

河南省大别山区野生蔬菜资源及开发利用

戴启金¹, 李海涛², 张照喜³

(1. 河南省信阳师范学院生物系, 信阳 464000; 2. 中科院地理资源所, 北京 100101; 3. 鸡公山国家级自然保护区管理局, 464000)

摘要: 河南大别山区属亚热带向暖温带过渡型气候, 有丰富的植物资源, 经调查有野生蔬菜 102 科, 405 种, 分叶菜类、根茎类、花菜类、果菜类、竹笋类、蕨菜类和菌藻类 7 大类, 依次种类为 176、41、35、24、5、8、和 116 种。其中名优资源有 48 种, 应首先开发利用。

关键词: 大别山区; 野生蔬菜; 资源; 开发利用

中图分类号: S647; S604.4(261) **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-0009(2004)03-0024-02

随着人口数量的剧增和人们生活水平提高, 人们对食品数量和质量的要求也越来越高。而另一方面, 由于环境的污染和化肥及农药的过量使用, 使得栽培的蔬菜等农作物中残留的有毒物质严重超标, 威胁着人们的食品安全。因此, 野生蔬菜作为一种无污染的天然绿色食品日益受到人们的青睐。野生蔬菜不仅具有天然的绿色品质, 而且以其独特的口味, 丰富的营养成分著称。有些种类还含多种药用物质, 集滋补与食疗于一身, 尤为城镇居民的喜爱。世界各国也把驯化野菜作为开发蔬菜新品种的来源之一^[1]。在我国开发野菜资源也是调整种植结构, 提高农民收入的有效途径。河南大别山区有丰富的野生蔬菜资源, 有较大开发利用潜力。本文旨在查清河南大别山区的野菜资源种类, 提出利用途径, 为进一步开发利用打下基础。

1 自然概况

河南大别山位于河南南部的豫、鄂、皖三省交界处的江淮之间, 地理座标北纬 30°06′~32°37′, 东经 111°17′~114°25′, 包括信阳市五县二区, 该区热量丰富, 降水充沛, 年平均温度 14℃以上, 日平均大于 10℃的活动积温 4 500℃~4 950℃, 年降水量 1 000 mm~1 300 mm(毫米), 无霜期 220 d(天), 土壤主要类型为黄棕壤, pH 值 5.5~6.5, 属于北亚热带向暖温带过渡型气候。该区植物资源丰富, 据记载有 259 科, 728 属, 2061 种^[2]。

2 资源分类

经调查, 大别山区有野生蔬菜资源 102 科, 405 种及变种, 可分叶菜、根茎菜、花菜、果菜、竹笋、蕨菜及菌藻类 7 类。

2.1 叶菜类

指其幼苗、嫩芽、嫩茎可作蔬菜食用的植物。本类 176 种, 所占比例为 44%。常见种类有苋科的刺苋(*Amaranthus spinosus* L.), 反枝苋(*A. retroflexus* L.), 十字花科的诸葛菜(*Orychopragnus violaceus* L.), 独行菜(*Lepidium apetalum* Will.),

荠菜(*Capsella bursa-pastoris* Medic), 碎米荠(*Cardamine flexuosa* With), 豆科的野豇豆(*Vicia vexillata* Benih), 紫云英(*Astragalus sinensis* L.)等等。

2.2 根茎类

指其根、茎或变态根、变态茎可作蔬菜食用的植物。本类有 41 种, 所占比例为 10%。本区常见的种类有蓼科的何首乌(*Polygonum multiflorum* Thunb), 百合科的野百合(*Lilium brownii* F. E), 百合(var. *viridulum* Baker), 山丹(*L. pumilum* Thunb)。玉竹[*Polygonatum odoratum* (Mill) Ruce], 薯蓣科的山药(*Dioscorea opposita* Thunb)等。

2.3 花菜类

指其花瓣、花苔及嫩花序可作蔬菜食用的植物。本类 35 种, 所占比例为 9%。常见的有: 木兰科的玉兰(*Magnolia denudata* Desr), 蜡梅科的蜡梅(*Chimonthus praecox* Link), 百合科的黄花菜(*Henocallis citrina* Baroni), 萱草(*H. fulva* L), 菊科的蒲公英(*Taraxacum mongolicum* H), 兰科的蕙兰(*Cymbidium faberi* Rolfe), 豆科的刺槐(*Robinia japonica* L), 紫藤(*Wisteria sinensis* Sweet), 野葛(*Pueraria suaveolens* Ledeb)等。

2.4 果菜类

指其幼果和种子可作蔬菜食用或用果实种子淀粉制成豆腐、粉条食用的野生植物。本类有 24 种, 所占比例为 6%。常见的有榆科的榆树(榆钱)(*Ulmus pumila* L), 葫芦科的栝楼(*Trichosanthes kirilowii* Maxim), 壳斗科的茅栗(*Castanea seguinii* Dode)及栎属(*Quercus* L)各种栎类的果实(俗称橡实)等。

2.5 竹笋类

指嫩茎可食的禾木科竹类植物的特称。本类有 5 种, 所占比例为 1%。本区的 5 种分别是毛竹(*Phyllostachys pubescens* Mazd), 淡竹(*P. nigra*), 水竹(*P. heteroclada* Olin), 桂竹(*P. bambusoides* Sieb et Zucc), 刚竹[*P. viridis* (Young) McClure]。

2.6 蕨菜类

指嫩叶、嫩芽可食或地下茎含淀粉可食的蕨类植物。本

*中国科学院地理资源所——河南鸡公山国家级自然保护区横向合作项目资助。

收稿日期: 2004-02-11

类有 8 种, 所占比例为 2%。分别是紫萁科的紫萁(薇菜)(*Osmunda japonica* Thunb), 凤尾蕨科的蕨(拳菜)(*Pteridium aquilinum* Kuhn), 裸子蕨科普通凤丫蕨(*Coniogramme inter-medla* Hieron) 凤丫蕨(*C. japnica* Diels), 乳头凤丫蕨(*Crasthornii* Hieron), 疏网凤丫蕨(*C. wilsonii* Hoeron), 苹科的苹(*Marsilea quadrifolia* L), 及乌毛蕨科的狗脊蕨(*Woodwardia japonica* Sm)。

2.7 菌藻类

指植物体可作蔬菜的真菌或藻类植物。本类有 116 种, 所占比例为 28%。其中菌类为 115 种^[2], 常见的有木耳科的木耳(*Auricularia auricula* Hook et Underw), 毛木耳(*A. polytrichakk* Sacc), 红菇科松乳菇(*Lactarius deliciosus* Cray), 红菇(*Russula lepida* Fr), 口蘑科的冬菇(*Collybia velutipes* Quel), 伞菌科蘑菇(*Agaricus campestris* L. et Fr), 鬼笔科长裙竹荪(*Dictyophora indusiata* Fisch)等。藻类野菜仅一种, 为蓝藻科地皮菜(地木耳)(*Nostoa Commune* Vauch)。

3 资源结构

3.1 种类结构

在河南大别山区的 102 科, 405 种及变种野生蔬菜资源中, 其中 10 种以上的大科有 12 个(见下表), 合计种类有 217 种, 占总数 54%。

大别山区野生蔬菜大科种类统计表

科名	菊科	豆科	百合科	唇形科	十字花科	蓼科	蔷薇科	壳斗科	禾本科	红蘑科	口蘑科	牛肝菌科	合计
种数	34	26	20	13	12	12	11	10	10	31	22	16	217

按叶菜、根茎菜、花菜、果菜、竹笋、蕨菜和菌藻菜分 7 类, 各类种数依次为 176 41, 35 24 5 7 和 116 种。从资源分类来看, 占绝对优势的类别为叶菜类, 占总种数的 44%, 其次为菌藻菜类, 占总种数的 28%, 最少的种类为竹笋类, 约占 1%。

3.2 供期结构

从上市供应期来看, 春季供应的种类为 186 种, 主要为叶菜类、花菜类及蕨菜类, 如香椿(*Toona sinensis* Room), 诸葛菜, 紫云英, 玉兰, 槐花, 竹笋等; 夏季供应的有 131 种, 主要为菌藻类及部分花菜类; 秋季供应的有 69 种, 主要为根茎菜及部分菌藻菜, 如何首乌, 百合, 玉竹, 山药等, 冬季供应的种类较少, 共 12 种, 如荠菜, 蜡梅等。

3.3 分布及习性

从水平分布上看, 在大别山五县二区内分布的种类有 286 种, 占 71%, 如: 反枝苋, 荠菜, 蒲公英, 竹笋, 蕨类及部分菌类。在区域内间断分布的种类有 119 种, 占 29%, 如: 野百合, 山丹, 榆钱, 蕙兰及部分菌类。从垂直分布上来看, 主要分布于海拔 200 m(米)以下的低山丘陵地区的种类有 218 种, 占地 54%, 如: 紫云英, 槐花, 野豇豆等; 主要分布于海拔 200 m(米)以上的种类有 187 种, 占 46%, 如: 何首乌, 萱草, 松乳菇, 红菇等。

从习性上看, 属于陆生阳生型的野菜种类有 236 种, 占 58%, 主要为叶菜类、花菜类及果菜类。属于陆生阴生型的有 154 种, 占 38%, 主要为菌藻类及蕨类野菜。属于水生野菜的

仅有 15 种, 占 4%, 如: 苹, 水芹(*Oenan the javanica* DC.)等。

3.4 名优资源

名优资源指口感风味较佳, 为人们所喜食的已开发或较有开发前途的野生蔬菜资源。本区野菜资源丰富, 据统计名优资源有 48 种, 约占野菜资源总数的 12%。有些已经得到较充分开发, 并在市场上形成产品, 如紫萁、蕨、香椿、山药、木耳类、香菇、黄花菜、百合等。另有一些处于半利用状态, 如野苋菜类, 马齿苋(*Protulace oleracea* L), 荠菜、费菜(*Sedum aizoon* L)、地皮菜、萎蒿(*Artemisia selengensis* Tircz)、竹笋等, 还有一些处于很少利用状态, 如水芹、枸杞(*Lycium chinensis* Mill)、蒲公英、野韭类、野百合类、羊肚菌(*Morchellaescul enta* Perc)、松乳菇、长裙竹荪等。对于这些名优资源, 应首先开发利用, 必将带来较大的经济效益。

4 开发利用策略

4.1 充分利用名优资源, 全面开发一般资源

在对野生资源开发利用时, 名优资源易于为人们所接受, 常常带来较大的经济效益, 应首先利用。同时, 进一步开发一般资源, 应深入研究各种野菜营养成分和烹饪方法, 全面宣传和推广, 使之成为市场所接受, 形成品系。如蒲公英每 100 g(克)含糖 11 g(克), 蛋白质 3.6 g(克), 脂肪 1.2 g(克), 钙 155 mg(毫克), 铁 12.4 mg(毫克), 维 C47 mg(毫克), 及维 B₁、B₂ 等, 还有多种药用成份, 是保健型野菜^[7]。

4.2 精细加工, 形成产品

由于野生蔬菜具有散生性, 个人采集量有限, 且有些野菜是间接食用性的, 需经加工去涩去毒才可食用, 因而难以大量面市。地方政府应扶持乡镇企业, 集中收购、加工、分级、包装, 形成产品, 这样既可保证野生蔬菜的品质, 又可形成产业。

4.3 合理利用, 保护资源

因野生蔬菜种类多, 口感风味不一, 对于那种口感风味上乘者, 人们常常群起采之, 长此下去, 会导致资源枯竭, 还会破坏环境, 应合理的有序采摘, 而且应综合利用其它价值, 如珍珠菜(*Lysimachia Clethroides* Dubr)的嫩茎叶可食用, 老茎叶可作饲料, 根可入药^[7]。

4.4 栽培驯化, 提高产量

栽培驯化是野生资源利用的高级阶段, 通过栽培驯化和品种选择, 不断提高产量和改良品质, 从而取得更大经济效益, 而且可以保护环境和资源持续利用。

参考文献:

[1] 王万贤. 野生食品资源与产品开发[M]. 武汉大学出版社, 1998.
[2] 宋朝枢. 鸡公山自然保护区科学考察集[M]. 北京, 中国林业出版社, 1994.
[3] 朱长山, 李服等. 河南主要种子植物分类[M]. 呼和浩特, 内蒙古人民出版社, 1997.
[4] 丁宝章, 王遂义等. 河南植物志[M]. (一), (二), (三), (四) 郑州, 河南人民出版社.
[5] 河南商业厅, 河南野生植物利用[M]. 郑州, 河南人民出版社, 1960.
[6] 李家福. 野果开发与综合利用[M]. 北京, 科学技术出版社, 1989.
[7] 杨毅, 傅运生, 王万贤. 野菜资源及开发利用[M]. 武汉, 武汉大学出版社, 2000.