

云南少数民族对蔬菜资源的利用和保护

李卫芬¹, 刘发万¹, 高玉蓉¹, 秦 荣¹, 董廷伟²

(¹云南省农业科学院园艺作物研究所, 昆明 650205; ²云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所, 昆明 650223)

摘要: 云南是我国少数民族聚集区, 属于云贵高原区, 地形地貌复杂, 气候多样, 正因为如此, 云南产生了丰富多样的蔬菜资源。然而, 近些年来随着经济发展, 外来文化的渗透, 该地区正经历着较大的变迁, 云南少数民族传统文化和生活习俗及与之相关的蔬菜资源亦逐渐消失。国家为了保护 and 发扬少数民族的传统文化和蔬菜资源, 特设立本调查项目, 对云南省 31 个县进行了系统调查。本文仅介绍云南少数民族对蔬菜种质资源的利用和保护情况, 旨在为国家保护少数民族传统文化、制定农业生物资源保护策略和科学研究提供基础数据和依据。

关键词: 云南; 少数民族; 蔬菜种质资源; 利用和保护

Utilization and Conservation on Vegetable Germplasm Resource of Minority Nationality in Yunnan Province

LI Wei-fen¹, LIU Fa-wan¹, GAO Yu-rong¹, QIN Rong¹, DONG Ting-wei²

(¹ Institute of Horticulture, Yunnan Academy of Agricultural Sciences, Kunming 650205;

² Technology and Germplasm Resources Institute, Yunnan Academy of Agricultural Sciences, Kunming 650223)

Abstract: Yunnan province located in Yunnan-Guizhou plateau where is an area of ethnic minorities in China. It is rich in the vegetable resources because of its complex landform and diverse climate. However, with the development of economy and the infiltration of external cultures in recent years, the cultures, life style and customs as well as the relevant vegetable germplasm of minority nationality were gradually disappeared. In order to conserve and develop the traditional culture and vegetable resources of ethnic minorities, thirty-one counties and ten minority nationalities were systematically investigated in Yunnan. In this paper, we focused on situation of the conservation and utilization on vegetable germplasm of minority nationality in Yunnan province, which could provide a basic information and scientific evidence for the conservation of ethnic minorities' traditional culture, the formulation of conservation policies for biological resources and the relevant scientific researches.

Key words: Yunnan province; minority; vegetable germplasm; utilization and conservation

云南是一个多民族聚居的边疆省份, 地形地貌复杂, 生态环境条件的多样性为多种多样蔬菜物种的生存、繁衍提供了适宜的生态环境, 造就了丰富多彩的蔬菜种质资源^[1]。云南少数民族在长期的生产活动中, 在认识、熟悉、利用和改良本地蔬菜资源方面, 形成了具有当地特色的民风民俗, 创造了丰富的农耕文化与习俗^[2]。然而, 随着社会的发展、农业结构的调整、旅游业的兴起、外来文化的渗透, 少

数民族传统文化和生活习俗受到冲击, 少数民族世代相传的蔬菜资源亦随之逐渐消失^[3-4]。为保护少数民族传统文化和农业生物资源, 国家特设立了“云南及周边地区农业生物资源调查与评价”项目, 对云南省 31 个县(市)进行了系统的调查。根据调查结果, 本文仅介绍云南少数民族对蔬菜种质资源的保护和利用情况, 旨在为保护和传承云南少数民族的传统文化和挖掘蔬菜优异性状基因资源提供基

收稿日期: 2017-02-20 修回日期: 2017-04-06 网络出版日期: 2017-10-17

URL: <http://kns.cnki.net/kcms/detail/11.4996.S.20171017.1109.012.html>

基金项目: 科技基础性工作专项(2006FY110700)

第一作者研究方向为蔬菜种质资源。E-mail: 1614242375@qq.com

通信作者: 董廷伟, 主要从事种质资源研究。E-mail: 35670188@qq.com

础数据^[5]。

1 云南少数民族对蔬菜资源的管理和利用

云南少数民族在长期管理、利用各种生物资源的生存实践过程中,通过自然和人为作用选择和保留了极其丰富而独特的蔬菜资源。通过系统调查,获得的蔬菜种质资源涉及43科113属,共计1535份(表1)。在上述获得的蔬菜作物种质资源中,有栽培种及其野生近缘植物,其中栽培种占绝大多数。一般情况下,蔬菜多在庭院或在房前、屋后或田边(埂)、地角种植,常规的蔬菜有大蒜、辣椒、芥菜、白

菜、萝卜、瓜类、豆类、芋头、韭菜、姜、葱、花椒等。其中,南瓜、芥菜、辣椒、白菜因其种植和管理简便,日常需求量大,储藏期长等优点而被广泛种植。食用的野菜在各少数民族地域差异喜好有所不同^[6],如哈尼族主要采食蕨菜、甜菜、树头菜、臭菜、水芹菜、鱼腥草、车前草、马蹄叶、金雀花、棠梨花等^[7];白族主要食用海菜花;傣族主要采食水蕨菜、香椿、山葱、香菇、木耳、竹笋;怒族主要采集竹叶菜(长柱鹿药草)、水蕨菜、山蕨菜、山中竹笋、野百合和各种块根类野菜;傣族主要采食臭菜、水芹、香椿、树头菜、火烧花、白花羊蹄甲、番木瓜、刺芫荽、水香薷、水蕨菜、香茅草、滴水芋、芭蕉花等^[8]。

表1 收集的蔬菜资源种类

Table 1 The collected species of vegetable germplams resources

科 Family	属 Genus	样品份数 No. of sample	科 Family	属 Genus	样品份数 No. of sample	
芭蕉科 Musaceae	芭蕉属 <i>Musa</i> L.	4	葫芦科 Cucurbitaceae	冬瓜属 <i>Benincasa</i> Savi	15	
百合科 Liliaceae	百合属 <i>Lilium</i> L.	2		佛手瓜属 <i>Sechium</i> P. Browne	19	
	葱属 <i>Allium</i> L.	194		葫芦属 <i>Lagenaria</i> Ser.	15	
	鹿药属 <i>Smilacina</i> Desf.	2		苦瓜属 <i>Momordica</i> L.	13	
车前科 Plantaginaceae	车前草属 <i>Plantago</i> L.	4		栝楼属 <i>Trichosanthes</i> L.	6	
唇形科 Labiatae	百里香属 <i>Thymus</i> L.	1		辣椒瓜属 <i>Cyclanthera</i> Schrad.	4	
	薄荷属 <i>Mentha</i> L.	16		南瓜属 <i>Cucurbita</i> L.	99	
	地笋属 <i>Lycopus</i> L.	2		丝瓜属 <i>Luffa</i> Mill.	24	
	藿香属 <i>Agastache</i> Clayt. in Gronov.	3		黄瓜属 <i>Cucumis</i> L.	94	
	荆芥属 <i>Nepeta</i> L.	3		丝瓜属 <i>Luffa</i> Mill.	23	
	罗勒属 <i>Ocimum</i> L.	7	姜科 Zingiberaceae	豆蔻属 <i>Amomum</i> Roxb.	1	
	香糯属 <i>Elsholtzia</i> Willd.	1		姜属 <i>Zingiber</i> Boehm.	15	
	紫苏属 <i>Perilla</i> L.	17		山奈属 <i>Kaempferia</i> L.	2	
	大戟科 Euphorbiaceae	守宫木属 <i>Sauropus</i> Blume	1	锦葵科 Malvaceae	锦葵属 <i>Malva</i> L.	1
	豆科 Fabaceae	扁豆属 <i>Lablab</i> Adans.	12		木槿属 <i>Hibiscus</i> L.	1
菜豆属 <i>Phaseolus</i> L.		18		秋葵属 <i>Abelmoschus</i> Medik.	2	
蚕豆属 <i>Vicia</i> L.		24	景天科 Crassulaceae	景天属 <i>Sedum</i> L.	1	
大豆属 <i>Glycine</i> Willd.		34	菊科 Compositae	茼蒿属 <i>Chrysanthemum</i> L.	1	
刀豆属 <i>Canavalia</i> DC.		22		鬼针草属 <i>Bidens</i> L.	2	
豇豆属 <i>Vigna</i> Savi		16		蒿属 <i>Artemisia</i> L.	1	
藜豆属 <i>Stizolobium</i> P. Browne		9		蓟属 <i>Cirsium</i> Mill.	3	
四棱豆属 <i>Psophocarpus</i> Neck. ex DC.		9		菊苣属 <i>Cichorium</i> L.	1	
豌豆属 <i>Pisum</i> Linn.		27		菊属 <i>Chrysanthemum</i> L.	1	
杜鹃花科 Ericaceae		杜鹃花属 <i>Rhododendron</i> Linn.	1		苦苣菜属 <i>Sonchus</i> L.	4
凤尾蕨科 Pteridaceae	蕨属 <i>Pteridium</i> Scopoli	1		蒲公英属 <i>Taraxacum</i> F. H. Wigg.	1	
含羞草科 Mimosaceae	金合欢属 <i>Acacia</i> Mill.	1		鼠麴草属 <i>Gnaphalium</i> L.	3	
禾本科 Gramineae	菰属 <i>Zizania</i> L.	1		土三七草属 <i>Gynura</i> Cass. nom. cons.	1	
	牡竹属 <i>Dendrocalamus</i> Nees	1		莴苣属 <i>Lactuca</i> L.	1	
	香茅属 <i>Cymbopogon</i> Spreng.	3		野茼蒿属 <i>Crassocephalum</i> Moench.	1	
				鱼眼草属 <i>Dichrocephala</i> L'Hér. ex DC.	1	

表 1(续)

科	属	样品份数	科	属	样品份数
Family	Genus	No. of sample	Family	Genus	No. of sample
藜科 Chenopodiaceae	菠菜属 <i>Spinacia</i> L.	13	商陆科	鸭儿芹属 <i>Cryptotaenia</i> DC.	1
	地肤属 <i>Kochia</i> Roth	2		芫荽属 <i>Coriandrum</i> L.	18
	藜属 <i>Chenopodium</i> L.	1		商陆属 <i>Phytolacca</i> L.	2
蓼科 Polygonaceae	蓼属 <i>Polygonum</i> L.	1	Phytolaccaceae		
	酸模属 <i>Rumex</i> L.	1	十字花科	豆瓣菜属 <i>Nasturtium</i> R. Br.	1
	菱属 <i>Trapa</i> L.	1	Brassicaceae	高河菜属 <i>Megacarpaea</i> DC.	1
萝藦科	南山藤属 <i>Dregea</i> E. Mey.	1		辣根属 <i>Armoracia</i> Gaertn., B. Mey. et Scherb.	2
Asclepiadaceae				萝卜属 <i>Raphanus</i> L.	45
落葵科 Basellaceae	落葵属 <i>Basella</i> L.	1		芸薹属 <i>Brassica</i> L.	134
马鞭草科	马鞭草属 <i>Verbena</i> L.	1		芝麻菜属 <i>Eruca</i> Mill.	1
Verbenaceae			薯蓣科 Dioscoreaceae	薯蓣属 <i>Dioscorea</i> L.	153
马齿苋科	马齿苋属 <i>Portulaca</i> L.	3	天南星科 Araceae	魔芋属 <i>Amorphophallus</i> Blume ex Decne	2
Amaranthaceae	土人参属 <i>Talinum</i> Adans.	3		芋属 <i>Colocasia</i> Schott	4
美人蕉科	美人蕉属 <i>Canna</i> L.	3	卫矛科 Celastraceae	南蛇藤属 <i>Celastrus</i> L.	1
Cannaceae				楸木属 <i>Aralia</i> L.	3
木兰科	八角属 <i>Illicium</i> L.	1	五加科 Araliaceae	五加属 <i>Acanthopanax</i> (Decne. & Planch.) Miq.	4
Magnoliaceae	木兰属 <i>Magnolia</i> L.	1	仙人掌科 Cactaceae	量天尺属 <i>Hylocereus</i> (A. Berger) Britton & Rose	1
木棉科	木棉属 <i>Bombax</i> L.	1	苋科 Amaranthaceae	青苋属 <i>Celosia</i> L.	2
Bombacaceae				苋属 <i>Amaranthus</i> L.	3
漆树科	漆树属 <i>Toxicodendron</i> Mill.	10	香蒲科 Typhaceae	香蒲属 <i>Typha</i> L.	3
Anacardiaceae	盐肤木属 <i>Rhus</i> L.	2	旋花科	番薯属 <i>Ipomoea</i> L.	20
蔷薇科 Rosaceae	扁核木属 <i>Prinsepia</i> Royle	1	Convolvulaceae	马蹄金属	1
	木瓜属 <i>Chaenomeles</i> Lindl.	2		<i>Dichondra</i> J. R. Forst. & G. Forst.	
茄科 Solanaceae	番茄属 <i>Lycopersicon</i> Mill.	18		牵牛属 <i>Pharbitis</i> Choisy	3
	辣椒属 <i>Capsicum</i> L.	142	芸香科 Rutaceae	花椒属 <i>Zanthoxylum</i> L.	28
	茄属 <i>Solanum</i> L.	55	泽泻科	慈姑属 <i>Sagittaria</i> L.	2
	树番茄属 <i>Cyphomandra</i> Sendt	6	Alismataceae		
三白草科 Saururaceae	蕺菜属 <i>Houttuynia</i> Thunb.	1	樟科 Lauraceae	木姜子属 <i>Litsea</i> Lam.	1
伞形科 Umbelliferae	刺芹属 <i>Eryngium</i> L.	3	紫葳科	火烧花属 <i>Mayodendron</i> Kurz	1
	胡萝卜属 <i>Daucus</i> L.	3	Bignoniaceae		
	茴香属 <i>Foeniculum</i> Mill.	24			
	芹属 <i>Apium</i> L.	3			
	水芹属 <i>Oenanthe</i> L.	2			

2 云南少数民族对蔬菜资源的利用和保护

云南少数民族在长期的生产活动中与自然环境和谐相处,形成了独特的农耕文化和蔬菜的各种利用方法。这些当地的栽培蔬菜和野生蔬菜之所以能被祖祖代代相传、利用、保护至今,除了这些资源能够适应当地独特的地理气候和生态环境外,更重要的是当地少数民族的特殊饮食习惯或是饮食喜

好和节庆需求对这些蔬菜资源起到了根本的保护作用^[5,9]。

2.1 蔬菜资源作为食品加工用品的利用和保护

和其他省份的少数民族一样,将蔬菜资源加工成各种食物也是云南少数民族利用蔬菜资源最主要的方法。为了生存与自身发展,各种民族在其居住的特定自然生态和气候环境下,保留、种植和采集了许多蔬菜资源,并掌握了独特的烹饪方法,如独龙族喜欢将薯类作物,如马铃薯、芋头等烧食;傈僳族喜

欢将水蕨菜嫩叶、野茄、野百合、野薄荷、野山药、树番茄等或蒸或煮或直接凉拌食用;景颇族喜欢将鱼虾、豌豆及香叶子、猪鼻子菜、卡菜、半边铁角蕨等野菜与小米辣、辣姜加工成舂菜食用;佤族的捣酱菜,佤语称“抓”,其中最常见的是鱼腥草抓、硬皮马勃舂抓等。“卡佤稀饭”又是佤族最具民族特色的另一道菜^[6],是佤族节日、婚嫁、盖房、迎客等重要生产、生活中的必备食物,姜、大涮辣、刺芫荽、大蒜等蔬菜在保证传统美食味道正宗的同时也使得这些老品种得以继续种植、保存;“包烧”是傣族、景颇族独具特色的民族烹制方法,凉拌是仅次于包烧加工食物的主要方法,主要用于各种调味佐料的制作,例如,番茄喃咪佐料即是用刺芫荽、小米辣和番茄,切碎后加盐做成的,其味极鲜。

在云南少数民族食品中,酸食冠于菜肴之首,特别是白族、傣族同胞,每顿饭都离不开酸味菜。腌酸品,一年四季皆可,有什么蔬菜,就腌制什么,常见的用于腌制酸菜的有辣椒、番茄、芥菜、韭菜等,芥菜腌制成酸菜几乎每个少数民族都有这个传统,尤其是腾冲的腌菜“开水一冲,青龙过海”、“腌菜一碟,餐餐味香”已成为腾冲居家日常必备的开胃菜品。酸茶和酸笋是布朗族的独特烹制方法,酸竹笋是布朗族最喜爱的菜肴。而哈尼族、纳西族、拉祜族、白族等各少数民族都会把黄豆和青菜加工成豆豉和腌菜等咸菜充当调味品,不仅味美,而且腌后更易长时间储藏,以备无鲜菜之需。因此,用于加工腌菜的苕菜、青菜等都得到了种植和保护。傣族多居热区而多发祛风病痛,而酸辣食物被认为有除湿、发散解表功能,因此他们多喜食酸辣味菜肴,几乎每餐饭都有香辣调料和酸菜。德昂族喜欢将芥菜加工成酸腌菜、酸扒菜食用。少数民族的这种喜酸、辣、咸重口味,常在冬季用芥菜加工成干腌菜,除煮汤食用外,干腌菜煮鸡、煮鱼、煮肉也是他们招待客人的美味佳肴。因此,村民在追逐美味的同时也使得当地蔬菜老品种得以保护,这种特殊的饮食嗜好起到了保护蔬菜资源多样性的作用^[10-12]。

2.2 蔬菜资源作为医疗保健品的利用

云南多数少数民族长期生活在山区、半山区,远离市镇,交通不便,道路艰险,经济生活贫困,在长期与各种疾病作斗争的生产、生活实践中逐渐积累了许多识别和利用蔬菜资源作为传统药物的知识,不断摸索与总结,积累了丰富的诊疗疾病的经验和方法^[2]。因此,少数民族居住地的蔬菜资源不仅为他们提供了原材料、食物来源,而且也为他们提供了绿

色药品,蔬菜资源作为医疗保健品的替代品是除它们作为食物利用外的又一重要价值体现。

傈僳族、布朗族、拉祜族、佤族等少数民族在漫长的采集和利用野生植物的过程中,逐渐发现其周围的许多植物都有药食同功的作用,如白山药、红山药等不仅被他们当作药物利用,也可当保健食品;野薄荷、苦凉菜嫩茎等则既可当药也可作菜食用。泸水、贡山县的傈僳族有用成熟漆树籽榨取或熬取漆油,烹制漆油鸡、漆油煮甜白酒或鸡蛋作产妇补品的习惯,这也是他们在长期食用漆籽油的生活之中发现漆油有保健作用的原因。白族在日常生活中常根据自己长期积累的药物知识,将某些特殊的蔬菜资源或食物相互搭配食用,通过食物疗法达到预防或治疗疾病的目的,如煮食南瓜时放少许草果可免胀气;香坝子揉拌在凉菜里一同食用既可增加菜的香味,还可杀菌;将砂仁伴肉蒸食可治流口水、胃酸和胃痛;吃烧烤时饮凉茶,可防上火;而将当归与鸡炖食可活血补血,用香椽加拌蜂蜜服用可治咳嗽、气管炎等。拉祜族用盐肤木熬水内服可治小儿腹胀、腹泻,用树头菜嫩茎叶烤热后揉碎敷额头治头痛,用小红蒜鳞茎与猪脚或鸡、鸭等炖食可补血、治头痛。傣族常用香茅草治疗热季风热感冒,用荆芥、薄荷辛凉解表、清热解毒等。傣族同胞日常食用的用大芫荽、小芫荽、荆芥、香料草、香茅草、薄荷、姜、葱、蒜和辣椒等做成的佐料都具有祛风除湿、发散解表和消暑之功效,鱼腥草则有清热解毒的功效。葱为傣族人饮食离不开的必需品,除食用外,对蚊子叮咬的皮肤傣族人喜欢敷生葱片,据说可以消肿、止炎。拉祜族则喜欢用其花序炒、煮肉食用,亦可做腌菜,做药引子,具有开胃消食、燥湿、暖胃健脾之功效^[13-14]。

2.3 蔬菜资源作为宗教祭祀品的利用和保护

在长期的生存实践与宗教祭祀活动中,云南少数民族有将某些蔬菜直接或加工后用作宗教祭祀供品的习惯,通常也将某些特定的蔬菜作为祭品利用。蔬菜或由其加工成的食物在他们的宗教祭祀活动中都有着特殊的宗教文化意义^[2]。

大理白族在祭祀他们的村寨保护神——“本主”神时,必须有以百合、白芸豆等豆类烹制成的与猪肉等共同组成的八大碗食物为祭品。在其他民族的日常生活中,百合、白芸豆等只不过是普通的食物,然而在白族的“本主”祭祀中它们却因为是不可缺少的祭品而带有某种特定的宗教寓意。因此,在白族的日常生活与祭礼中,以白芸豆为代表的豆类、百合等不是单纯的蔬菜,而是必需的祭品,带有宗教

文化含义。用清明菜加工制成的黄花粑粑是景颇族、傣族和傈僳族过清明节的贡品。调查发现红蔓菁是普米人家过节供奉祖先、神灵的重要祭祀品。染饭花,也称密蒙花,是景颇族和其他许多少数民族宗教节日活动中必不可少的野生宗教植物,是黄饭节必备原料。黄饭节是景颇族、傣族、佤族、傈僳族、拉祜族、布朗族等民族春耕大忙前的一个重大节日,既表示农忙季节的到来,又表达了对丰收的祝愿,食用这种花染过的饭,象征着吉祥、喜庆,祈盼在新的一年里人畜兴旺,五谷丰登^[6]。拉祜族在各种宗教祭祀或赎佛活动中用黄瓜叶、南瓜叶、松脂、柏脂被制作成的香来祭祀。傣族同胞认为食用鱼腥草后可驱邪避鬼,因此在过傣历年时他们一定要吃鱼腥草,认为食用后一年内都可清净平安。景颇人在给亡魂祭献时还有用芋头作供品及在坟上画芋的习惯,以纪念其祖先栽芋的功绩,另外景颇族同胞认为姜、大蒜、辣椒及青蒿等植物都有驱鬼祛邪的作用,因此,当他们出远门时,总在衣兜里揣着姜以防邪鬼缠身;将姜片 and 蒜瓣缝、戴在婴儿的衣服或帽子上也阻防不洁之物对婴儿的伤害;如果认为家里有鬼魔时,则用干辣椒以驱之。在 7 月半孝敬逝去的老人,布依族用不去蒂的整个茄子放在锅里用油煎,熟后整个放在家里堂屋的神龛上,表示后人给逝去的老人送肥猪了。

2.4 蔬菜资源作为民族用具的利用和保护

几千年来,勤劳勇敢的云南少数民族不仅保留了抗性强、品质优良的地方蔬菜自给自足,而且创造性地利用不同的蔬菜品种制作各种与生产、生活密切相关的用具,少数民族同胞对葫芦、丝瓜、竹、芭蕉叶的独特利用方式简单实用,不仅丰富了当地人的生活,更保护了当地特有、优异的蔬菜资源。(1)少数民族种植葫芦,除嫩瓜食用外,老瓜可做容器,如水瓢、酒壶、烟斗等或做成装饰品。(2)丝瓜因种植简单,管理粗放,房前屋后种一年,采收多年、美化庭院等特性,云南多个民族特别是聚居山区、半山区的民族都偏爱种植长丝瓜、短丝瓜、特长丝瓜品种。除了食用新鲜的嫩丝瓜,还将老丝瓜晒干后,将其瓢取出摊开、缝补后用作洗碗或过滤的工具,由于丝瓜瓢结实、耐用,虑孔较多,洗碗无需用洗涤剂都洗得非常干净,环保好用。(3)竹在老百姓的生产、生活中起着其他生物资源无法替代的作用,不仅是佤族、拉祜族建盖竹楼时的主要来源,也是编制生产、生活工具或器具,如簸箕、竹凳、背篓、竹席、竹筒、筛子、针线盒等制作储粮或藏种用的竹筒的原材料。竹篾则

是拉祜族妇女的装饰品,也是采集野菜时的小容器^[2]。(4)景颇族用芭蕉叶当作盛饭的工具^[6],而拉祜族则用芭蕉叶制作特色菜肴“鲜花焐肉”的烧烤工具。

2.5 野菜资源的利用和保护

云南世居民族长期生活在一定的区域内,对当地的可食野菜资源十分熟悉,形成了一定的区域性的饮食习惯;不同地区对野生蔬菜的应用方法也各不相同,使云南野生蔬菜的应用十分广泛而且具有较强的地域性和丰富的人文特点^[15]。系统调查的 31 个县几乎每个县都有当地特色的野生蔬菜种类,如玉溪市的金雀花、草芽,西双版纳州的刺芫荽、臭菜、木瓜榕、香茅草、野茄、刺芫荽、水蕨菜、白花羊蹄甲、树番茄,思茅市的龙葵、野苦瓜、老鼠瓜,德宏市的吉龙草,保山市的刺五加,曲靖市的小根蒜,楚雄州的苦刺花、香椿、水芹菜、地涌金莲,昆明市的天葵菜、灰条菜、紫背天葵,宁蒗县的青刺尖,怒江州的竹叶菜、漆油,玉龙县的香薷,昭通市的椴木,剑川县的地参、刺五加、海菜花,元江县的弯根,丽水市的鸟屎辣、罗勒,香格里拉县的竹节菜、野韭菜、野蒜、山蕨菜,红河州金平县的南山藤、千张纸、番木瓜、水蕨菜,孟连县的鸡爪菜、西盟县的树头菜等。

云南少数民族都有采食野生蔬菜以满足生活之需的习惯,也是过去每年重要的农事活动之一。但近年来,生态环境遭到严重破坏,气候变化和过度采集,使得能采集到的野菜数量已越来越少或是濒危。因此为满足日常需求,采集方便及保护和美化庭院的需求,当地群众便在房前、屋后的庭院或田边、地头有意识地驯化和引种一些常用、特用、稀少或生长在偏远地方难于采集且有较高利用价值的野菜^[16-17],如拖顶野百合、臭菜、大树番茄、小红蒜、香茅草、刺茄、地涌金莲、野芭蕉,从而也减少了野外采集这些野生植物的数量,保护了它们的野外种群。芭蕉是日常生活中重要的野生植物,除采食芭蕉果、芭蕉花外,还用芭蕉果作为祭祀供品,用芭蕉叶包烧或盛放食物,或垫置桌面。因此,房前、屋后和村寨附近的田脚、地边种植野芭蕉,不但满足了对野芭蕉的利用需求,而且也保护了野外野芭蕉的种群和数量。目前云南少数民族已成功驯化并种植一定面积的野菜种类有菱蒿、鱼腥草、香椿、枸杞、紫背天葵、地参、灰条菜、弯根、水芹、宽叶韭,这种栽培驯化活动及被驯化的蔬菜资源不仅更好地帮助人们认识了采集对象的特性,而且也减少了当地人采集野生植物的压力,从而起到了保护生物多样性和可持续利用的作用。

2.6 利用传统的耕作制度保护蔬菜资源的多样性

调查得知,少数民族普遍采用的耕作制度就是将不同作物或植物间种或套种,如常见的有玉米与花生,咖啡与瓜类等的成片间作,玉米套南瓜、黄瓜、香瓜等瓜类,芋头套瓜类,这种不同作物或植物之间的间种、套种耕作制度形成的粮、林间混作农业生态系统或耕作模式不但有效地阻止了坡地的水土流失,控制了田间病虫害的发生与暴发,而且也保护了农田(地)的物种和遗传多样性。为了实现多物种之间的间种、保护种质资源的生物多样性和满足人们的生存需要,势必也要保存多种多样的粮食、瓜类、豆类等物种的不同品种。因此,传统的间种、套种耕作制度也起到了保护蔬菜资源及其多样性的作用。

3 讨论

正因为蔬菜在云南少数民族当地百姓的日常生活中扮演如此重要的角色,因此,蔬菜资源才得以很好的保护和传承。蔬菜的价值在云南少数民族地区已经不仅仅是一种填饱肚子的食物,而是已经渗透到少数民族的节日礼仪、传统习俗等的方方面面,更是成为了少数民族的一种文化价值的精髓和符号^[18-19]。通过项目的实施,获得了一大批三特蔬菜资源,为有效保护和合理利用云南少数民族地区的蔬菜资源,特提出以下建议。

3.1 保护和传承少数民族的传统文化和生活习俗

云南是多个少数民族世居之地,从而形成了多种民族文化和生活习俗。这种民族文化和传统知识促进了与当地民族生活息息相关的蔬菜资源的种植和保留,如佤族美味佳肴“抓”、“卡佤稀饭”,傣族和景颇族的“包烧”、布朗族的“酸竹笋”,正是这些特殊的饮食偏好,使得当地的刺芫荽、茴香、大蒜、韭菜、番茄、竹笋等在少数民族中保留下来。这种民族饮食文化多样性对当地的蔬菜资源的利用保护起到了积极的作用。然而,随着社会的进步、新品种的推广以及外来文化的冲击,祖辈所依赖的蔬菜资源正在迅速消失,民族传统文化的退化已成为现阶段少数民族的普遍现象^[20]。因此,为了延续世代留下来的传统文化习俗、保护和利用蔬菜资源的传统,应在保护传统文化的过程中,发挥资源的利用价值,在利用资源的过程中,保护和传承本土的民族传统文化和生活习俗。

3.2 继续调查、收集特异性状蔬菜资源

蔬菜新品种选育是国内外研究的热点和竞争的

焦点,新品种的竞争实质就是种质资源特别是优异性状基因的竞争,谁占有的资源多谁就能拥有市场制高点。种质资源作为遗传育种的原始材料,在育种工作中发挥的作用越来越大,尤其是在蔬菜的抗性育种中,许多适应性强的地方品种及其近缘野生种常常具有栽培品种所不具备的抗病特性和优良品质,且能与栽培种杂交,是改良品种和拓宽种质的宝贵材料。因此,在种质资源收集“全球化”的今天,为摆脱蔬菜种子殖民市场的局面,进一步调查、收集特异性状的地方品种或是挖掘一些野生种,及时抢救一批有稀、特、优良性状的蔬菜资源是当务之急。

参考文献

- [1] 黄兴奇. 云南作物种质资源(果树、油料、小宗作物、蔬菜篇)[M]. 昆明: 云南科技出版社, 2008: 675-718
- [2] 戴陆园, 刘旭, 黄兴奇. 云南特有少数民族的农业生物资源及其传统文化知识[M]. 北京: 科学出版社, 2013: 2-21
- [3] 刀志灵, 龙春林, 刘怡涛. 云南高黎贡山怒族对植物传统利用的初步研究[J]. 生物多样性, 2003, 11(3): 231-239
- [4] 刘旭, 郑殿升, 黄兴奇. 云南及周边地区农业生物资源调查[M]. 北京: 科学出版社, 2013: 236-382
- [5] 郑殿升, 游承俐, 高爱农, 等. 云南及周边地区少数民族对农业生物资源的保护与利用[J]. 植物遗传资源学报, 2012, 13(5): 699-703
- [6] 李卫芬, 林立飞, 秦荣, 等. 云南民族特用蔬菜资源文化调查[J]. 西南农业学报, 2010, 23(3): 976-980
- [7] 李卫芬, 林立飞, 刘发万, 等. 元阳野菜资源调查及其开发利用[J]. 广东农业科学, 2010(4): 59-62
- [8] 许又凯, 刘宏. 中国云南热带野菜[M]. 北京: 科学出版社, 2002: 28-39
- [9] 刘怡涛, 龙春林. 云南各民族食用花卉中的人文因素[J]. 自然杂志, 2001, 23(5): 292-299
- [10] 李卫芬, 高爱农, 李金强, 等. 贵州蔬菜资源的民族传统文化初步调查[J]. 植物遗传资源学报, 2016, 17(4): 787-791
- [11] 刘旭, 游承俐, 戴陆园. 云南及周边地区少数民族传统文化与农业生物资源[M]. 北京: 科学出版社, 2014: 61-103
- [12] 陈光, 游承俐, 胡忠荣, 等. 西双版纳少数民族地区主要作物地方品种调查与分析[J]. 植物遗传资源学报, 2010, 11(3): 335-342
- [13] 刘怡涛, 龙春林. 拉祜族食用花卉的民族植物学研究[J]. 广西植物, 2007, 27(2): 203-210
- [14] 刘怡涛, 龙春林. 云南各民族食用花卉的初步研究[J]. 云南植物研究, 2001, 23(4): 41-56
- [15] 杨敏杰, 龚亚菊, 张丽琴, 等. 云南野生蔬菜资源调查研究[J]. 西南农业学报, 2004, 17(1): 90-96
- [16] 郑殿升, 李锡香, 陈善春, 等. 云南及周边地区野菜和野果资源[J]. 植物遗传资源学报, 2013, 14(6): 985-990
- [17] 王海平, 余腾琼, 耿智德, 等. 瑞丽几种苦味野菜资源调研及开发前景[J]. 植物遗传资源学报, 2009, 10(3): 486-489
- [18] 高爱农, 郑殿升, 李立会, 等. 贵州少数民族对作物种质资源的利用和保护[J]. 植物遗传资源学报, 2015, 16(3): 549-554
- [19] 王艳杰, 王艳丽, 焦爱霞, 等. 民族传统文化对农作物遗传多样性的影响——以贵州黎平县香禾糯资源为例[J]. 自然资源学报, 2015, 30(4): 617-628
- [20] 许建初. 民族植物学与植物资源可持续性利用的研究[M]. 昆明: 云南科技出版社, 2000: 21-26