

山野菜开发利用现状及发展趋势

廉 华 马光恕

李 梅

孟令波

(黑龙江省八一农垦大学·密山)

(东北农业大学·哈尔滨) (哈尔滨师范专科学校)

山野菜不仅是森林生态系统中重要的植物资源,而且是天然食品的一个重要组成部分。因此,近年来得到了迅速发展,相关的研究工作日益受到重视,本文将对山野菜的特点、开发和利用现状做简要介绍,并对其中存在的问题和发展趋势简述一些看法。

1 山野菜的特点

1.1 种类多、分布广、贮量丰富

我国可利用的山野菜资源非常丰富,以黑龙江省为例,据统计有山野菜 37 科 116 种,其中蕨菜、薇菜、刺龙牙等 7 个主要种类的蕴藏量达 22.85 万 t,其中蕨菜约 8.1 万 t,猴腿菜 4.0 万 t,黄花菜 4.5 万 t,山萵 1.0 万 t。

1.1.1 全株类 指全株均可食用的种类,多数为草本植物。种类最多。如一些常见野菜,菊科的小蓟、蒲公英、苦菜、蒿类,豆科的首蓿类、野豌豆、歪头菜、决明、蓼科的酸模、大黄,藜科的地肤、猪头菜,伞形科的水芹、独活、当归,还有苋菜、马齿苋、荠菜、诸葛菜、豆瓣菜、车前、升麻、苘麻等。

1.1.2 叶菜类 以食用嫩叶为主,多数为草本,如蕨类、铁线莲、鸡眼草、藿香、轮叶沙参、鸭葱、鸭跖草等,也有一些木本,如刺五加、北五味子,各种榆、柳、杨等。

1.1.3 花菜类 如百合花、野黄花草、霸王花、鸡冠花。一些豆类、菊科植物的花也可食用。

1.1.4 果菜类 酸豆、酸浆,一些仙人掌类的果实,禾本科的薏苡,蓼科的苦荞,以及芡实、菱角等。

1.1.5 根菜类 蕨菜的根,委陵菜属植物的根,桔梗、轮叶党参、牛蒡、野葛、马棘等的根都可食用。

1.1.6 其他类 食用菌类有木耳、银耳、松蘑、猴头、鸡腿蘑、松茸、口蘑等;藻类有发菜、地耳、螺旋藻、海雹菜、石花菜、紫菜等。

1.2 营养、药用价值高

山野菜生长在自然状态下,其营养成分大多高于栽培蔬菜,特别是维生素和无机盐含量较突出,有的高出十几倍,几十倍甚至上百倍。在《中国野菜图谱》

一书中,所测定的 234 种野菜中,每 100g 鲜重含胡萝卜素高于 5mg 的有 88 种,轮叶党参高达 14mg,金花菜 31.5mg,VB₂ 含量高于 0.15mg 的有 87 种,如河北大黄为 1.17mg,猪毛菜为 1.16mg,升麻为 1.06mg,Vc 含量高于 100mg 的有 80 种,如唐松草、桔梗等超过 200mg,鸡蛋花、朝天萎陵菜等超过 300mg,木鳖嫩叶中高达 1045mg,腊肠树的叶中为 1228mg,花中达 2352mg,含钙量在 200mg 以上的有 43 种,如萎蒿高达 730mg,蒲公英 115mg;铁的含量蕨菜为 6.7mg,紫苏 23mg,蒲公英 12.4mg。另外,有些山野菜还含有一般植物中所没有的维生素 D、E、B₆、B₁₂、K 等。

山野菜具有防病治病的功能,几乎所有野菜都可入药,这在古代医书和现代药用植物上均有记载。如蒲公英具有清热、解毒、消乳痛、治结核等功能,是很好的缓和轻泻剂;猴头菌具有抗癌作用;马齿苋可用来治疗痢疾;沙芥、小蓟用于开胃、行气、化食;苦菜可抗肿瘤、预防缺铁性贫血、治疗急性黄疸性肝炎;土当归可治风湿性腰腿疼及腰肌劳损等。因此,对提高和改善人体素质、优化智力、防治疾病等方面有显著作用。

1.3 无污染,风味独特,吃法多样

山野菜多生长在山野、林边、树丛、道旁、岸边,自然生长,因此可不受或少受农药、化肥等的污染,是真正的绿色食品。同时,山野菜种类繁多,形态各异,生长环境与栽培蔬菜不同,因此风味独特,吃法多样。使人们的餐桌内容更加丰富多彩。除鲜食外,还可以加工成干菜、腌酱菜以及罐头食品,作为长期贮存之用,食用时也可采用多种烹饪方法,有些名贵山珍野菜,还走上了国宴,越来越为人们所欢迎。

1.4 商品价值高

山野菜采集成本低廉,方法简单,经济效益却可观,是可获得高额利润的在国内外市场上畅销的商品。目前城市规模迅速发展,旅游事业发达,流动人口猛增,使城市蔬菜需求增加,因此山野菜需求量加大,货源紧缺,价格上扬,尤其一些特殊种类和名贵山珍,国际市场上山野菜更是供不应求,如日本、欧美市场上的松茸、蕨菜等供需矛盾都很突出。山野菜不仅可做为

食用,还可制成添加剂、品质改良剂应用于食品、医药、化妆、纺织、建筑、印染、造纸、饮料等行业,故综合利用潜力很大,具有很高的商品价值。同时,进行山野菜的采集和加工,还可充分利用林区、农村的剩余劳动力,解决就业,减轻社会负担。

2 开发利用现状

2.1 山野菜生产现状和存在的问题

随着商品经济的发展和外贸出口的需要,我国山野菜生产发展很快,由原来的农民自采自食转向农民采集、工厂收购加工,成批销售或出口,全国已建成几个野菜出口加工基地。野菜深加工的研究也在进行。仅黑龙江省现有的山野菜加工厂(品种包括清淡制品、酱制品、干制品和盐渍、盐水制品等)达20多项,全国生产山野菜罐头的厂家不少于50家。食用真菌的人工栽培已在全国20多个省、自治区、直辖市成片地大面积发展,40种已试栽成功。20多种已大量生产,产量已达70万t。加工品的种类及方法也出现多样化,高档化,除传统的干制、腌制外,还开发罐制、盐渍、小菜制品、野菜汁和野菜保鲜品,使得我国野菜有10余种出口到20多个国家和地区,每年为国家换取大量外汇。

但是我国山野菜资源在生产和开发方面还存在着许多不足,表现在以下几个方面:

2.1.1 采集不均衡,自然利用率低:一方面,传统野菜种类在传统采集区过度采集,面临自然资源匮乏的问题,如发菜、蕨菜、薇菜的采集;另一方面有些地区还处于自采自食阶段,大量野菜有待开发,特别是经济比较落后的边远山区、林区及少数民族居住地区。另外,山野菜的自然利用率低,在约700个种类中,进行商品生产的只占7%,多数种类被埋没在深山老林中,鲜为人知。采收量仅占9%左右。

2.1.2 加工制品种类少、质量较差:山野菜仍主要以干制、腌制加工为主,且没有经过深度加工,种类和数量不稳定,质量得不到保证,因而影响了出口创汇和生产的积极性。

2.1.3 由于饮食习惯和认识不足,山野菜加工产品在国内市场相对于国际市场上畅销不佳。

2.2 山野菜研究现状和存在问题

2.2.1 组织培养技术:组织培养技术在刺龙芽研究中应用效果显著。李甫永等以辽东木蓼萌发1~2周后嫩芽部位的叶柄作为外植体,成功地完成了无菌接种、愈伤组织的诱导、增殖和分化,以及试管苗的分根繁殖等试验。

2.2.2 播种育苗和栽培技术:播种育苗和栽培技术在山野菜研究中已取得了良好的效果,如刺龙芽的埋根繁殖获得了成功,其方法简单,成本低且周期短,但根段长度对成活率的影响很大,有待于进一步的研究;野

生短果苗芹的人工栽培繁殖也取得了可喜的成果,取得了条播密度、生长条件、播种时间等参数;还有人揭露地引种栽培荚果蕨的生长发育规律、环境因子对其生长、发育及园林观赏效果的影响作过研究;对分株紫萁的孢子繁殖、薇菜的分株繁殖、辽东木蓼的人工移植和播种育苗等进行了研究,均获得成功。为山野菜的进一步研究应用奠定了基础。

3 发展趋势

山野菜资源,一方面要充分开发利用,另一方面要把利用资源和保护资源更好地结合起来。同时,扩大栽培品种,只依靠采收野生资源已不能满足需要。因此,进行人工栽培是必然的趋势。栽培种类应具备营养丰富、产量高、需求量大等条件。对一个地区来说,栽培种类宜少而精。建立商品基地,进行适应规模和集约经营,这是山野菜发展的当务之急。进行山野菜的家化栽培繁殖研究,对名贵的山野菜如松茸、元蘑、蕨芽等进行人工繁殖和栽培方面的研究,以扩大其分布面积,提高产量和质量。重视一些尚未利用的山野菜的开发利用,有些山野菜由于贮量少或风味不佳等原因没得到充分利用,但由于它们具有较强的抗病虫能力和对当地气候条件适应能力强,可作为某些蔬菜杂交育种的亲本材料,应该用在蔬菜优良品种的选育上。

加工方面,进行深度加工,改变过去落后的出口状况,根据所要销售的国家和地区的饮食习惯,加工成各种不同风味的单一种山野菜或结合各种山野菜的营养成份制成复合方便菜或各种罐头、软包装食品,销往国内外市场,以提高经济效益。

同时,广泛开展山野菜的营养价值和药理作用的研究工作,逐步解决其保鲜、贮存和加工等工艺技术难题,对于全面综合开发利用现有的资源同样具有十分重要的意义。

参考文献

- 1 范俊岗等. 北方林区山野菜研究现状及发展趋势, 中国林副特产, 1994; (3): 36~37
 - 2 朱立新等. 中国野菜的开发与利用, 金盾出版社, 1997; (6)1~5
 - 3 任宝贵. 论山野菜的开发与利用, 中国林副特产, 1994; (5): 47~49
 - 4 陶明新等. 小兴安岭野生植物资源及评价, 中国林副特产, 1992; (4): 23~25
 - 5 韩玉林等. 论黑龙江省山野菜资源的开发利用, 中国林副特产, 1992; (11): 19~21
 - 6 朱有昌等. 黑龙江省野生植物资源概况, 自然资源研究, 1980; (1)57~60
 - 7 孙永衍等. 食用山产品采集与加工, 黑龙江科技出版社, 1984
- (密山市 158808 东北农大 150030 哈师专 150080)