

滇中地区野生蔬菜开发利用的调查研究

刘 峻 蓉

(云南农业职业技术学院 昆明 650031)

摘 要:通过采用民间调查、资料收集等方法,对滇中地区野生蔬菜资源的基本情况、开发利用现状及存在的问题、开发利用 对策与措施等三个方面进行了调查研究,为人们合理进行开发利用提出了一些对策和建议。

关键词:滇中地区;野菜资源;调查研究

中图分类号:S 647 **文献标识码:**B **文章编号:**1001—0009(2007)01—0075—03

随着人们生活水平的日益提高和对保健意识的逐渐增强,人们越来越重视饮食与健康的关系,野生蔬菜也越来越受到人们的青睐。野生蔬菜资源的开发利用也越来越受到重视。合理开发利用野生蔬菜资源对于丰富当地居民的蔬菜供应种类,挖掘当地的天然绿色食品,生物多样性的保护,维护生态平衡和扩大增收渠道、增加农民收入都具有重要的意义。2003~2005年,对滇中地区野生蔬菜的开发利用进行了调查研究。共调查了4个地州 10余个县市的开发利用情况。

1 野生蔬菜资源的基本情况

1.1 自然条件

滇中地区座落在我国西南云贵高原中部,属亚热带、热带高原性季风气候区,冬夏温差不大,干湿两季分明。滇中高原气候温和,素有“四季如春”的美誉。地势北高南低,大部分地区海拔在1 500~2 800 m之间。年平均气温15.1℃,年日照时间平均为2 448.7 h,无霜期227 d;年降雨量1 035 mm,年平均相对湿度74%^[1]。境内得天独厚的自然环境,使大部分野菜可以一年四季生长、采食,不受季节的限制。

1.2 滇中地区主要食用野生蔬菜的特性

作者简介:刘峻蓉,女,1973年生,讲师,从事农业技术教学工作。
收稿日期:2006-08-19

滇中地区野菜种类十分丰富,分布广泛且蕴藏量大,常见的野菜种类初步调查达90余种。其中被人们食用最多的有30余种,主要食用野生蔬菜的特性如下:

灰条菜 *Chenopodium album* L. 藜科,草本,1~12月以叶供食。

水蕨菜 *Pteridium revolutum* (Bl.) Nakai 蕨科,草本,2~5月以嫩叶供食^[3]。

车前草 *Plantago erosa* Wall. 车前科,草本,4~8月以嫩叶供食^[2]。

荠菜 *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medic. 十字花科,草本,3~8月以叶供食。

野苋 *Amaranthus tricolor* Linn. 苋科,草本,1~12月以幼叶、嫩茎供食。

焊菜 *Rorippa indica* (Linn.) Hlirn. 十字花科,草本,1~12月以叶供食。

苦刺花 *Sophora davidii* (Linn.) Pavol 蝶形花科,灌木,3~4月以花供食^[3]。

石榴花 *Punica granatum* Linn. 安石榴科,灌木或乔木,3~6月以花供食。

野芥菜 *Fagopyrum cymosum* (Trev.) Meisn. 蓼科,草本,3~6月以嫩茎叶供食。

棠梨花 *Pyrus ashia* Bach. — Ham. ex D. Don 蔷薇科,小灌木,2~4月以花供食。

6.3 病害防治

猝倒病、立枯病:喷施下列药剂:72.2%普力克水剂400倍液,75%百菌清可湿性粉剂600倍液,50%多菌灵可湿性粉剂800倍液,每7~10 d喷一次,连喷2~3次。灰霉病、菌核病:喷施下列药剂:50%速克灵可湿性粉剂2 000倍液,40%百可得可湿性粉剂1 000倍液等,每7~10 d喷一次,连喷2~3次。

6.4 养分供应

育苗中后期可喷0.2%的尿素加0.2%的磷酸二氢钾溶液,或0.1~0.3%的氮磷钾复合肥溶液,或专用育苗叶面肥。

6.5 成苗

茄子、辣椒育苗期为100~110 d,番茄为60~80 d。

苦蕒菜 *Sonchus arvensis* L. 菊科草本, 1~12 月以嫩茎叶供食^[5]。

地涌金莲 *Musella lasiocarpa* C. Y. Wu 芭蕉科, 草本, 3~6 月以花茎、苞片供食^[9]。

枸杞尖 *Lycium chinense* Mill. 茄科, 灌木, 又名狗牙菜, 1~12 月以幼叶供食。

苕子菜 *Astragalus sinicus* L. 蝶形花科, 草本, 3~6 月以嫩茎、幼叶供食。

小荨麻 *Urtica atrichocaulis* C. J. Chen 荨麻科, 草本, 3~6 月以嫩茎、幼叶供食。

臭参 *Codonopsis pilosula* Nannf. 桔梗科, 俗称臭药, 9~12 月以根供食^[9]。

香椿 *Toona sinensis* (A. Juss.) Roem. 楝科, 乔木, 2~4 月以嫩芽、嫩叶供食。

野茼蒿 *Crassocephalum crepidioides* L. 菊科, 草本, 3~7 月以嫩茎叶供食。

水芹 *Oenanthe javanica* (Bl.) DC. 伞形花科, 草本, 2~10 月以嫩叶、幼茎供食。

龙葵 *Solanum nigrum* L. 茄科, 草本, 又叫野茄秧, 4~6 月以叶、幼茎供食。

海菜 *Ottelia alismoides* (L.) Pers. 木鳖科, 水生植物, 4~10 月以花茎供食。

大白花杜鹃 *Rhododendron decorum* Franch. 杜鹃花科, 灌木, 4~5 月以花供食^[9]。

鱼腥草 *Houttuynia cordata* Thunb. 三白草科, 草本, 1~12 月以叶或茎供食^[3]。

鹅肠菜 *Myosoton aquaticum* (L.) Moench. 石竹科, 草本^[6], 1~8 月以叶供食。

酢浆草 *Oxalis corniculata* L. 酢浆草科, 草本, 4~8 月以嫩茎、幼叶供食。

葛根 *Pueraria lobata* 蝶形花科, 藤本, 10~翌年 2 月以根供食。

金鹊花 *Caragana sinica* (Buchoz) Rehd. 蝶形花科, 灌木^[4], 3~4 月以花供食。

辣子草 *Gaillsoya parviflora* Cav. 菊科, 草本, 1~12 月以嫩茎、幼叶供食。

粘山药 *Dioscorea hemsley* 薯蓣科, 藤本, 4~6 月, 8~12 月以嫩叶及块茎供食。

附地菜 *Trigonotis peduncularis* W. 紫草科, 草本, 4~6 月以嫩叶及幼苗供食。

打碗花 *Calystegis hederacea* Wall. 旋花科, 草本, 4~6 月以嫩茎叶供食。

党参 *Codonopsis pilosula* (Franch.) Nannf. 桔梗科, 藤本, 1~12 月以根供食^[5]。

尼泊尔蓼 *Polygonum nepalense* Meisn. 蓼科, 草本,

4~8 月以嫩茎叶供食^[5]。

梁王茶 *Nothopanax delavayi* Harms ex Diels 五加科, 灌木, 3~6 月以嫩茎叶供食^[7]。

粉团花 *R. odorata* 蔷薇科, 灌木, 3~6 月以花供食用。

火棘 *Pracantha fortuneana* H. L. Li. 蔷薇科, 灌木, 6~9 月以果供食。

云南油杉 *Keteleeria evelyniana*. 松科, 乔木, 2~3 月以幼嫩叶片供食。

豆瓣菜 *Nasturtium officinale* R. Br. 十字花科, 草本, 1~8 月以嫩茎叶供食。

蒲公英 *Taraxacum mongolicum* H. — M. 菊科, 草本, 1~12 月以嫩茎叶供食。

鱼眼草 *Dichrocephala chrysanthemifolia* DC. 菊科, 草本^[6], 春季以嫩茎叶供食。

密蒙花 *Buddleja officinalis* Maxim. 马钱科, 灌木, 4~8 月以嫩茎叶供食^[6]。

革命菜 *Crassocephalum crepidioides*. 菊科, 草本, 3~8 月以嫩茎叶供食。

青刺尖 *Prinsepia utilis* Royle. 蔷薇科, 灌木, 3~5 月以茎叶供食。

柳花菜 *Salix babylonica* L. 杨柳科, 小乔木, 2~3 月以嫩叶供食^[7]。

刺槐花 *Robinia pseudoacacia* L. 蝶形花科, 落叶乔木, 4~5 月以花供食。

粘黏黏 *D. melsnophyma*. 薯蓣科, 藤本, 4~6 月, 8~12 月以嫩叶及块茎供食。

滇土瓜 *Merremis hungaiensis*, 旋花科, 藤本, 10~翌年 2 月以块根供食^[7]。

菱蒿 *A. selengensis* Turez. 菊科, 草本, 12~翌年 5 月以嫩茎梢和匍匐茎供食。

裂叶荆芥 *Schizonepeta tenuifolia* Briq. 唇形花科, 草本, 春季以嫩茎叶供食。

野薄荷 *Mentha haplocalyx* Briq. 唇形花科, 草本, 2~6 月以嫩茎叶供食。

紫苏 *Perilla frutescens* Britt. Par 唇形花科, 草本, 2~7 月以嫩茎叶供食^[8]。

2 主要野生蔬菜开发利用现状和存在的问题

2.1 采集利用情况

随着改革开放和商品经济的深入发展, 滇中地区野菜资源的开发利用逐渐受到人们的重视。由原来的农民自采零星自销转向野生采集与引种驯化栽培等相结合。鱼腥草、辣椒瓜、荆芥、刺五加等开始有一定面积的种植。但人工驯化栽培研究不多, 有的人工栽培野生蔬菜, 由于对植物的特性及所需生态条件了解认识不够

不如野生状态时好。此外,对野生蔬菜的宣传不够,认识不足,其新鲜产品和加工产品在市场上销售量还不小。

在采集季节、方法与技术上,每种野生蔬菜都有其最适宜采食的时期,适宜期内采集的质量好、数量多、商品价值高。按采食器官分,大致可分为:根和块茎类的野百合、魔芋、臭参等,多在秋冬季采集,此时积累的营养物质丰富,但也可在早春季节采到;茎叶类的水芹、苦苣菜、仙人掌、鱼腥草、马齿苋等在春夏秋三个季节均可采到;香椿芽、蕨菜类和花菜类的黄花菜、苦刺花、棠梨花、金雀花等一般在春季采摘^[7]。采收时应防止野生蔬菜受机械损伤,保持其完整的形状。否则,会影响其品质及商品价值。

野生蔬菜的食用方法:大多数野生蔬菜,如荠菜、鱼腥草、臭菜、紫背天葵、地参、臭参等采回洗净后可直接加工食用;而有部分野生蔬菜则需要烫漂去除苦味、涩味后方可食用,如蕨菜、杉松尖及大多数可食用的花类。

2.2 滇中地区主要野生蔬菜开发利用存在问题

2.2.1 以采集为主,保护自然资源不够 滇中地区的野生蔬菜目前仍以采集为主,对野生蔬菜资源保护不够。由于野菜的采集还没有相关法规约束,造成相当部份野生蔬菜资源衰败枯竭或濒临灭绝。例如槐花,每到槐花长出的季节,都遭到毁灭性的采集,树枝被折断,这种滥采滥折现象,破坏了生态环境,也损害了野菜资源。

2.2.2 利用率低,利用无序 滇中地区野生蔬菜资源丰富,据调查可食用的野生蔬菜达 90 余种,人工栽培的不到 15%,利用率低。人们在得益的驱使下对野生蔬菜的无度采集,开发利用混乱,缺乏统一的规划和管理。

2.2.3 综合开发不足,精深加工缺乏 滇中地区目前野生蔬菜开发利用不足,加工技术落后,加工仍以家庭作坊原始加工为主,如:蕨菜通常被腌制或制成干货。加工制成品种类少,质量差,缺乏品牌,缺乏综合开发利用。

3 主要野生蔬菜开发利用措施和对策

3.1 合理开发、保护资源

野生蔬菜是一种天然的绿色食品,是一种宝贵的资源,对其开发利用已成为 21 世纪蔬菜生产中的热点。为了保证可持续利用,必须加强环保意识,树立可持续发展的观念。开发应以保护为前提,注重远近结合,实行有计划地开发利用,确保植被恢复和资源再生。在开发利用的基础上,有针对性地对野生蔬菜资源进行试验驯化研究,尤其是一些珍稀种类的人工栽培。在研究过程中应注重野生蔬菜特有风味的保持和提高产量,改进栽培措施,为开发利用提供科学依据。

3.2 依靠科技,加强开发利用研究

野生蔬菜的开发利用应在充分研究的基础上进行。加强同大专院校、科研单位的联合,对具有味佳、营养丰富、产量高、需求量大、经济效益显著而天然产量不足的野生蔬菜种类,进行人工繁殖和引种驯化研究。使其在人工栽培下,保持原有的野性野味。同时还要加强对野生蔬菜营养价值、医疗保健价值及食用安全性的研究。

3.3 提高认识,加强领导

野菜资源开发利用是一项综合性的工作,它涉及到农业、食品工业、林业、医药、商业、外贸等部门,需要各部门通力合作,相互配合支持,挖掘当地的天然绿色食品,进行生物多样性的保护,进一步开发旅游资源,维护生态平衡^[9]。同时成为增加农民收入和满足市场需求的一项重大举措。

3.4 实施人工驯化栽培 建立良种繁育体系

在实施野生蔬菜人工驯化栽培中,对那些具有较高经济价值的品种,建立良种基地和育种繁育体系,逐步实现基地良种化、区域化、实行生产标准化栽培,促进野生蔬菜向规模化、商品化发展。使野生蔬菜在质量、品种、规格和数量方面保持稳定,为野生蔬菜食品加工提供充足的原料,有效地保护野生蔬菜资源。

3.5 提高精深加工水平,实现综合开发利用,提高经济效益

根据野生蔬菜品种的特性,进行加工增值,尽快改变原始的人工水磨、沉淀、充兑、盐渍、水腌等家庭作坊加工模式和原料菜销售,采取走出去、请进来的方法,提高野生蔬菜精深加工水平^[9]。目前应发展适合滇中地区情况的脱水菜、干净袋装保鲜菜等野生蔬菜产业的后续产品,延长供应时间。同时注重产品注册、打出品牌,增加知名度,做大做强每个成功的产品,提高经济效益。

参考文献:

- [1] 云南省科委等编.云南生物资源开发战略研究[M].昆明:云南科技出版社,1990:1-2.
- [2] 罗杰.中国野生蔬菜资源的研究和开发利用现状[J].广西植物,1997,17(4):363-369.
- [3] 陶桂全,郭志成,李新如等.中国野菜图谱[M].北京:解放军出版社,1987:2-20.
- [4] 昆明军区后勤部.云南地区野菜图谱[M].1965:108.
- [5] 刘新琼,杨玲,饶璐璐等.野菜的开发与栽培[M].武汉:湖北科学技术出版社,2001:149-153.
- [6] 龙荣华,李学林.云南野生蔬菜的开发利用[J].中国蔬菜,2000,(5):33-36.
- [7] 杨敏杰,龚亚菊,张丽琴等.云南野生蔬菜资源调查研究,2004:90-96.
- [8] 肖汝松.野生蔬菜资源[J].云南农业科技,1993(6):33-34.
- [9] 周荣宰,潘常鉴.野菜栽培新技术[M].北京:北京出版社,2000.