采集、种植、加工营养价值高无公害的野生蔬菜(即森林蔬菜)补淡:我国可食用的野生植物品种,即“野菜”达七万多种。目前开发利用的只有三、四百种。资源丰富开发前景广阔。野菜目前已作为贵重商品正悄然走上市镇居民农村农民的餐桌。并以其独有的鲜嫩润口风味倍受青睐,成为国内外流行的美味佳肴。野菜既是菜又是中药,它自然生长无农药污染,是真正的无公害蔬菜。多数营养丰富高蛋白质,含有人类必需的无机盐和多种微量元素,纤维素和多种氨基酸。具有保健治病作用,经常食用具有延年益寿之功。是淡季蔬菜供应的最佳补充。

蒲公英(婆婆丁):菊科蒲公英属,多年生草本植物,种类极多,分布全国各地生长在山野田边路旁。目前已有人工种植。富含胡萝卜素、维生素、蛋白质、多种三萜醇及菊酯、果胶、胆碱等。具有较高营养价值和医疗作用。在医疗上,清热解毒、健胃利胆、消肿散结利尿通淋之功效。抗炎消炎有遏制癌细胞的发作用和抗人体肺癌作

用。因此,利用冬春季的高效节能日光温室或大棚,因地制宜发展蒲公英生产,前景广阔。

莴苣菜:菊科,多年生草本植物。多生长于田间、路边、撂荒地及荒山。具有清凉去火消炎止血解毒作用,可治肺癌吐血、便血、尿血之功效。

金针菜(黄花菜):百合科、萱草属。多年生宿根草本植物。我国是原产地之一。广泛分布在全国各地草原、林区、林缘、林间空地、山坡丘陵地。全国人工种植40多万亩。金针菜含有大量维生素和矿物质。如胡萝卜素和维生素B、蛋白质、脂肪、钙磷铁等营养元素,具有食用药用和观赏之用的价值。是一种营养丰富的佐餐保健食品。

蕨菜:凤尾蕨科蕨属中从叶嫩幼芽供食用的野生种,多年生草本植物。多生长于山地混交林或阔叶林中。富含磷钾钙镁铁钴,蛋白质、脂肪、维生素C和胡萝卜素等其它营养、医疗成份。嫩茎可食用。地下茎制蕨粉做工业原料。全株入药有驱风利尿、解热益气养阴滋补和抗癌及强身保健作用。尤其在日本、东南亚等国际倍受欢迎。日本每年进口蕨菜、薇菜达3500吨,称为“天然食品”。

金针菇:生于阔叶树枯木上的一种朵型较小的伞菌。白蘑科、小火焰菌属。含有十八中氨基酸。其中人体所必需的八种氨基酸占总量44.5%,高于一般菇类,每百克菇中含氨基酸总量可达20.9克,还含胡萝卜素和核酸。食用该菇具有促进儿童身体发育和智力发展的作用。因此,金针菇在国外被称为“增智菇”。国际上被誉为“超级食品”。据中国药用真菌记载:金针菇“性寒味稍咸后微苦。能利肝脏、益肠胃、抗癌”。

猴头:齿菌科猴头属。多生于多种阔叶树的枯木上。每百克干猴头菌蛋白质26.3克,脂肪4.2克,碳水化合物44.9克,粗纤维6.4克。猴头菌对消化不良、胃溃疡、胃炎、神经衰弱等症有较好疗效。所含猴头多糖可提高机体免疫力。60年代上海食用菌研究所首先驯化栽培猴头菌成功。发展到目前已分布于黑龙江省、吉林、内蒙古、河北、山西、浙江等地。

高寒地区正在大小兴安岭、长白山、完达山、张广柴岭的东北地区,天山的西北高原等地,是野菜自然生长的腹地,有其得天独厚的优势。有利于采集、挖掘和人工种植及加工。多数野菜有待于研究种植技术。建成野菜生产商品出口创汇基地。实现野菜采集挖掘种植加工生产蔬菜补淡的有效途径。开发利用发展前景方兴未艾。

因地制宜注重实效地创造条件来综合运用上述八种途径发展蔬菜生产,是高寒地区乃至全国发展蔬菜生产,实现“菜篮子工程”、繁荣市场的最有效途径并定会得到空前飞速发展。(邮编:164400)