

养, 供头壮长, 长足, 使头重增加, 出口正品率提高, 由浇一次水的 4.7%, 提高到浇 2 次水的 7.6%。

6 中耕松土

可切断和堵塞土壤毛细管, 减少阻止地下水上升, 使表层形成疏松的保护层, 减少水分大量蒸发, 有利蒜根深扎, 又可除净杂草, 改善土壤物理性状, 增强渗透力, 提高蓄水保肥能力。冬前中耕松土 2~3 次, 可增强抗寒防冻能力。

7 采苔收头贮藏

是提高产量和品质的最后一关。

7.1 精采蒜苔 及时采摘, 利于蒜头产量提高增加经济效益, 4 月底开始 5 月上旬结束, 采法: 在倒 3 叶处刺假茎采摘, 使苔不破吐, 收白头长为 3~5cm, 总长 30cm 左右高质量蒜苔, 严禁用刀从上向下破茎采摘, 造成苔质差, 后期会早衰而使苔减产 1~3 成。

7.2 细收蒜头 采苔后 15~20d, 叶色始灰绿, 叶鞘始焦黄, 头已隆起, 掌握假茎上有 4 绿叶始收, 3 绿叶抢收的原则, 切忌收头过迟出现裂蒜和散头, 影响质量。

7.3 晾晒挑选 选后削梢, 除根系, 留柄长 2cm, 暴晒 3~4d, 以使头外部水分蒸发掉, 遇雨遮盖薄膜, 防淋雨受潮霉变烂蒂散蒜瓣, 并按出口规格挑选蒜身直径 4cm 以上, 蒜柄长不超过 2cm, 蒜身洁白, 外衣膜完整, 头大干燥贮藏, 要达到无畸型、无刀伤、无病斑、无虫口、无散瓣、无霉蒂、无受热、无霉变、无塌肩、无僵瓣、无白合、无紫皮、无混杂的优质蒜头。

(上海市崇明县寒山寺路 128 号 202150)

3 小结 综上所述, 薇菜为紫萁科紫萁属一组可食用的植物的统称, 学名为: *Osmunda ssp.*

Vicia sativa L. 是豆科野豌豆属植物, 中文名是救荒野豌豆, 作野菜食用时可称为野苕子。

薇菜作为我国的传统名菜, 应尽早确认并统一学名。
(洛阳农业高等专科学校 河南洛阳 471003)

何 为 薇 菜

王进涛 李艳英

薇菜是我国著名的野生蔬菜。但有关薇菜的记载和表述有所不同。

1 问题由来 《中国农业大百科全书·蔬菜卷》(农业出版社·1990)称薇菜为豆科野豌豆属植物, 学名 *Vicia sativa* L. 而在《中国高等植物图鉴》(科学出版社)中称 *Vicia sativa* L. 为救荒野豌豆, 在《中国蔬菜栽培学》(农业出版社)中称之为野苕子。刘胜祥主编《植物资源学》(武汉出版社 1990)称紫萁(*Osmunda japonica*)可加工成“薇菜干”, 李聚桢等编《中国名特优林产品》(中国林业出版社 1990)说法相同。 *Osmunda japonica* 在《中国高等植物图鉴》中称为紫萁, 在《药用植物学》(江西中医学院编上海科学技术出版社)和《中国药物大全·中药卷》(人民卫生出版社)中称为贯众或紫萁贯众。高愿君主编《中国野生植物开发与加工利用》(中国轻工业出版社 1995)称薇菜为薇科紫萁属植物, *Osmunda cinnamomea* L. var. *asiatica* Fernald.《中国高等植物图鉴》称 *Osmunda cinnamomes* 有多个变种, 幼时特征与紫萁相似, 均可采食。上述说法不尽相同, 何为薇菜尚待统一。

2 问题分析

2.1 薇菜的食用历史悠久, 分布在我国南北各地。从《诗经》到《本草纲目》均有关于薇菜的记载。直到现代山区人民仍在自采自食。“薇”为我国固有蔬菜, 原产我国。薇菜清秀适口, 超凡脱俗, 人称“林海山珍”。据记载分析薇菜分布范围很广, 北起黑龙江, 南至广东沿海, 东自江苏、山东, 西到甘肃、四川、云贵高原均有分布, 这些特征均与紫萁属植物相似。而 *Vicia sativa* L. 分布于麦田、路边、灌木林间, 没有这个特点。

2.2 从食用及加工品看, 薇菜以嫩茎供食用, 一般于春季采集, 用于菜食, 也有医疗功效。质脆而少纤维, 味美适口, 营养丰富。其根状茎、叶柄基部, 茎叶可切片晒干入药, 有清热解毒, 止血之效。薇菜的干制品称为“薇菜干”, 成品标准为: 下端柄径 2mm 以上, M 形弯曲率大, 无短碎菜, 菜色红褐色或棕色, 微有光泽, 无老化根, 无死菜, 无异色, 无斑点, 无异味, 无异物, 不潮湿, 可折断。薇菜也可加工成保鲜菜。紫萁属植物多数可食用, 味淡, 几乎无气味, 茎幼时密被红棕色绒毛, 可炒食、腌制、糖渍、干制, 产品特征与薇菜相同。

Vicia sativa L. 只有嫩茎尖可供食用, 只可炒食及汤用。如果水煮后晒干, 颜色灰绿, 茎细如线, 复水率很低, 复水后几乎无法食用。