

世界蔬菜新潮流——袖珍蔬菜发展及前景

宋元林, 王立华

(山东省农业科学院蔬菜研究所, 济南 250100)

中图分类号: S649 文献标识码: A 文章编号: 1001-0009(2000)06-0019-03

袖珍蔬菜是指在大路蔬菜中, 某些食用器官较小巧玲珑, 迥异于一般品种的品种类型; 以及某些食用器官特别小巧玲珑、特别引入注目的稀特蔬菜的类型总称。袖珍蔬菜是一个广义的、含混不清的蔬菜门类, 它既不是严谨科学的植物学类别; 又不是习惯的农业生产类别。而是在目前时代, 一个从世界食用潮流中划定的新类别。

众所周知, 人类文明的食物时代第一代是白色食品时代, 即以麦、米等粮食为主要食品的时代; 第二代是红色食品时代, 即以肉食为主要食品的时代。这是在农业生产迅速发展后, 粮食有了剩余, 畜牧业大量发展后的结果; 第三代是绿色食品时代, 即以蔬菜为主要食品的时代。这是由于蔬菜的营养丰富, 它克服了大量食肉的弊端, 有利于身体健康的原因导致的。

在绿色食品时代的末期, 随着生活水平的迅速提高, 人们对蔬菜的外观、品质、食用的方便程度、营养价值的要求越来越高、越来越苛刻。在追求更新潮流蔬菜, 探索新的食品进代时, 袖珍蔬菜以其小巧玲珑、美观可爱、营养成分更高、更全面、食用方便、更符合人们不用张大嘴的饮食文明风尚, 因而被部分人青睐。袖珍蔬菜应运而生, 成为世界食品潮流之一。袖珍蔬菜的生产、流行, 是一个国家科学技术发展的标志, 是一个国家经济生活、健康水平高低的标志。

在发达国家流行的袖珍蔬菜的范围较小, 仅限于那些大路蔬菜中食用器官特别小的新品种。作者认为这一狭窄的范围与袖珍蔬菜广义的名称不相适应。因而把所有食用器官小巧玲珑、营养丰富的稀特蔬菜也列入袖珍蔬菜之列。这样一来, 既不影响袖珍蔬菜之名及内涵, 又壮大了其队伍, 更便于宣传、发展, 这是袖珍蔬菜国内外略有差异之点。

1 袖珍蔬菜的种类及来源

袖珍蔬菜种类很多, 来源各异, 目前主要有以下几类:

1.1 新育成的品种

绝大多数蔬菜都有一个固定的代表性的大小、体积及重量。近年来, 育种者利用基因突变现象, 育出了体积、重量特别小的新品种。如袖珍黄瓜、小型大白菜、袖珍胡萝卜、袖珍萝卜、小茼蒿、小西瓜、袖珍西葫芦、小南瓜等。这些新品种蔬菜诱导出了袖珍蔬菜的类别名称, 成为袖珍蔬菜中的主体。

1.2 蔬菜中的稀有品种

很多蔬菜种的品种很多, 不同品种的大小、重量差异甚大。目前随着人们认识、研究的深入, 一些小型的品种如袖珍番茄等被发掘出来, 开始大量栽培食用。它们也成了袖珍蔬菜中重要的组成部分。

1.3 由野生植物转入袖珍蔬菜

近年来, 人们的生活水平迅速提高, 对蔬菜花色种类要求增加; 加上科学技术的发展, 对野生植物研究和了解增多。因此, 很多野生植物中较小巧玲珑者转入袖珍蔬菜中来, 如黑色的发菜等。

1.4 由稀特蔬菜转入袖珍蔬菜

很多蔬菜由于种植困难、产量低, 要求环境条件严格而一直未能大量发展起来, 如草石蚕等。也有的稀特蔬菜因有特殊的气味和食用习惯问题而受人冷落。近年来, 随着栽培技术提高, 对这些稀特蔬菜的营养、食用价值了解的深入, 以及其诱人的外形而开始受人的青睐, 如玉米笋、抱子甘蓝等。这类稀特蔬菜也成了袖珍蔬菜的一部分成员。

1.5 由观赏植物转入袖珍蔬菜

很多观赏植物如菊花、观赏茄子、袖珍辣椒等, 不仅有小巧玲珑的外观, 而且营养价值高, 具有可食性。近年来, 人们栽培它们的目由观赏转为食用, 使它们转入袖珍蔬菜的行列中来。

1.6 特殊栽培技术培育的袖珍蔬菜

过去, 甘蓝收获后, 残根即拔除弃之。现在利用这些残根, 继续管理, 可以生产出甘蓝芽来。

1.7 特产蔬菜转入袖珍蔬菜

收稿日期: 2000-07-07

姜芽是我国姜产区的特产蔬菜, 一直以其风味的特殊、鲜黄、白的色彩、小巧而闻名于世。此次也把它列入袖珍蔬菜。

2 袖珍蔬菜的特点及意义

与一般蔬菜相比, 袖珍蔬菜有如下特点:

2.1 营养丰富、减少加工程序

很多袖珍蔬菜, 如樱桃番茄由于体型小, 食用前不用切片, 可整个食用。既节省了加工手续, 又减少了营养的破坏。这一特点是近代人们喜食袖珍蔬菜的主要原因。

2.2 色彩鲜艳、小巧玲珑、楚楚动人

袖珍蔬菜名符其实, 都有不同于一般蔬菜的艳丽色彩, 加上体形小巧玲珑, 楚楚动人。如形如大珍珠的小茼蒿; 如小手指般的小胡萝卜。这些小巧的蔬菜, 整体摆在餐桌上, 可配成多彩多丽的拼盘, 使食品如花似锦, 加上香、味, 更加诱人, 更能刺激食欲。让人们在餐饮之中, 不仅一饱口福, 而且一享眼福。真是一举数得, 让人们能得到多方位的享受。此乃一般蔬菜所不及也。

2.3 风味独特, 有益饮食文明

很多袖珍蔬菜风味独特。人们在经常食用大路蔬菜后, 口味日感俗烦, 风味已觉淡然。突换未食之袖珍蔬菜, 则口味为之一新, 食欲大振, 从而而偏食它们。

袖珍蔬菜由于体积小, 在食用时避免了张大口咬食的不雅形象, 以及女士们咬食沾掉口红的弊端, 有益于提高饮食文明, 符合目前崇尚小口慢吃, 忌大口吞食的饮食风尚, 更增加男士的绅士风度, 及女士的淑女形象。

2.4 以食代药, 强身防病

很多袖珍蔬菜本身既为中药成分, 具有良好的药用价值。这些袖珍蔬菜在经常食用后, 均可由苦涩之中药而转为佐餐之佳肴, 即享口福, 又可健身防病, 真乃一举数得, 良药益口矣。

2.5 以供特需, 出口换汇

袖珍蔬菜在国际上已流行多年, 很多国际游人旅居中国, 多有食用要求。因此, 发展袖珍蔬菜可满足游人、宾馆、饭店的特殊需要。有些袖珍蔬菜如朝天椒、发菜等已成为我国出口蔬菜, 为我国换回了大量外汇。

2.6 充实观光农业

观光农业是让人们通过观赏蔬菜等农作物美丽、自然的外形, 享受大自然的美, 回归到自然的怀抱中去。在观光农业中, 农作物必须有非同寻常生产的颜色、情调、外形, 方能吸引观光者。而袖珍蔬菜以其非同一般蔬菜的大小、艳丽多姿的外形, 完全可承担观光农业生产中的主角。目前观光农业区, 几乎都离不开袖珍蔬菜的点缀。

2.7 栽培技术简单

由野生植物、稀特蔬菜转入的袖珍蔬菜, 对环境条件、栽培技术很少苛求, 稍加管理即满足其生长需求, 而产量倍增, 质量倍优。由一般蔬菜特殊品种转入的袖珍蔬菜, 美丽出众、质压群芳, 其栽培技术与一般蔬菜无异。

2.8 栽培效益高

大多数袖珍蔬菜目前种植很少, 生产量少, 物以稀为贵, 所以栽培的经济效益很高。既是将来, 袖珍蔬菜也会以美观的外形, 优良的品质而价格高于其它一般蔬菜的。

3 袖珍蔬菜的发展状况

欧、美等发达国家, 人们追求饮食保健, 一贯喜食生的鲜嫩蔬菜, 以保持天然营养成分。在此基础上, 90 年代开始, 袖珍蔬菜又以其美观小巧的外形, 位居其它蔬菜之上, 受到人们的特别青睐。一时, 袖珍蔬菜流行于欧、美发达国家成为当今食品主潮流之一。近年来, 西方先进的食用习惯开始影响我国。于是少数袖珍蔬菜开始少量生产, 步入市场。这其中以樱桃番茄、小西瓜为最典型。上述蔬菜由少有人购买, 一跃而为高档蔬菜。

80~90 年代以来, 我国实行计划生育后造成的家庭人口数量的变化, 也促进了袖珍蔬菜的发展进程。目前每个家庭的人口一般为 3~4 人, 比过去减少了一半。因而采购蔬菜时, 多钟情于只够一顿饭食用的小型蔬菜。避免过大的蔬菜一次吃不了, 剩下的造成浪费。

现在, 保护地生产的迅速发展, 使多种蔬菜能四季供应, 冬季可以数天不用吃相同的蔬菜。为了不致把剩下的蔬菜存放的腐败浪费, 人们已不买过大的蔬菜。所以说, 保护地生产的迅速发展, 也促进了袖珍蔬菜的发展。

上述形势的分析, 表明袖珍蔬菜在我国已经在悄然兴起, 缓慢地发展。只是未引起人们的重视和注意罢了。

人类的经济发展, 食用文化发展基本是相同的。发达国家今天的现状, 就是我们明天的榜样。既然袖珍蔬菜今天在发达国家流行起来, 为了赶上世界潮流, 提高我国人民生活水平, 我们今天应急起直追, 努力发展, 争取明天让袖珍蔬菜在我国也流行起来。

4 发展袖珍蔬菜应注意的问题

4.1 以销定产、循序渐进

袖珍蔬菜多数为人们初步认识的蔬菜, 人们食用必定有一个缓慢发展扩大的过程, 开始市场需要量不可能很大的。这一市场、消费特点要求生产上必须与之相适应。为此, 在发展生产时, 一定慎重从事, 开始深入探索, 了解人们的消费动态, 少量引种试种, 扩大宣传, 让人们认识并尝试消费。随着市场的扩大, 逐渐增加栽培面积。这就是常说的以销定产、循序渐进的发展道路。

4.2 四季生产, 周年供应

大多数袖珍蔬菜是人们初步认识的。开始由少数好奇心强, 以猎奇的心理进行尝试性食用。然后由这些消费个体扩大宣传, 浸润性地发展为很多小的消费群体。最后小群体之间扩大融合成为消费大群体, 直至成为社会公认的大路蔬菜。这一过程是缓慢的, 需要连续不断的时间。这就要求袖珍蔬菜能四季生产, 周年供应市场。从而能长时间地供人们品尝、宣传、扩大影响。如果供应中断, 则会有前功尽弃的危险或大大延长发展时间。为了实现袖珍蔬菜四季生产、周年供应的目标, 除了露地栽培外, 进行保护地栽培就非常重要。

茄科蔬菜青枯病无公害防治

戴必胜¹, 陶佳喜²,
徐艳霞², 徐春²

青枯病是辣椒、番茄、马铃薯、茄子等茄科蔬菜的重要的细菌性病害。发病后的主要症状是茎叶虽保持绿色,但植株已经过萎蔫阶段而最后枯死。在病茎的褐变部位,用手挤压可见乳白色的菌液渗出。影响发病的主要因素是:温度、湿度和栽培水平。青枯病在高温、高湿的环境中,蔬菜明显发病。环境中的湿度包括空气湿度和土壤湿度,土壤湿度更为重要。高温决定寄主的高蒸腾量,正常的输导组织完全可以适应,但有病变的输导组织就不能适应。根系在高温高湿情况下,大量吸收水分以适应地上器官的需要,而叶、花、果实等器官所需的大量水分和水溶性营养物质,由于疏导组织的病变产生运输故障,无法及时输送,因而使植株失水、失营养而导致最后萎蔫枯死。但叶片光合功能正常,所以仍保持绿色,最后是绿色的萎蔫,故名青枯病。从发病区域看,我国南方比北方重;北方棚室栽培和越夏栽培比其它方式栽培重。此外,栽培管理技术的粗放;土地粘、洼;田间积水;钙磷缺乏;土壤偏酸、氮素偏多再加上重茬连作,发病明显。常见的青枯病无公害防治的方法介绍如下:

1 有计划地轮作 降低土壤含菌量和提供较全面的营养元素,提高抗性,病情自然减轻。

4.3 贮藏加工

多数袖珍蔬菜的收获期较集中,如小胡萝卜、袖珍大白菜等均为一次性收获。而市场消费量少,消费时间又长,这一矛盾必须通过贮藏加工技术来缓解。在收获旺季,收集过剩的产品,进行贮藏、加工、保鲜,在淡季供应上市。这样可以较好地解决袖珍蔬菜的周年供应问题。

4.4 食用价值的研究及宣传

很多袖珍蔬菜是近代研究培育出来的,其营养成分、食用价值尚未及研究。有些袖珍蔬菜虽有较久的历史,但一直被人忽视。其营养价值及食用价值人们也不十分清楚。因此,在发展袖珍蔬菜时,应首先研究了解其营养成分含量,掌握其对人体的药用保健作用。然后通过报纸、电视等媒体进行大规模地宣传,让广大人们了解其食用价值。利用人们希望寓药于食的饮食心理,刺激消费欲望。从而迅速扩大袖珍蔬菜市场,促进生产发展。

袖珍蔬菜是在当今经济高度发展的形势下出现的新生事物。它必将随着科学技术的进一步发展,更加完善,更加扩大,更加提高。它的辉煌时代尚未到来,但已为时不远。为了这一时刻的迅速到来,蔬菜工作者、生产者应抓住时机,不懈地努力,推动这一事业迅速向前发展。

2 改良土壤 土壤偏酸,有利青枯菌的繁殖,因而在偏酸的土壤中施入熟石灰粉进行改良。因为这样一方面使土壤调节至中性或酸性,一方面增施钙素提高了抗性。施入比例,一般情况下,每667m²应施熟石灰粉100kg左右,最好方式是结合整地作基肥施用较好。

3 调节栽培方式 在栽培过程中,增施磷、钾、钙等有效营养元素,尽量进行高垅或半高垅栽培,并使地块有一定的坡度,以便于及时排水。

4 培育壮苗 对青枯病抗性强的壮苗标准应该是全茎和侧枝短粗、维管束直径大,可增加抗性和耐性。另外,从花期开始,增施硼、锰两营养元素,一般按千分之一至二的水溶液浓度配制硫酸锰和硼酸,按每667m²50~60kg的液量喷于植株上,每10~20d一次,共喷2~3次,以促进维管束的生长和带动其他营养元素的吸收输送。如要考虑避免增加酸性物质的数量,可在喷施期间的间隔期中,加喷1~2次千分之五的小苏打水溶液。

5 马铃薯栽培的防治病害措施 在选用无病种薯的前提下,对种薯的全体部位用2000倍的甲醛水溶液浸种1.5~2h后播种。习惯用切块种植的地区,对切刀用75%的酒精浸泡消毒。

6 药剂防治 发病始期,选用200(10⁻⁶)的农用链霉素喷布根周围,按每667m²50~60kg的液量施用,每隔7~10d喷一次,共喷2~3次。

总之,茄科蔬菜青枯病的无公害防治,是一个以“防为主,防治结合”的综合防治措施,上述六种无公害的防治方法,是种种都重要,各个环节不可忽视,只要认真的对待、加以重视,是能起到较好的防治效果。

(1. 广东省揭阳市,揭阳学院生物系,515524; 2. 湖北省黄冈师范学院生物系,438000)

提高难于生根花木生根率途径

桂花、山茶、杜鹃、腊梅、白玉兰、金银花、紫薇等生根比较困难的花木,除可使用萘乙酸、吲哚乙酸等生长素处理插条外,也可用一些经济简便的方法促使它们生根。

(1) 将插条基部2cm浸入0.1%~0.5%高锰酸钾水溶液中12~14h,取出后立即扦插。(2) 用白糖水溶液处理插条,草花使用浓度为2%~5%;木本花卉为5%~10%。将插条基部2cm浸入上述溶液中浸泡24h取出,用清水将插条外部沾着的糖液冲洗干净后扦插。(3) 用医用维生素B₁₂的针剂加一倍凉开水稀释,将插条基部浸入5min取出,稍晾,待药液吸进后扦插。(4) 对于一些不易生根的花木,也可在生长期将枝条基部进行环剥皮或用铁丝扎缚,使养分大量积聚在环剥等部位,到休眠期沿环剥或扎缚处剪下进行扦插。(5) 带踵扦插,在剪取枝条时,将插条基部带上少许上年生枝条,则易生根。

(胥哲明,孙晓茹,河南省驻马店市园林处 463000)