

①素材不足,素材问题,也就是资源问题,由于资源缺乏,许多菜类如青椒的抗TMV材料、白菜的抗黄化病材料,很难到手,成为育种上的一大难题。②民间育种机构已构成对公立机关育种工作的威胁。有些品种,特别是 F_1 利用,民间已经搞得很好,公立机关一时还赶不上,不得不避退三舍。③育种方法上,也在探讨。如生物工程如何应用到菜类育种上来,就是题目之一。

4. 关于蔬菜资源的收集和利用

鉴于日本蔬菜遗传资源的空乏和对资源的拯救(由于土地的开发利用、新品种的引入等,许多近缘野生种近于死亡的状态),日本曾于1983年对国内外蔬菜资源进行一次大规模的收集和整理,收集的地点有中南美四国(墨西哥、哥斯达黎加、秘鲁和玻利维亚)收集,集到番茄栽培种22个,野生种6个,不清的14个,计99个品种;辣椒栽培种28个,近缘种27个,不清的5个,计60个;南瓜32个,总计收到194个。

1984、85、86年连续3次在马来西亚进行收集,共收到326份茄科蔬菜,其中番茄60份,茄子51份,茄科近缘野生种139份,辣椒73份;1984年在尼泊尔收到葫芦科11种75份,十字花科6种82份,豆科4种57份,计收到31个属44种315份。

1986、87年曾2次在巴比亚新几内亚收集到芋类92份,其他27份,计119份。

1987年在尼日利亚收集到南瓜类29份,丝瓜4份,葫芦类11份,网纹甜瓜、黄瓜类15份,西瓜类19份,其他葫芦科7份,计109份。

1986年在日本西南诸岛收集到各种菜类13份,在近畿地方收集的70份。

这样大规模收集之后,由农林水产省的研究机关,制定个1987--1992年的计划,计划中要收集种子122,000份,营养体9,000份,分类及特性鉴定约80,000份,繁殖种子约

30,000份,保存种子约200,000份,营养体保存22,000份,以此作为计划目标,也就是建立一个基因库,并建议这类材料为全国科技工作者所共有,每人都可无偿地使用,不得据为己有。

顺便说一下,这些材料的收集,基本由农林水产省野菜茶业试验场派团驻在进行,所得到的材料,立刻在国内进行分门别类的观察、对其抗性,生物学特性,植物学形态特征等进行全面观察之后,做个小结,供有关方面使用。(吉林省蔬菜研究所)

山珍之王——蕨菜

蕨菜属凤尾蕨科,为多年生草本植物,又称如意菜、长寿菜、拳头菜、乌糯等。其营养价值很高。据分析,每100克茎叶含有胡萝卜素1.68毫克、维生素C3.5毫克,还含有丰富的淀粉、粗脂肪、粗蛋白、无氮浸出物、灰分、粗纤维等多种营养物质。

据调查,我国有着丰富的蕨菜自然资源,广泛分布于全国各地荒山,主要盛产于浙江、江西、福建、湖南、陕西、甘肃、宁夏、青海、山西及东北各省,特别是南方和北方气候温和雨量充沛的阴湿山区,几乎都是蕨菜生长繁衍的良好天然基地。蕨菜的地下茎春出冬枯,茎秆细长圆形,一般茎高达一米以上,呈绿色或褐色、棕色细毛。叶大,多回羽状复叶。根茎粗壮蔓生在土中,每年4—6月份为采摘旺期,一般出土3—5天即可采收,过时不采茎秆即老化失去食用价值。蕨菜干茎叶经粉碎,不但可供度荒食用、酿造,也可作为家畜的一种优质饲料。其纤维制作的绳缆,耐水湿性能很强。

蕨菜的食用方法很多,可制成10多种风味不同的炒菜、汤菜、凉拌菜和冰淇淋等。特别是用鲜嫩蕨菜炒肉,清香脆嫩,爽口不腻,别有风味。近几年不少的乡镇企业采取制作蕨菜罐头、盐渍、冷库贮存保鲜等办法,即使在严冬和立春后的蔬菜淡季,人们也可吃到鲜嫩的蕨菜,因而已成为深受消费者欢迎的菜肴之珍品。

近年来,随着对外政策的不断开放,我国出口的蕨菜在日本和东南亚地区十分畅销,并有“山珍之王”美称。究其原因,除了其营养丰富、味美异常之外,最主要的一点就是它生长在边远偏僻的山野,极少受化肥、农药、废水、废气的污染,可谓目前食用蔬菜中一种最“洁净”的蔬菜。

(贾国栋)