

甘肃小陇山林区野生蔬菜植物资源

陈西仓 裴俊华

1 概况

小陇山林区位于甘肃东南部,地处东径 $104^{\circ}23' \sim 106^{\circ}43'$ 、北纬 $33^{\circ}31' \sim 34^{\circ}41'$ 之间。是秦岭山脉的西段和嘉陵江发源地之一。林区地势是东北高,而南部低。年平均气温 $11^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$,平均降水量 $600 \sim 700\text{mm}$;无霜期 $180 \sim 220\text{d}$ 。这里地理条件较为优越,是亚热带到温带的过渡地区,既有北国风光,又有江南景色。植物种类繁多,有高等植物2500种。据调查,本区有野生蔬菜植物39种,隶属于15科32属。

2 野生蔬菜植物资源

- 2.1 蕨菜(*Pteridium aquilinum* Var. *latjusulum*),又名蕨、羊角,为凤尾蕨科多年生草本。嫩茎叶用热水煮熟,凉水浸泡后凉拌、炒菜、作汤,还可烫后晒干制干菜。
- 2.2 荚果蕨(*Matteuccia struthiopteris*)为球子蕨科多年生草本。幼叶当地人称为“鸡娃菜”,开水烫后凉拌。
- 2.3 荠菜(*Capsella bursa-pastoris*)为十字花科植物。幼苗、嫩株可作菜,当地群众称“荠荠菜”,可炒食、作馅、作汤、凉拌,还可作浆水或酸菜。
- 2.4 碎米荠(*Cardamine*),本区有2种,为十字花科植物。即白花碎米荠(*C. leucantha*),紫花碎米荠(*C. tangutorum*)。幼嫩茎叶可作野菜,当地人称“石芥”,用沸水烫后可凉拌,是早春当地人作“浆水”野菜之一。
- 2.5 焯菜(*Rorippa indica*)为十字花科植物。嫩叶、幼茎可作菜,凉拌或作浆水、酸菜。
- 2.6 地榆(*Sanguisorba officinalis*)为蔷薇科多年生草本。嫩茎叶及花穗开水烫后,换清水浸去苦味,炒食。
- 2.7 苜蓿(*Medicago sativa*)为豆科多年生草本。嫩茎叶可凉拌、炒食、作浆水或酸菜。
- 2.8 歪头菜(*Vicia unijuga*)为豆科多年生草本。嫩茎叶可作蔬菜,炒食或作汤。
- 2.9 篇蓄(*Polygonum aviculare*)为蓼科一年生草本。嫩茎叶可作菜,也可晒成干菜。
- 2.10 香椿(*Toona sinensis*)为楝科落叶乔木。幼芽、嫩叶可作蔬菜,称“香椿、椿芽子”,可鲜炒、凉拌,是本区早春著名“木本蔬菜”。
- 2.11 黄连木(*Pistacia chinensis*)为漆树科落叶乔木。嫩芽煮熟后,凉水浸泡可凉拌。
- 2.12 五倍子(*Rhus*)为漆树科树种,常见2种,即盐

- 肤木(*R. chinensis*)、青麸杨(*R. Potaninii*),当地人称为“五倍子”嫩芽、嫩叶煮熟后,凉水浸泡,即可凉拌。
- 2.13 漆树(*Toxicodendron verniciflum*)为漆树科落叶乔木。嫩茎叶可生食,凉拌,当地人称“漆芽子”。
 - 2.14 糙木(*Aralia chinensis*)为五加科落叶小乔木或灌木。幼芽、嫩芽煮熟后,凉水浸泡,炒食,凉拌,当地人称为“乌龙头”,也是本区重要“木本蔬菜”之一。
 - 2.15 刺楸(*Kalopanax septemlobus*)为五加科落叶乔木。嫩叶可作野菜食用。
 - 2.16 五加(*Acanthopanax*)为五加科落叶灌木。本区有:五加(*A. gracilistylus*)、藤五加(*A. leucorrhizus*)、蜀五加(*A. senchuenensis*)。幼芽、嫩叶当地人称“五药碱”,煮熟后,可凉拌供食用。
 - 2.17 鸭儿芹(*Cryptotaenia japonica*)为伞形科植物。嫩茎叶、幼株可炒食。
 - 2.18 水芹(*Oenanthe decumbens*)为伞形科多年生草本。嫩茎叶可炒菜或凉拌。
 - 2.19 蕨蒿(*Carum carri*)为伞形科多年生植物,幼株、嫩叶可作野菜,当地人称为“邪蒿”,煮后可凉拌。
 - 2.20 打碗花(*Calystegia hederacea*)为旋花科多年生草本。嫩叶可作野菜,炒食或作馅。
 - 2.21 野紫苏(*Perilla frutescens* Var. *Crispa*)为唇形科一年生草本。嫩茎叶可作野菜,当地人称为“臭壶”,开水煮熟后,凉水浸泡,可凉拌供食用。
 - 2.22 车前(*Plantago asiatica*)为车前科多年生草本。嫩茎叶作野菜。烫后用凉水浸泡,可炒食或作馅、汤。
 - 2.23 牡蒿(*Artemisia japonica*)为菊科多年生草本。嫩苗、幼茎可作野菜,用沸水烫后,再用清水漂洗,即可炒食或作馅。
 - 2.24 刺儿菜(*Cephalanoplos segetum*)为菊科植物,嫩茎叶可作野菜。
 - 2.25 苦菜为菊科植物。本区有:苦苣菜(*Ixeris dentijulata*)、山苦菜(*I. chomensis*)、苦苣菜(*Sonchus oleracens*)、苣荬菜(*S. brachyotus*)。嫩茎叶、幼苗可作野菜,当地人称“苦菜、苦苦菜”,可凉拌或作酸菜、浆水等。
 - 2.26 山莴苣(*Lactuca indica*)为菊科一或二年草本。嫩茎叶开水烫后,可炒食或作馅。
 - 2.27 蒲公英(*Taraxacum mongolicum*)为菊科多年生草本。幼苗、嫩茎叶可炒菜或凉拌。
 - 2.28 玉竹(*Polygonatum odoratum*)为百合科多年生草本。幼苗可作野菜,烫煮后,再用清水浸洗即可炒食。
 - 2.29 百合(*Lilium brownj* Var. *leucanthum*)为百合科多年生植物,鳞茎可炒食。
 - 2.30 野韭为百合科植物。常见有:茗韭(*Allium victorialis*)、卵叶韭(*A. oraliifolium*)。叶可作菜。
 - 2.31 箭竹(*Sinarundinaria nitida*)为禾本科植物。竹笋(即幼芽)可炒食。

膜下浇水对日光温室番茄产量的影响

满昌伟

日光温室栽培番茄产量高,价值大,已成为番茄反季节栽培的主要形式。由于日光温室栽培番茄需水量较大,造成日光温室空气湿度过大,影响了番茄的正常生长和产量的提高及品质的改善。近几年我们推广了在日光温室覆盖地膜,采取膜下浇水的技术,并对膜下浇水与普通浇水进行了比较试验。从试验结果看出,膜下浇水对番茄生长的影响,特别是对番茄产量的影响显著优于普通浇水。

1 试验方法

本试验设在两个日光温室中。温室跨度7m,长60m。试验品种为毛粉802。番茄移栽时一垄栽双行,覆盖地膜。行距90cm,株距45cm,栽植密度3200~3300株/666.7m²。共设置6个小区,每小区设4行,中间隔2行,小区面积16~18m²。土壤条件为壤土,保水保肥性能良好。二年2个温室采取膜下浇水和普通浇水交换进行。采取主杆整枝法,其他管理一致。

2 试验结果与分析

2.1 膜下浇水与根、叶生长的关系 番茄定植12月6日。定植前一周,进行定植前浇水。定植后5d采用地膜覆盖的开始长出不定根,到第7d,不定根已伸长

2.5cm;而没覆盖的温室,由于在定植后因干旱浇小水,没有生出不定根,而在第7d开始生出不定根,到第10d,不定根才伸长1.5cm。定植后缓苗的时间,膜下浇水的7d,普通浇水的9d。每形成一片叶子,膜下浇水的需4~5d,普通浇水的需6~7d。第一穗果均出现在第11节上,沾花后,第一穗果到鸭蛋大小,膜下浇水的比普通浇水的早3~4d。

表1 不同浇水方式对番茄根、叶的影响

浇水方式	根(条·定植后)				叶(片·定植后)			三穗果着生时间(月/日)		
	始见根	10天	14天	20天	始见叶(天)	3~4叶(天)	6叶(天)	1	2	3
膜下浇水	5天	12.2	18.1	23.5	6~7	13~16	25	12/25	1/9	1/25
普通浇水	7天	7.3	11.3	17.6	8~10	15~17	28	12/28	1/13	1/30

2.2 膜下浇水与日光温室温、湿度的关系 日光温室由于受塑料薄膜覆盖的影响,浇水后,水分散失慢,造成日光温室湿度过大。为此,分别测定了浇水后当天,浇水后1~7d的温湿度的变化情况。浇水后当天,膜下浇水的空气湿度为74.1%,普通浇水的为91.6%;于凌晨5时测得最低温度,膜下浇水的10.8℃,普通浇水的8.2℃,于中午11时测定最高温度(未放风前),膜下浇水的27.1℃,普通浇水的33.1℃。当浇水后第10d,普通浇水的土壤已干,需要进行浇水,而膜下浇水的土壤仍湿润,不需浇水。番茄从定植到收获完毕,膜下浇水6次,普通浇水13次。

2.3 膜下浇水对日光温室番茄产量的影响 番茄始见花,即用2.4-D蘸花。到第一批果采摘,番茄自然成熟。以后,用乙稀利催熟,催熟时间膜下浇水比普通浇水均提前3~5d。前期产量,膜下浇水始摘期为2月15日,采摘量为56.1kg,普通浇水始摘期为2月26

表2 不同浇水方式对温、湿度的影响

浇水方式	湿度(浇水后·天)										温度(最高/最低,浇水后·天)						
	当天	1	2	3	4	5	6	7	当天	1	2	3	4	5	6	7	
膜下浇水	74.1	73.9	72.1	69.3	68.4	66.7	66.1	65.4	27.1/10.8	28.5/10.1	26.3/10.1	27.5/9.2	26.7/9.4	26.1/9.6	25.0/9.6	24.9/9.0	
普通浇水	91.6	90.7	89.9	80.5	75.6	70.9	62.1	54.2	33.1/8.2	34.7/7.5	33.5/7.7	32.1/7.9	30.6/8.2	29.9/8.3	29.0/8.6	28.1/8.4	

3 开发利用几点建议

3.1 深入调查,掌握野生蔬菜资源蕴藏量 现已查明了本区野生蔬菜植物种类,但其产量、质量还是不清楚。因此,要进行野生蔬菜蕴藏量(分布面积、株数、产量、质量)全面调查,为以后开发利用提供资料。

3.2 加强资源保护,合理利用资源 对现有野生资源管理,保护和利用,特别是“木本蔬菜”不能搞掠夺式开发,而要有组织、有计划地开发利用。

3.3 开展野生资源引种驯化工作 为了扩大资源,应积极开展科学试验,有计划进行人工引种驯化,变野生为家生,分散为人工栽培,集约经营,这样就有开发利用后备资源,作到合理开发利用。

(甘肃省林业学校 甘肃省天水北道城建局 741020)

日,始摘量为32.9kg。膜下浇水比普通浇水提前11d,始采摘果多23.2kg,增产70.5%。分别计算始摘期后5d、10d、15d、20d的产量和总产量,膜下浇水为83.4、167.1、291.6、418.5、763.3、8kg,普通浇水60.5、136.3、207.3、342.4、535.8、9kg,分别增产37.9%、22.6%、40.7%、39.7%和29.8%。

3 小结

日光温室栽培番茄,增加了市场供应的品种,花色。由于栽培季节多为寒冷时节,浇水成为一个难题。而日光温室覆盖地膜,采取膜下浇水,既提高了地温,又不使空气湿度过大,对提高产量也有促进作用。所以,日光温室栽培蔬菜,采取地膜覆盖,膜下浇水的方法,实为切实可行的实用技术,应大力推广。

(山东省微山县农业局 277600)