徽成盆地野生蔬菜资源调查

夏泽 (陇南师范高等专科学校, 甘肃成县 742500)

摘要 通过查阅文献、野外调查和社区(村社)走访,对徽成盆地野生蔬菜的种类组成、食用部位、食用方法等进行了研究。结果表明,徽成盆地有野生蔬菜(不含食用菌类)33种64属77种。最后对该地区野生蔬菜资源的开发利用提出了建议。

关键词 野生蔬菜;资源;徽成盆地

中图分类号 S647 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2016)32-0075-02

Investigation on Wild Vegetable Resources in Huicheng Basin

XIA Ze (Longnan Teachers College, Chengxian, Gansu 742500)

Abstract By consulting the literature, field survey and community (village) interview, the species composition, edible part, edible method of wild vegetables in Huicheng Basin were studied. The results showed that there are 77 species of wild vegetables in Huicheng Basin(not including edible fungi), belong to 33 species, 64 genera. At last, suggestions for development and utilization of wild vegetables were proposed.

Key words Wild vegetables; Resource; Huicheng Basin

近年来,随着生活水平的提高和健康意识的增强,人们越来越重视饮食与健康的关系。野生蔬菜因其生长地域空气清新、无污染,具有“新鲜、绿色、营养、美味”的特点。野生蔬菜是指野外自然生长,未经人工栽培,其根、茎、叶、花或果实等器官可作蔬菜食用的野生或半野生植物^[1]。野菜的营养极为丰富,特别是维生素及矿物质含量远高于栽培蔬菜。除此之外,野菜中含有的多种无机盐及微量元素和特有的生物碱类物质,有很高的食疗及药用价值,几乎所有的野菜均有特殊的防病保健作用^[2]。笔者调查了徽成盆地野生蔬菜资源,提出了开发利用建议。

1 研究地概况

徽成盆地地处甘肃省东南部,位于33°25′~34°15′N, 105°18′~106°34′E,是东西长约100 km,南北宽12~20 km,

面积约1500 km²的带状丘陵盆地。盆地内气候温润,雨量分布均匀,水热资源丰富,四季分明,为北亚热带向暖温带过渡性季风气候。农业气候资源丰富,生物资源种类繁多,具有综合发展农、林、牧、副、渔和多种经营的资源优势^[3]。

2 调查内容与方法

主要采用文献查阅、市场调查、社区及村社走访及民族植物学调查等方法,对徽成盆地野生蔬菜的种类、食用部位、食用方法等相关信息进行整理与分析^[4-7]。

3 调查结果与分析

根据调查分析,徽成盆地有野生蔬菜(不含食用菌类)33科64属77种,其中食用根或根茎的野生蔬菜12种,嫩芽嫩叶的51种,食用花果(或种子)14种,常食用的野菜有35种(表1)。

表1 徽成盆地部分野菜食用部位及食用方法

Table 1 Edible parts and methods for parts of wild vegetables in Huicheng Basin

类型 Type	名称 Name	拉丁名 Latin name	科 Family	属 Genera	食用部位 Edible parts	食用方式 Edible methods
木本 Woody	香椿	<i>Toona sinensis</i> (A. Juss.) Roem.	楝	香椿	嫩芽	凉拌、炒食
	桑树	<i>Morus alba</i> L.	桑	桑	嫩芽	凉拌、炒食
	榆树	<i>Ulmus pumila</i> L.	榆	榆	果实	炒食、煮粥、做汤
	刺槐	<i>Black Locust</i>	豆	刺槐	嫩芽、花	凉拌、炒食、蒸食、煮粥
	核桃	<i>Juglans regia</i>	核桃	核桃	雄花序	制干
	漆树	<i>Toxicodendron vernicifluum</i> (Stokes) F. A. Barkl.	漆树	漆树	嫩芽	凉拌、炒食
	楸木	<i>Aralia chinensis</i> L.	五加	楸木	嫩芽、嫩叶	凉拌、炒菜
	黄连木	<i>Pistacia chinensis</i>	漆树	黄连木	嫩芽、种子	嫩芽腌食、种子榨油
	野葛	<i>Ueraria lobata</i> (Willd.) Ohwi	豆	葛	块根	提取淀粉食用、煮食
	草本 Herbal	箭竹	<i>Fargesia spathacea</i> Franch	禾本	箭竹	竹笋
	灰灰菜	<i>Chenopodium album</i> L.	藜	藜	嫩茎叶	凉拌、炒食、制干
	蕨菜	<i>Pteridium aquilinum</i> var. <i>latiusculum</i>	凤尾蕨	凤尾蕨	幼株	凉拌、制干、盐渍
	地肤	<i>Kochia scoparia</i> (linn.) Schrad.	藜	地肤	幼苗	凉拌、炒食
	鸢尾	<i>Iris tectorum</i> Maxim.	鸢尾	鸢尾	果实	水焯后凉拌、制干
	牛蒡	<i>Arctium lappa</i> L.	菊	牛蒡	肉质根	炒食、炖、做汤
	苋菜	<i>Amaranthus tricolor</i> L.	苋	苋	嫩茎叶	凉拌、炒食
	鱼腥草	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	三白草	蕺菜	幼嫩植株	凉拌、炒食、涮火锅

接下表

作者简介 夏泽(1969-),男,甘肃成县人,副教授,从事园艺植物栽培教学研究。

收稿日期 2016-09-12

续表 1

类型 Type	名称 Name	拉丁名 Latin name	科 Family	属 Genera	食用部位 Edible parts	食用方式 Edible methods
	小蓟	<i>Cirsium setosum</i>	菊	蓟	幼苗	凉拌、做汤
	荠菜	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (Linn.) Medic.	十字花	荠菜	幼苗	做馅、清炒、凉拌、煮汤
	蒲公英	<i>Herba Taraxaci</i>	菊	蒲公英	幼嫩植株	生吃、炒食、做汤、凉拌
	车前草	<i>Plantago asiatica</i> L.	车前草	车前草	嫩茎叶	炒食、做汤、凉拌
	山蒜	<i>Allium macrostemon</i>	葱	葱	全株食用	炒食、做馅、鳞茎腌制
	野韭菜	<i>Allium ramosum</i> L.	葱	葱	叶	炒食、做馅
	马齿苋	<i>Portulaca oleracea</i> L.	马齿苋	马齿苋	幼嫩茎叶	凉拌、炒食、做汤做馅、加工酸菜
	苜蓿菜	<i>Sonchus brachyotus</i> D.C.	菊	苦苣菜	嫩茎叶	炒食、凉拌
	苦苣菜	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	菊	苦苣菜	嫩茎叶	炒食、凉拌、加工酸菜
	麦蒿	<i>Descumisia sophia</i> (L.) webb. Ex Prantl	十字花	播娘蒿	嫩茎叶	凉拌、做汤、加工酸菜
	婆婆纳	<i>Veronica didyma</i> Tenore	玄参	婆婆纳	幼嫩植株	凉拌、炒食
	野豌豆	<i>Vicia sepium</i> L.	豆	野豌豆	嫩茎叶、豆荚	炒食、做汤、熬粥
	益母草	<i>Leonurus heterophyllus</i>	唇形	益母草	嫩茎叶	水焯后凉拌
	茵陈	<i>Artemisia capillaris</i> Thunb.	菊	蒿	嫩茎叶	凉拌、炒食
	野苜蓿	<i>Medicago falcata</i> L.	豆	苜蓿	嫩茎叶	凉拌、热炒、做汤、拌馅
	麦瓶草	<i>Sillene conoidea</i> L.	石竹	蝇子草	幼嫩植株	炒食、炖、做汤
	野胡萝卜	<i>Daucus carota</i> L.	伞形	胡萝卜	嫩叶、肉质根	炒食、凉拌、做汤
	牛繁缕	<i>Malachium aquaticum</i> (L.) Fries	石竹	牛繁缕	幼苗	

4 野生蔬菜利用现状及开发建议

4.1 利用现状 徽成盆地 77 种山野菜中,核桃花、灰菜、蕨菜等开采量较大,通常经加工成脱水干制品、盐渍水浸品或者简单包装后,以半成品销往上海、广东、山东等地并出口到日本、韩国及部分欧洲国家。其余野菜如蒲公英、马齿苋、鱼腥草、荠菜、苋菜等虽然营养丰富,由于受食用习惯的限制,仅仅是当地人们自采自食,未形成规模商品。另外,从栽培驯化情况来看,除荠菜有少量栽培外,其余鲜有人工种植。

4.2 开发建议

4.2.1 加大调查力度。徽成盆地植物种类繁多,对已经濒临灭绝或有待开发的野菜植物了解不够,资源监测工作基本没有开展。要实现野菜资源的开发利用及生态保护,须先摸清资源的实际情况,对野菜资源的蕴藏量(分布面积、产量、质量)及生态环境做全面调查,普及野菜相关知识,使人们认识到野菜的价值和应用前景,方便今后保护和利用。

4.2.2 合理利用资源。为了保证野生蔬菜的可持续利用,应防止由于过度挖掘导致野生资源枯竭。对现有的生态环境应加强保护、合理开发,以营造适宜野生蔬菜植物生长的环境,创造更大的社会效益、经济效益和生态效益。

4.2.3 建立种植基地。野生蔬菜植物大多也是药用植物,还有一部分是园林植物或饲用植物,因此,建立种植基地,扩大人工种植,以满足野生植物资源的多种用途。

4.2.4 加大科研投入,不断完善野生蔬菜植物的基础研究。利用现代生物技术方法和手段,有计划、有步骤、有针对性地,对野生蔬菜资源进行家种驯化研究,变野生为家生。尤其是对于食味佳、营养丰富、需求量大、经济效益显著而天然产量不足的野生蔬菜种类,要进行人工繁殖和引种驯化研究。积极开展山野菜的贮藏保鲜技术研究,加强野生蔬菜营养价值、医疗保健价值及食用安全性研究。

4.2.5 精细加工,集约经营,提高产品附加值。对于采集和驯化栽培的野菜,不能进行简单的商品行为,而是要进行精细化加工,集约化经营,提高野菜的附加值。逐渐建成野菜生产、贮藏、加工、运输、销售一条龙的服务体系,使野菜就地升值。

参考文献

- [1] 汪兴汉. 野生蔬菜的开发与利用[M]. 北京:中国农业出版社,2002.
- [2] 徐坤,范国强,徐怀信. 绿色食品蔬菜生产技术全编[M]. 北京:中国农业出版社,2002.
- [3] 余优森,葛秉钧,任三学,等. 甘肃陇南山区农业气候资源与利用[M]. 北京:气象出版社,1997.
- [4] 蔡靖,刘培亮,杜诚,等. 秦岭野生植物图鉴[M]. 北京:科学出版社,2013.
- [5] 王丽敏,王国荣. 甘肃天水野生蔬菜植物资源研究[J]. 中国林副特产, 2013(1):76-77.
- [6] 王宁,亓翠英,王峰祥,等. 山东省莱芜市野生蔬菜资源调查[J]. 山东农业科学,2012,44(7):77-80.
- [7] 孟滕,张瑜,张术丽,等. 我国食用野生蔬菜的开发与利用[J]. 黑龙江农业科学,2014(7):152-154.