

黑龙江省野菜种类及开发

毕宏文

黑龙江省野生蔬菜资源丰富,分布广、种类多,一般不受农药、化肥等污染,也称无污染蔬菜,有些野生蔬菜味道鲜美,清香可口,可炒食、凉拌、烧汤、晒干、腌制等,营养丰富,如:蛋白质、脂肪、赖氨酸含量较高,有的野菜还有一定的药用价值。野生蔬菜适应性强,有些种类、品种可以人工引种栽培,易于栽培管理,成本低,产量高,效益大。为使野生蔬菜这一宝贵财富得以充分发挥作用,扩大蔬菜种类,使野菜家种,现简要介绍几种野生蔬菜种类及特性,供读者借鉴开发利用。

1 野生蔬菜的种类

黑龙江省可供利用的野生蔬菜大约有30多种,其中经济价值比较高的有10种左右。如蕨菜、猴腿、黄瓜香、刺嫩芽、黄花菜、薇菜、蒲公英(婆婆丁)、菊芋、车前菜、桔梗等,其余则有柳蒿芽、山芹菜、老桑芹、百合、臭菜、山蒜、山葱、山茄子、山韭菜、苦菜菜、阔叶荨麻、地肤、马齿、地瓜苗等。

2 几种主要野生蔬菜的植物学特征、生物学特性及生态环境

2.1 蕨菜:别名蕨苔、龙头菜、鹿蕨菜。凤尾蕨科,多年生草本,蕨属中以幼嫩叶芽供食用的野生种,植株高达1m,茎上有黑褐色茸毛,叶近革质,小羽轴及主脉下面有疏毛,叶片阔三角形或三角形,长30~60cm,宽20~45cm,叶缘向内卷曲。全缘或下部有1~3对浅裂片或呈波状圆齿,侧蔓二叉,孢子囊群生于小脉顶端的联结脉上,沿叶缘分布。蕨菜生长在草坡、山地、稀疏的阔叶林间空地及林缘地,海拔200~800m的高山地带都有分布,通常成片生长,特别是湿润、腐植层较厚的阳坡地或林缘阳光充足的地方生长繁茂,并多与豆科杂草混生。一般5月中旬出土,5月下旬~6月上旬即可采收。

2.2 猴腿:蹄盖蕨科,蹄盖蕨属,猴腿蹄盖蕨,多年生草本,株高40~80cm,有绿茎和紫茎猴腿两种,根状茎直立,根系发达,须根较多,可由外向内发新芽生长,叶簇生,成撮生长,叶柄凹形,并有许多小叶片,幼苗期的拳卷嫩芽与嫩茎可食,亦可晒干作为冬春食用。猴腿一般生长在沟塘两侧,杂草茂密或潮湿的地方。

2.3 黄瓜香:又名果蕨、广东菜。球子蕨科,多年生

草本,株高达90cm,根状茎直立,连同叶柄基部有密披针形鳞片,叶簇生,成撮生长,叶柄凹形,并有许多小叶片,幼芽幼叶顶端卷曲,叶有二型,不育叶短圆倒披针形,叶轴或羽轴有棕色柔毛,能育叶较短挺立,有较粗硬的长柄,一回羽状、纸质。该菜在山林内外、山鹿及沟谷等湿地均有生长,幼叶拳卷,5月中旬出土,一般5月下旬至6月上旬即可采集食用。

2.4 刺嫩芽:五加科,落叶乔木,分枝能力差,树干顶端呈叉状分枝,周生长刺,叶大,先端渐尖,基部圆形至心形,叶边缘生锯齿,生长在坡及针阔叶混交林中,黑龙江省各山区均有生长,发芽较早,食用嫩芽、嫩叶。刺嫩芽有雌雄之分,雄芽周身有硬刺,不能食用,要采集无硬刺的雌芽为佳。

2.5 黄花菜:百合科,多年生草本,具有短的根状茎和绳索状须根,根的末端膨大呈纺锤形,叶基生,条形,长30~50cm,宽5~10cm,花萼纤细,长40~60cm,2~3朵花,有的为单花,花黄色,芳香,具短花梗或无梗,果椭圆形,生于山坡、草地,花可食用,为黑龙江省著名的干菜之一。

3 几种主要野生蔬菜营养成分分析

野生蔬菜营养价值较高,特别是蛋白质和脂肪含量远比主要栽培蔬菜种类含量高,如蕨菜蛋白质含量29.33%,绿茎猴腿24.25%,黄瓜香27.88%;脂肪含量:蕨菜2.9%,绿茎猴腿2.94%,黄瓜香3.04%;每百克Vc含量:蕨菜3.0014,绿茎猴腿2.1828,黄瓜香3.138。

4 野生蔬菜的开发利用

黑龙江省野生蔬菜虽有一定量采集和利用,而对其营养价值和经济价值还没有充分的了解,有大量可用资源未被开发利用。目前的山野菜也只限于出口,内销量很小。山野菜在国际市场已经得到普遍重视,日本、韩国和我国南方等地已经大面积人工栽培,有的厂家还把山野菜当成主要的独家的品牌推向市场。而我国北方,尤其林区边缘地带,尚处观望或刚刚起步阶段。因此,应充分了解山野菜的营养成份和经济价值,为市场提供更多的无毒、无污染蔬菜。采集时除在交通方便的近山、路边、沟旁、林间空地外,要进一步开采深山、远山的野生蔬菜,采集后可盐渍、晒干、真空保鲜或直接入药;此外,野生蔬菜也可驯化栽培,如蕨菜、黄瓜香、蒲公英等都大大提高其经济价值。

总之,野生蔬菜在黑龙江省蕴藏量极其丰富,应科学合理地利用规划,实行轮采,严禁掠夺式采集,使野菜采之不尽,用之不竭,为黑龙江省经济建设服务。

(全文2100字 黑龙江省农科院园艺所 邮编150069)