

DOI:10.11937/bfyy.201516020

贵州黔东南侗族食用香料 植物资源利用调查

吕世勇¹, 袁涓文¹, 俞筱桢^{2,3}, 李明川¹, 唐澜兮¹

(1. 贵州财经大学 资源与环境管理学院, 贵州 贵阳 550025; 2. 云南师范大学 旅游与地理科学学院, 云南 昆明 650500;
3. 黔南民族师范学院 历史与社会文化系, 贵州 都匀 558000)

摘要:食用香料植物具有无污染、无残毒的特点,同时有防腐抑菌、抗氧化和药疗的作用。采用实地考察、标本采集、分类鉴定、资料考证和文献检索整理相结合的方法对黔东南黎平县登岑侗寨食用香料植物进行调查,以摸清侗族食用香料植物资源状况,为其合理开发和可持续利用提供参考。结果表明:当地食用香料植物有12科26属29种,其中唇形科(Lamiaceae)6种、伞形科(Umbelliferae)5种、姜科(Zingiberaceae)4种;从植物形态看,草本占绝对优势,共22种;食用部位以叶子、果实、全草、根、茎皮、花为主的植物,分别有12种(41.4%)、5种(17.2%)、5种(17.2%)、4种(13.8%)、4种(13.8%)、2种(6.9%);烹饪方式以火锅和炒食为主;从采集方式看,来源于野生环境的有18种,占总数的62.1%。

关键词:香料植物;民族植物学;侗族;贵州

中图分类号:S 573 **文献标识码:**A **文章编号:**1001-0009(2015)16-0082-05

食用香料植物一般是指用于各类食物烹饪中加香调味的植物,通常选取植物的某一部位或全部。美国香料协会(American Spice Association)规定,凡是主要用于食品调味的植物,均可称为食用香料植物^[1-3]。作为加香调味的天然原料,香料植物具有独特的优越性,天然、无污染、无残毒,绝大部分已知的香料植物经过人类千百年食用证实对人体几乎无危害。除此之外,香料植物还具有防腐抑菌、抗氧化,甚至是药疗作用,这些都是人工合成香料所无法比拟的^[1-4]。随着世界香料行业中回归自然的消费浪潮兴起和市场经济的发展,食用香料植物市场前景看好,相关研究也不断受到重视。马强^[5]、杨敏杰等^[6]、张喜春等^[7]、冯旭等^[8]分别对内蒙古、云南、粤东地区、黑龙江等地的野生香料植物资源进行研究,张卫明等^[1]对中国辛香料植物资源开发和利用进行了讨论,殷宁^[9-11]对食用香料植物及其产品作为食品添加剂进行了讨论,高海生^[12]对食用香料植物在食品工

业中的开发与应用进行了讨论,毛羽扬等^[13]对天然食用香料植物的特点和烹调应用进行了研究,刘翔等^[14]对33种药用及食用香料植物的抑菌活性开展了研究。从已有的研究看,对食用香料植物的研究基本围绕着资源调查与香料植物深加工方面,其中在食用香料植物的活性成分鉴定、在食品工业中开发利用等方面研究成果颇多。

侗族是黔东南地区一支历史悠久的少数民族,依托于本地丰富的植物资源,创造了极具民族特色的饮食文化和丰富的植物利用与管理的传统知识和经验,有学者曾对侗族传统菜肴进行过研究^[15-17],提到有关食用香料植物约有10多种,然而这些研究都只是描述性的介绍,缺乏对食用香料植物系统的梳理。随着少数民族文化不断受外来强势文化的影响,这些传统的植物利用知识和经验正在面临消亡的威胁,现运用民族植物学的方法,通过实地考察、标本采集、分类鉴定和文献检索相结合对贵州侗族食用香料植物资源进行调查研究,旨在为合理开发和科学利用食用香料植物提供参考。

1 材料与方法

1.1 研究地概况

登岑侗寨位于黔东南州黎平县茅贡乡北部,东邻寨母村,南连地扪侗寨,西接罗大村,北靠樟洞村,距离茅

第一作者简介:吕世勇(1982-),男,硕士,讲师,研究方向为森林资源管理。E-mail:lvshy.1995@163.com

责任作者:袁涓文(1967-),女,博士,研究员,研究方向为社区林业与自然资源管理。E-mail:yuanjuanwen@qq.com

基金项目:国家自然科学基金资助项目(71163006)。

收稿日期:2015-03-20

贡乡 6 km, 区域面积 9.28 km², 耕地 29.2 hm², 村寨驻地海拔 720 m, 拥有 138 户共 619 人, 全部为侗族, 是一个典型的传统侗族村寨, 全村依山而建, 森林资源丰富, 森林覆盖率为 80%, 当地居民主要以种植业为主, 兼有林业生产, 混农林生产非常普遍。由于地处山区, 交通不便, 受外来文化的影响相对较小, 因此民族传统文化保存较好。

1.2 研究方法

民族植物学是一门研究人与植物相互作用的科学, 研究内容包括人类如何利用植物资源、管理植物资源和保护植物资源及其栖息地^[18]。现利用民族植物学的相关理论和方法开展研究, 主要方法有: 1) 野外调查, 通过关键人物访谈法及参与式观察法, 向当地侗族群众了解食用香料植物的知识和经验, 访谈内容主要包括: 食用香料植物的侗语名称、汉语名称、食用部位、食用方法、采集地点及方式等信息, 2014 年 5 月和 7 月对登岑侗寨进行了 2 次调查, 5 月对登岑侗寨群众利用食用香料植

物开展初步访谈调查, 7 月进行深入访谈调查并采集证据标本, 同时还对当地集市上销售的食用香料植物进行了走访调查, 了解其种类、用途等; 2) 资料整理。对采集到的食用香料植物标本进行分类鉴定, 根据鉴定结果, 对登岑侗寨的食用香料植物进行资料编目和分析; 3) 文献研究, 查阅及收集与侗族利用植物资源相关的文献资料, 并对其进行分析和研究。

2 结果与分析

2.1 登岑侗寨食用香料植物的民族植物学编目

表 1 表明, 登岑侗寨食用香料植物资源共 12 科 26 属 29 种, 其中以唇形科(Lamiaceae)(6 种, 20.69%)和伞形科(Umbelliferae)(5 种, 17.24%)为主, 其次是姜科(Zingiberaceae)4 种(13.79%), 石蒜科(Amaryllidaceae)和芸香科(Rutaceae)各 3 种(10.34%), 樟科(Lauraceae)2 种(6.9%), 楝科(Meliaceae)、茄科(Solanaceae)、三白草科(Saururaceae)、菖蒲科(Acoraceae)、蓼科(Polygonaceae)和五味子科(Schisandraceae)各 1 种(3.45%)。从植

表 1

登岑侗寨食用香料植物编目

Table 1

List of edible spice plant in Dengcen Dong village

科名	属名	物种	当地名	植物形态	采集渠道	食用部位	食用方法
Family name	Genus name	Species name	Local name	Plant morphology	Collecting channel	Use part	Edible method
唇形科 Lamiaceae	薄荷属	留兰香 <i>Mentha spicata</i>	Naowengzhen(脑翁振)	草本	野生	叶子	炒食、蘸酱、火锅
	牛至属	牛至 <i>Origanum vulgare</i>	Ma nong(马依)	草本	野生	叶子	火锅
	藿香属	藿香 <i>Agastache rugosa</i>	Nao bie(闹摆)	草本	野生	叶子	火锅
	罗勒属	罗勒 <i>Ocimum basilicum</i>	Gai yansai(改音赛)	草本	野生	叶子	炒食
	紫苏属	紫苏 <i>Perilla frutescens</i>	Nao(闹)	草本	种植	叶子	火锅
	风轮菜属	风轮菜 <i>Clinopodium chinense</i>	Ma nao(麻闹)	草本	野生	叶子	蘸酱、火锅
伞形科 Umbelliferae	芹属	旱芹 <i>Apium graveolens</i>	Xiang qin(香芹)	草本	种植	茎	炒食、火锅
	水芹属	水芹 <i>Oenanthe javanica</i>	Ma eng(骂搥)	草本	野生	茎	炒食
	芫荽属	芫荽 <i>Coriandrum sativum</i>	Yuan xi(元西)	草本	种植	全草	火锅、蘸酱
	茴香属	茴香 <i>Foeniculum vulgare</i>	Suan yong(酸拥)	草本	种植	叶子	火锅
	藁本属	川芎 <i>Ligusticum chuansong</i>	Chuan xiong(川芎)	草本	野生	叶子、茎	炒食
	豆蔻属	草果 <i>Amomum tsaoko</i>	Jiu dongpang(酒懂磅)	草本	野生	果实	炖煮
姜科 Zingiberaceae	姜属	姜 <i>Zingiber officinale</i>	Xi ying(西应)	草本	种植	根	蘸酱、炒食、炖煮、火锅
	姜属	阳荷 <i>Zingiber striolatum</i>	Niang(酿)	草本	野生	花	炒食、烧烤
	姜花属	姜花 <i>Hedychium coronarium</i>	Nu huan(努环)	草本	野生	花、根	炖煮
	吴茱萸属	吴茱萸 <i>Evodia rutaecarpa</i>	Zhe yi(折易), 捶油子	灌木	野生	果实	火锅
芸香科 Rutaceae	花椒属	花椒 <i>Zanthoxylum bungeanum</i>	Zhe yu(折优)	灌木	野生	叶子、果实	炒食、蘸酱、炖煮、火锅
	柑橘属	橘 <i>Citrus reticulata</i>	Bi mei(比没)	乔木	购买	果实	火锅
石蒜科 Amaryllidaceae	葱属	薤白 <i>Allium macrostemon</i>	Jiao dou(较斗)	草本	野生	全草	蘸酱、炒食、凉拌
	葱属	葱 <i>Allium fistulosum</i>	Song(送)	草本	种植	全草	蘸酱、炒食、炖煮、火锅
	葱属	蒜 <i>Allium sativum</i>	Suan(蒜)	草本	种植	全草	蘸酱、炒食、火锅
樟科 Lauraceae	樟属	肉桂 <i>Cinnamomum cassia</i>	Gui pi(桂皮)	乔木	购买	茎皮	炖煮
	木姜子属	木姜子 <i>Litsea pungens</i>	zhang(仗)	乔木	野生	果实	蘸酱、火锅、炖煮
蓼科 Polygonaceae	蓼属	水蓼 <i>Polygonum hydropiper</i>	zheng(政)	草本	野生	叶子	火锅
菖蒲科 Acoraceae	菖蒲属	石菖蒲 <i>Acorus tatarinowii</i>	Wu xiang(五香)	草本	野生	叶子、根	火锅、炖煮
三白草科 Saururaceae	蕺菜属	鱼腥草 <i>Houttuynia cordata</i>	Sang fen(桑焚)	草本	野生	全草	凉拌、蘸酱、炒食
茄科 Solanaceae	辣椒属	辣椒 <i>Capsicum annuum</i>	La lan(辣揽)	草本	种植	果实	炒食、蘸酱、烧烤、火锅
五味子科 Schisandraceae	八角属	八角 <i>Illicium verum</i>	Ba guo(八果)	乔木	购买	果实	炖煮
楝科 Meliaceae	香椿属	香椿 <i>Toona sinensis</i>	Yeng(颖)	乔木	野生	叶子	炒食

物形态来看,草本占绝对优势,共 22 种(75.86%),其次是乔木 5 种(17.24%),灌木 2 种(6.90%)。

2.2 食用香料植物利用部位及采集渠道分析

按食用部位不同将香料植物分为根、茎皮、叶、花、果实、全草 6 类。从表 2 可以看出,登岑侗寨的群众利用植物叶子的种类最多,有 12 种,占总数的 41.4%,其次是果实、全草各有 5 种,占总数的 17.2%,食用根、茎的相对较少,各有 4 种,占总数的 13.8%,食用花的最少,只有 2 种,占总数的 6.9%。这其中有 4 种植物有 2 种以上的利用部位,占总数的 13.8%,如石菖蒲(*Acorus tatarinowii*)的叶和根、姜花(*Hedychium coronarium*)的花和根、花椒(*Zanthoxylum bungeanum*)的叶子和果实、川芎(*Ligusticum chuanxiong*)的叶子和茎都可以食用。

表 2 登岑侗寨食用香料植物利用部位调查

Table 2 Survey of the use parts by edible spice plants in Dengcen Dong village

利用部位	根	茎皮	叶	花	果实	全草
Use part	Root	Stem bark	Leaf	Flower	Fruit	Entire plant
种数 Species number	4	4	12	2	5	5
比例 Proportion/%	13.8	13.8	41.4	6.9	17.2	17.2

注:有些种类多个部位被利用,因此比例之和超过 100%。

Note: The multiple parts on some species to be used, and therefore the proportion is more than 100%.

通过食用香料植物采集渠道的调查,结果显示登岑

表 3 登岑侗寨部分食用香料植物味道特征及主要活性成分调查^[1]

Table 3 Survey of taste characteristics and main active ingredients by partly edible spice plants in Dengcen Dong village^[1]

名称	味道特征	主要活性成分
Species name	Taste characteristics	Main active ingredient
留兰香 <i>Mentha spicata</i>	清甜,柔和微凉,稍有苦辛味	左旋-香芹酮
牛至 <i>Origanum vulgare</i>	气息强烈,甜而温和、辛辣味	香芹酚、百里香酚
罗勒 <i>Ocimum basilicum</i>	似茴香、辛香、兼有膏香和木香,有清甜味,有些薄荷凉味	左旋-芳樟醇、甲基黑胡椒
旱芹 <i>Apium graveolens</i>	有温甜,捎带苦味之药草香浓郁	苧烯、瑟林烯、瑟丹内酯、萜醇
芫荽 <i>Coriandrum sativum</i>	性温和、气芳香,带有鼠尾草和柠檬混合的味道	左旋-芳樟醇
草果 <i>Amomum tsaoko</i>	味辛辣有特异香气,微苦	桉叶油素、柠檬醛、十一碳烯醛
姜 <i>Zingiber officinale</i>	有穿透性辛辣气,温和芳香	姜烯、姜酮、姜油酚
花椒 <i>Zanthoxylum bungeanum</i>	强烈芳香、味辛而麻辣,微甜	花椒油素、花椒烯、柠檬烯、枯茗醛、香茅醇等
橘 <i>Citrus reticulata</i>	橘子果香,味辛温,略清甜	柠檬烯、松油烯等
蒜 <i>Allium sativum</i>	辛香刺激味,特异气息,性温	大蒜素等
肉桂 <i>Cinnamomum cassia</i>	强烈的芳香、味甘甜而辛辣、略苦性温和	桂醛
辣椒 <i>Capsicum annuum</i>	辛辣有热感,刺激作用强烈	辣椒素
八角 <i>Illicium verum</i>	有强烈的山楂花香,味辛、甜	茴香脑、茴香醛、茴香酮、黄樟油素

2.4 黔东南侗族传统饮食中香料植物

在漫长的民族发展过程中,侗族创造了极富民族特色的饮食文化体系,如“嗜食糯食”、“无鱼不成宴”、“喜吃酸食”、“好用生食”等^[17],对香料植物的烹饪方式也多种多样,大致有调味蘸酱、炖煮、火锅、炒食、凉拌、烧烤等方

侗寨的群众从周围环境中获取了大量食用香料植物,其中有 18 种(62.07%)是从周围环境的植物资源中选取,如吴茱萸(*Evodia rutaecarpa*)、水蓼(*Polygonum hydropiper*)、薤白(*Allium macrostemon*)、鱼腥草(*Houttuynia cordata*)、木姜子(*Litsea pungens*)、水芹(*Oenanthe javanica*)、阳荷(*Zingiber striolatum*)、花椒、留兰香(*Mentha spicata*)、牛至(*Origanum vulgare*)、香椿(*Toona sinensis*)等,另外有 8 种(27.59%)食用香料植物是长期栽培的,有葱(*Allium fistulosum*)、姜(*Zingiber officinale*)、蒜(*Allium sativum*)、辣椒(*Capsicum annuum*)、旱芹(*Apium graveolens*)、芫荽(*Coriandrum sativum*)、紫苏(*Perilla frutescens*)、茴香(*Foeniculum vulgare*),还有 3 种(10.34%)香料植物由于本地产量较少或没有种植而从集市购买而得,比如八角(*Illicium verum*)、肉桂(*Cinnamomum cassia*)、橘皮(*Citrus reticulata*)等。

2.3 食用香料植物香型及活性成分分析

登岑侗寨群众食用的香料植物种类繁多,由于不同的香料植物所含芳香成分及生物活性物质不一,微妙的香型差异使得食用香料植物的味道特征多样(表 3),添加在菜肴中使得具有酸、甜、苦、咸、辣、涩、鲜等搭配在一起的复合味道,同时香料植物中所含的一些活性成分还具有防腐抑菌、抗氧化性、着色添香的作用,会增强人们的食欲感,提高食物的档次,另外还有御寒驱邪、健脾醒脑的效果。

表 3 登岑侗寨部分食用香料植物味道特征及主要活性成分调查^[1]

Table 3 Survey of taste characteristics and main active ingredients by partly edible spice plants in Dengcen Dong village^[1]

名称	味道特征	主要活性成分
Species name	Taste characteristics	Main active ingredient
留兰香 <i>Mentha spicata</i>	清甜,柔和微凉,稍有苦辛味	左旋-香芹酮
牛至 <i>Origanum vulgare</i>	气息强烈,甜而温和、辛辣味	香芹酚、百里香酚
罗勒 <i>Ocimum basilicum</i>	似茴香、辛香、兼有膏香和木香,有清甜味,有些薄荷凉味	左旋-芳樟醇、甲基黑胡椒
旱芹 <i>Apium graveolens</i>	有温甜,捎带苦味之药草香浓郁	苧烯、瑟林烯、瑟丹内酯、萜醇
芫荽 <i>Coriandrum sativum</i>	性温和、气芳香,带有鼠尾草和柠檬混合的味道	左旋-芳樟醇
草果 <i>Amomum tsaoko</i>	味辛辣有特异香气,微苦	桉叶油素、柠檬醛、十一碳烯醛
姜 <i>Zingiber officinale</i>	有穿透性辛辣气,温和芳香	姜烯、姜酮、姜油酚
花椒 <i>Zanthoxylum bungeanum</i>	强烈芳香、味辛而麻辣,微甜	花椒油素、花椒烯、柠檬烯、枯茗醛、香茅醇等
橘 <i>Citrus reticulata</i>	橘子果香,味辛温,略清甜	柠檬烯、松油烯等
蒜 <i>Allium sativum</i>	辛香刺激味,特异气息,性温	大蒜素等
肉桂 <i>Cinnamomum cassia</i>	强烈的芳香、味甘甜而辛辣、略苦性温和	桂醛
辣椒 <i>Capsicum annuum</i>	辛辣有热感,刺激作用强烈	辣椒素
八角 <i>Illicium verum</i>	有强烈的山楂花香,味辛、甜	茴香脑、茴香醛、茴香酮、黄樟油素

式。在统计的 29 种香料植物中,利用方式以火锅(18 种,62.07%)和炒食(14 种,48.28%)、蘸酱(11 种,37.93%)、炖煮(9 种,31.03%)为主,其次是凉拌和烧烤(各 2 种,6.9%)。侗族传统特色菜肴集酸、辣、鲜、苦于一体,典型的菜肴有:腌鱼、腌肉、鱼生、烧鱼、牛瘪、酸汤

表 4
Table 4 黔东南侗族传统菜肴中食用香料植物一览表
Survey of edible spice plants in Dong's traditional dishes in Qiandongnan Prefecture

菜肴名称 Dishes name	食用香料植物 Species name
牛瘪	藿香(<i>Agastache rugosa</i>), 橘皮(<i>Citrus reticulata</i>), 花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>), 芫荽(<i>Coriandrum sativum</i>), 吴茱萸(<i>Evodia rutaecarpa</i>), 石菖蒲(<i>Acorus tatarinowii</i>), 茴香(<i>Foeniculum vulgare</i>), 罗勒(<i>Ocimum basilicum</i>), 辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 姜(<i>Zingiber officinale</i>), 蒜(<i>Allium sativum</i>), 留兰香(<i>Mentha spicata</i>), 水芹(<i>Oenanthe javanica</i>)
腌鱼	辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>), 姜(<i>Zingiber officinale</i>)
酸汤鱼	木姜子(<i>Litsea pungens</i>), 水蓼(<i>Polygonum hydropiper</i>), 阳荷(<i>Zingiber striolatum</i>), 芫荽(<i>Coriandrum sativum</i>), 辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 石菖蒲(<i>Acorus tatarinowii</i>)
鱼生	蒜(<i>Allium sativum</i>), 葱(<i>Allium fistulosum</i>), 辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 水蓼(<i>Polygonum hydropiper</i>), 花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>)
烧鱼	蒜(<i>Allium sativum</i>), 辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 姜(<i>Zingiber officinale</i>), 芫荽(<i>Coriandrum sativum</i>), 水芹(<i>Oenanthe javanica</i>), 罗勒(<i>Ocimum basilicum</i>), 花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>)
苦胆肉	辣椒(<i>Capsicum annuum</i>), 橘皮(<i>Citrus reticulata</i>), 花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>), 姜(<i>Zingiber officinale</i>), 鱼腥草(<i>Houttuynia cordata</i>)
血红	花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i>), 姜(<i>Zingiber officinale</i>), 蒜(<i>Allium sativum</i>), 鱼腥草(<i>Houttuynia cordata</i>), 芫荽(<i>Coriandrum sativum</i>), 吴茱萸(<i>Evodia rutaecarpa</i>), 辣椒(<i>Capsicum annuum</i>)

鱼、血红、苦胆肉等,为了增加食物的风味,在这些菜肴中都添加多种香料植物,具体如表 4。

2.5 食用香料植物资源的利用与资源保护

登岑侗寨的群众依靠森林和农业生产构筑了具有多样性的人工生态系统——农林复合生态系统,在自然环境和动植物之间建立了和谐共生的互利关系,积累了丰富的自然资源可持续利用知识。在所调查的 29 种香料植物中,有 18 种来源于周围环境中,占总数的 62.07%,其中部分野生香料植物已开展了人工种植,如:吴茱萸、留兰香、阳荷、花椒、木姜子、香椿等,当地群众在利用的过程中也逐渐驯化利用它们,积累了丰富的经验。同时侗族群众也在饮食中吸收了部分外来香料植物,如橘皮就在传统的菜肴牛瘪、苦胆肉中出现。这种吸收外来植物知识形成的创新知识,与传统知识共同构成了登岑侗寨原住民食用香料植物的知识体系,体现了侗族群体对周围自然环境的深刻认识,具有时空和人与自然环境相互作用的特点,也表明了知识的创新和发展在文化调适通则下的动态变化特征^[18]。另外,在利用过程中当地居民遵循着生态利用的原则,利用与保护的高度统一,如:在村寨中设有“风水林”、“风景林”,这些不仅美化了当地环境,同时也对村寨的水土保持和生物多样性保护具有非常重要的作用,社区居民通过设定“乡规民约”或共同认同的约定等方式来管理周围的植物资源,风景林历史上都是由集体管理,即使在 2008 年新一轮集体林权制度改革实施以来,群众仍然没有同意分到户进行管理,当地村规民约中规定“砍一株古树,罚款 3 000 元,并且交上级部门处理;偷蔬菜等农作物,每次罚款 20~500 元”,这种管理方式是当地居民自觉的、主动的一种行为和实践,从而实现了对植物资源利用和保护的高度统一。

3 结论与讨论

3.1 黔东南侗族食用香料植物资源特点

登岑侗寨群众食用香料植物具有以下特点:一是资源丰富,食用香料植物的种类多,统计有 29 种分别隶属于 12 科 26 属,其中以唇形科(Lamiaceae)和伞形科(Umbelliferae)为最多,分别有 6 种和 5 种,2 个科的植物占总数的 37.93%,其次是姜科(Zingiberaceae)4 种,石蒜科(Amaryllidaceae)和芸香科(Rutaceae)各 3 种;二是香型各异,不同的香料植物所含芳香成分及生物活性物质不一,微妙的香型差异使得食用香料植物的味道特征多样,同时所含的一些活性成分还具有防腐抑菌、抗氧化性、着色添香的作用,会增强人们的食欲感,提高食物的档次,另外还达到御寒驱邪、健脾醒脑的效果;三是生境多样,在调查到的食用香料植物中,留兰香、水蓼、水芹、鱼腥草、石菖蒲生于水沟旁、河边湿地等;牛至、罗勒、藿香(*Agastache rugosa*)、风轮菜(*Clinopodium chinense*)逸生于路旁、山谷、沟边和溪旁等处;木姜子生于向阳坡地或杂木林中;花椒、香椿、吴茱萸人工栽培于路边、田埂及房屋前后;阳荷、姜花、草果生于林下阴湿处或沟边;川芎、茴香、芫荽多栽培于土壤肥沃、排水良好的地方。

3.2 侗族食用香料植物的开发利用前景与对策

随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,回归自然、追求健康的浪潮不断掀起,天然香料植物以其特有的香味和安全性日益受到人们的青睐,市场前景看好。黔东南侗族地区食用香料植物资源丰富,品种多样,一些具有地方特色的香料植物,如:木姜子、吴茱萸、水蓼、留兰香、藿香、风轮菜、鱼腥草、阳荷、香椿等,已在市场上销售,并常见于当地的餐饮行业,具有较高的潜在价值和广阔的市场。目前,侗族地区的香料植物利用还是以生计利用为主,绝大部分植物利用的社会水平层

次较低,仅满足于个体和家庭消费,但有少部分植物已开始向商业销售进行转变,比如木姜子已经作为一种商品大量收购,这种改变导致了更频繁和更高强度的采集,野生状态的木姜子种群已经受到采集的压力,长此以往将会超过其自身的可再生能力,从而使野生木姜子种群呈现下降趋势。为了避免过度采集带来的野生香料植物种群减少,可以通过当地的农林复合生态系统培育较高经济价值的香料植物,一方面减少对野生种群采集的压力,另一方面通过人工辅助的手段提高产品的产量和质量。同时,充分发掘侗族传统知识中对生物多样性保护和资源持续利用有价值的内容,如“风水林”、“景观林”的管理、植物资源可利用的经验、村规民约等,并将这些传统知识应用到对香料植物资源的管理中,最大限度保护野生香料植物的种群及栖息地。

(致谢:在调查及该文写作过程中得到了登岑侗寨居民和李明川、杨圆圆、吴孟凡等同学的帮助,在此予以感谢。)

参考文献

- [1] 张卫明,肖正春. 中国辛香料植物资源开发与利用[M]. 南京:东南大学出版社,2007.
- [2] 孙汉董. 中国香料植物资源[J]. 云南植物研究,1988(增刊 I):77-88.
- [3] 王爱云,李春华. 食用香料植物的开发利用研究[J]. 食品科学,2002,23(8):300-302.
- [4] 高海生. 食用香料植物及其开发利用[J]. 世界农业,1993(5):23-26.
- [5] 马强. 内蒙古的食用香料植物[J]. 内蒙古农业科技,1996(3):38.
- [6] 杨敏杰,张丽琴,李锡香,等. 云南野生食用香料植物资源[J]. 中国蔬菜,2005(4):32-33.
- [7] 张喜春,江小明,方俊杰,等. 粤东地区香料植物资源研究[J]. 中国食物与营养,2009(3):16-19.
- [8] 冯旭,周勇,郭立新. 黑龙江省野生香料植物资源及其利用[J]. 国土与自然资源研究,1995(2):68-72.
- [9] 殷宁. 食用香料植物及其产品作食品添加剂的探讨(中)[J]. 林产化工通讯,1997(3):44-46.
- [10] 殷宁. 食用香料植物及其产品作食品添加剂的探讨(下)[J]. 林产化工通讯,1997(4):37-40.
- [11] 殷宁. 食用香料植物及其产品作食品添加剂的探讨(上)[J]. 林产化工通讯,1997(2):42-44.
- [12] 高海生. 食用香料植物在食品工业中的开发与应用[J]. 中国食品添加剂,1998(2):48-51.
- [13] 毛羽扬,高蓝洋. 天然食用植物香料的特点和烹调应用[J]. 中国调味品,2006(1):70-74.
- [14] 刘翔,马林,吕东元,等. 33种药用及食用香料植物的抑菌活性研究[J]. 安徽农业科学,2009,37(8):3580-3582.
- [15] 刘慧. 黎平县肇兴侗族饮食文化述论[J]. 贵州民族学院学报(哲学社会科学版),2013(1):85-89.
- [16] 周传艳,陆轶,王济红,等. 黔东南侗族利用植物资源的传统知识研究[J]. 广西植物,2014,35(5):614-621.
- [17] 杨音南. 侗族饮食文化的构成与特色探析[J]. 民族论坛,2007(12):17-19.
- [18] 裴盛基,淮虎银. 民族植物学[M]. 上海:上海科学技术出版社,2007.

Study on Edible Spice Plant Used by Dong People in Qiandongnan Prefecture Guizhou Province

LYU Shiyong¹, YUAN Juanwen¹, YU Xiaoya^{2,3}, LI Mingchuan¹, TANG Lanxi¹

(1. School of Resources and Environmental Management, Guizhou University of Economics and Finance, Guiyang, Guizhou 550025; 2. College of Tourism and Geographical Sciences, Yunnan Normal University, Kunming, Yunnan 650500; 3. Department of History and Culture, Qiannan Normal College of Nationalities, Duyun, Guizhou 558000)

Abstract: The edible spice plant is equipped with the characteristics of no pollution, no residues, also with the effects of anti corrosive antibacterial, antioxidant and medication. In order to know the utilization situation of spice plants resources in Dong people, and provide reference for its sustainable utilization, this paper chose Dengcen Dong village which in southeast of Guizhou province as a case to investigate edible spice plants resources. The research methods in this paper were field investigation, the specimens collection and identification, document sorting and analysis. The results showed that the resource of local edible spice plants was a total of 29 species belonging to 26 genera and 12 families, of which 6 species in Labiatae family, 5 species in Apiaceae family, 4 species in Zingiberaceae family. In the plant morphology, herbaceous plant had absolute advantage which was covered by a total of 22 species. The use parts of edible spice plant was mainly based on leaf, fruit, whole plant, root, stem bark, flower, accounting for 12 species (41.4%), 5 species (17.2%), 5 species (17.2%), 4 species (13.8%), 4 species (13.8%), 2 species (6.9%) of total species respectively. Hot pot and fried were the main method for cooking edible spice plants. In collecting aspect, there were 18 species come from the wild, accounting for 62.1% of the total.

Keywords: spice plant; ethnobotany; Dong people; Guizhou