

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. *latiusulum*), 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 英果蕨 (*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 楸木 (*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 蕺菜 (*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 denticulata*)、山苦菜 (*I. chorensis*)、苦苣菜 (*Sonchus oleraceus*)、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 browni* 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. oratifolium*)。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(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	63.4	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、535.9kg,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)