西双版纳野生植物的物候期与少数民族的"食文化"

肖文祥 肖来云 马信祥

(中科院西双版纳热带植物园 666303)

西双版纳位于祖国南部边陲,地处热带北缘。是我国著名的少数民族居住地区。这里森林茂密、气候温和、风光旖旎、资源丰富。居住在这一地区的有傣、哈尼、布朗、拉祜、瑶、基诺等少数民族。长期以来,这里的少数民族在"靠山吃山、靠水吃水"的传统习俗下,采摘野菜、野果、草药、饲料和捕鱼、狩猎等来补充自己的生活来源。在这过程中形成独特的文化、生活模式。在长期利用野生植物中,正确地掌握了食用野生植物的物候期,在一定程度上形成科学性与传统经验统一的"食文化"。

一、滇南食用野生植物资源简况

滇南誉称"植物王国上的王冠",仅高等植物计约5000多种(含栽培种),占全国1/6。丰富的植物资源为当地少数民族提供了充足食物来源。少数民族长期利用具有文化特征的种类共有220余种,可以利用种类达1000种以上(其中包括食用、药用、纤维、香料、染料、淀粉、油脂、野生水果、饮料等)。有150多种植物被食用,其中香料植物44种,淀粉植物约39种,野生水果80余种,其它有10余种。这些植物中有的为一种多用途。

二、食用野生植物民俗利用

长期的采摘中,当地少数民族根据野生植物生长、开花,结果等不同阶段发育期,有季节性,有规律的进行野外采集。有"生长季节吃野菜,开花季节食时在,果熟季节满山转,一年四季吃在外"的特点。我们在进行热带植物资源开发和保护中,能较多地与少数民族接触交往,亲身看到,1点到许多具有民族特色的食用植物。其分类如下:

1.果实(种子)类:

槟榔青,八角香兰、野八角、山鸡椒、假海桐、藤黄、山李子、木奶果、余甘子、毛荔枝、悬钩子、竹节树、野柿、猕猴桃、野茄、栲、蒲桃、五叶茶等130多种。

2 孝叶 (全草) 类:

细毛樟、香椿、清香木,野芹、鱼腥草、臭菜、芜荽、水芹、草八角、吉龙草、香茅、树头菜、滑板菜、厚皮榕、蕨菜、龙葵、木瓜榕、旋花茄、日光花、酸苔菜、多种竹笋。

3. 根(茎)皮类:

肉桂、麻根、植棕、茴香砂仁、姜黄、野姜、红球蒌、余甘子、多种薯蓣(翅茎薯蓣、 五叶薯蓣、毛褐苞薯蓣)等。

4.花 类:

云南石梓、火烧花、染版花、白花等。

三、滇南植物物候在民族食文化中的应用

植物的可食性与植物的生长、开花、结果、休眠等发育节律关系极为密切。为获取更多食用植物,就应正确掌握野生植物物候艇。

| 来1 | 眯 | 集物 候 | 期与植 | 物食用情况 | |
|-------------------------------------|---|---------|-------------|-------------------|---------------|
| 植物名称 | 食用部位 | 采集物候期 | 食 用 类 | 食用 方 法 | 各 |
| 野 加 Solanum coagulens | 幼果 | 6月~8月 | 野生蔬菜 | 煮熟后蘸將食,味道梢苦,清凉痰口。 | |
| 假海桐 Pittosporopsis Kerrii | 一 | 6月~8月 | 食用油脂、淀粉 | 果仁煮熟食,极似花生仁。 | |
| 印 度 梅 Castanopsis indica | 華 | 11月~12月 | 食用淀粉 | 煮熟后食用 | 坚果含淀粉40~50% |
| 阳 桃 | 熟果 | 2月~3月 | 野生水果 | 果实黄色成熟, 采之即食。 | |
| 营 以 Coix lacryma-jobi | 本 | 11月~2月 | 药用、食用 淀粉 | 种仁煮吃或做中药配方 | 有健脾补肺, 渗湿利尿之效 |
| 野 拐 枣 Hovenia acerba | 八八八八十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十 | 2月 | 野生水果 | 熟果采之即食 | 表培植物野生类型 |
| 毛 荔 校 Nephelium chryseum | 紫黑 | 6月~7月 | 野生水果 | 山 | 栽培植物野生近缘种 |
| 酸核核 Docynia indica | 選出 | 10月~2月 | 野生水果 | 田田 | |
| 山 孝 子 Flacourtia ramontchii | ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ | 8月~12月 | 野生水果 | 中 | |
| * 植物排列不以分类系统为序。表中成份分析分别根据云南热带植物研究所, | F。表中成6 | 分析分别根据 | 云南热带植物 | 研究所,中科院昆明植物研究所, | 中国经济植物志分析得出。 |

续表1

| 植物名称 | 食用部位 | 采集物候期 | 食 用 类 | 食 用 方 法 | 备 |
|----------------------------------|---------------|-------------------|-------|-----------------------------|---------------------|
| 羊 奶 果 Elaeagnus conferta | 紫黑 | 2月~3月 | 野生水果 | 果实成熟食用 | |
| 野 裁 子 Piper longum | 幼中 | 4 4 | 食用香料 | 幼叶洗净蘸一种叫"剁生"的半熟落牛肉吃 | |
| 野 芹 Oenanthe javanica | 幼嫩茎叶 | 2月~6月 | 野牛蔬菜 | 吃法似栽培芹菜 | |
| 臭 秦 Acacia intsia | 幼嫩茎叶 | 2月~6月 | 紫米 | 同各种食物同煮,或与鸡蛋煎食,闻则难闻,食则可口。 | 具民族特色的食用植物之一 |
| 香 椿 Toona sinensis | 奏 林 | 3月~10月 11月~12月 | 紫米 | 一般用作。请、凉拌,香韵独特 | |
| 树 头 菜 Crataeva unilocularis | 中 | 3月~5月 | | 用作厂渍,凉拌食 | |
| 滑板菜 Parabaena sagitata | 養 树 | 9月~4月 | 選 | 用作煎、煮、炒食用。口感滑腻, 味美鲜甜。 | 常用食用植物 |
| 龙 | | 11月~3月 | 機 | 煮,炒或与鸡蛋煎食。其味苦中 带甜, 生津开胃。 | 常用野生植物之一。 |
| 少花龙葵 Solanum nigrum var | 数 叶 片 | 5月~2月 | 掘、米 | 与鸡蛋煎食,其味似龙葵,是 当地傣族常用菜。 | 常用野菜之一,有小毒,不 回多食 |
| 木 瓜 榕 Ficus auriculata | | 2月~5月 | 据器 | 煮食或煮后蘸酱吃其味涩中带 甜 | |

| | 食用部位 | 米集彻候别 | 阿田 | (1) (1) (1) (1) | 命 |
|------------------------------|---|----------|----------|---|-----------------------------------|
| 刺 通 草 Trevesia palmata | 数 树 | 1月~3月 | 端端 | | |
| 草 八 角 Limnophila rugosa | | 3月~9月 | 加香配料 | 鲜茎叶或风干磨成粉,作肉食品配置遗等调香配料,香气、风味似八角 | 鲜茎叶精油含量0.2~0.43%,主成分反式茴香酸677.68%。 |
| 刺 芫 荽 Eryngium foetidum | 和 | 争 | 加香配料 | 洗净后与盐、辣椒捣碎后备用, 使人生津开胃增进食欲。 味似 芫荽。 | |
| lli 鸡椒 Litsea cubeba | 幼果 | 4~7月 | 加香配料 | 捣碎,与盐辣椒拌成佐料,为 野外风餐,归宿食用的调味品。 | 含芳香油2,5~5,5%, 主要成分为柠檬醛60~80%。 |
| 肉 桂 Cinnamomum cassia | 茶 | 4 | 加香配料 | 各种腌渍食品配料 | |
| 麻 Piper sp. | | 种 | 加香配料 | 用时火烤后熟食,香气扑鼻,麻辣可口。 | |
| 野 姜 Zingiber cassumunar | | 全 | 加香配料 | 各种食物佐料 | |
| 余 甘 子 Phyllanthus emblica | 果实、茎皮 | 11月~4月 | 野生水果调味佐料 | 果实形成后即可食用, 茎皮作食物配料。 | |
| 槿 棕 Caryota urens | 松 | [10月~4月 | 说。 | 花苞炒食, 其味鲜美可口, 髓心筛制后煮食。 | |
| 超 茎 薯 羰 Dioscorea alata | | 10月~4月 | 说。 | 煮、炒、煎均可, 甜润生津, 口感很好。 | 块根含淀粉46,29% |

| 新 | | ń | 1 | - - | | h | 1 | ; [4] | | , 1 | | |
|-------------------------------|-------------------|--|----------|------------------|--------------|--------------|----------------------|-------------|---------------------------------------|------------------------------|--------------|--------------------------|
| 植物 | 1 | * | 食用部位 | 2 (A) | 采集物候期 | /候期 | 令 | 用業 | 食: | 月 方 | 妆 | 4 注 |
| 茴香砂仁 Achasma yunnanensis | 香砂仁na yunna | anensis | 承 | #44 | ♦ H | 种 | 加香配料 | 型 | 味类似茴香, 作肉食调料加 | , 常取鲜根或风干 加香。 | 表 以不干 | 鲜根茎出油率0.18%干为 2.19% |
| 节 鞭 山 美 Alpinia conchigera | 椭 山 美 conchig | ق gera | 格 | ₩ | ∜ H | 卅 | 加香 | 加香配料 | 作各种食品调料加香 | 调料加香 | | i |
| 野 芭 蕉 Musa acuminata | 世 iuminata | 4mi: 15 | 奏 | 新 | ∜ H | 升 | 野生 | 野生蔬菜 | 煎、煮、炒均可, 甜, 久吃不腻 | | 其味涩中带鲜 | 为当地常用野生蔬菜之一。 |
| 云 南 石 梓 Gmelina arborea | 南石 梓 a arborea | # æ | 华 | — | 2月~4月 | 4月 | 食用色素 、 香 料 | 素本本 | 用花晒干与糯米- 上烤酥或蒸熟食月 友人,表示吉祥纹 | 糯米一道磨细在火 熟食用是傣历年赠 吉祥如意 | 替细在火 际历年赠 | 是当地最具民族特色的食用 植物 |
| 火 烧 花 Mayodendron igneum | 烧 花 ndron ig | £ gneum | 花 | | 3月~ 7月~8, | ~5月 8月、9月 | 1100年 | 野生蔬菜 | 鲜花作野菜炒吃。 | 沙吃。 | | |
| 自花树 Bauhinia variegata | 花 椒 a varieg | 树 egata | 拓 | | 4月~ | 19~ | 野生 | 野生蔬菜 | 用水浸泡后炒吃。 | 炒吃。 | | 含白花油 |
| 香 Zingiber sp. | | 亲 | — 数 | ‡ \ H | ∜ ∺ | + | 加香 | 加香配料 | 作各种食物佐料 | 佐料 | | 茎精油含量0,12% 叶精油含量0,32% |
| 香果花椒 Zanthoxylum utilis | 果 花 椒 xylum ut | 叔 1tilis | 账 | 铁 | 10月~11月 | -11月 | 加香 | 加香配料 | 常用作鱼、牛、羊肉、野味等配料,有除腥之效。 | 牛、牛肉、野 1之效。 | 珠等配 | 干果油含量为2~4%4~9% |
| 魔 Amorph | : ophalu | 魔 学 Amorphophalus rivieri | 松 | ‡ √ H | 11月~ | ·3月 | 娯 | 黎 | 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 | 妙均可。 | | 球茎含淀粉35% |
| 葛 魔 Pueraria edulis | A edulis | 繼 s | | ; \\H | 3月~ | - 5 ∄ | 恕 | 傘 | 煮熟后食, | 可入药。 | | 鲜葛根含淀粉20% |
| | | | | | | | | | | | | |

西双版纳的干热季2~5月,此时平均日照数每天达6.5小时,是当地植物生长的高峰期。也是采集各类野生植物叶草为菜的大好季节。由于热带植物多样性,物候期的不同,故同类植物一年四季可以采集为食。如干季的苦竹(Pleioblastus amarus)的笋、湿季的毛镇竹(Oxytenanthera nigrociliata)、歪脚龙竹(Dendrocalamus sinicus)等。植物生长期多伴随现蕾开花是热带植物物候一个特点。所以当地食花植物多在3~4月,如云南石梓等。有些食花植物一年内多次开花,因此一年内可多次采集食之。如火烧花。就果实采集而言,当地少数民族都知道果实生长期的特点,即长短不一、间果现象、全年有果等。一般种类果熟期 同亚 热 带、温带时间大致相同,多在4~6月。随之而来许多种类植物进入休眠期。热带植物体眠期不明显。落叶或半落叶多集中于干季。此时淀粉植物能够 贮存 大量淀粉,故当地淀粉植物的采收多在干季11月~次年5月,如檀棕、多种薯蓣(见表1)。

食用植物的部位,必须根据不同的发育阶段进行有效采集。热带植物生物学特性较为特殊,在传统的采集中,其物候期就被机械的运用了。生长期多采集叶芽、嫩叶作菜;现蕾开花多以花作各种食料;幼果、果熟期采集野生水果、香料;停长休眠期采收淀粉为食等。形成了民族植物学或入文植物学(Ethnobotang)与植物物候学相联系。民族植物食文化同当地野生植物物候期有机的结合了。

四、食用植物开发与保护问题

随社会进一步发展,人民生活水平的日益提高,西双版纳野生植物 利用 得 到进一步发展。在这一地区食用野生植物在商品市场上占有一定地位。其优点在于: 弥补该地区干季栽培蔬菜、水果的短缺; 某些野生植物无论在营养成分及色、香、味上远远超过人工栽培食用植物。许多农贸市场一年四季都有野生食用植物出售,而且往往供不应求。以当地各市镇几年内新建的具有民族特色的傣味餐厅食谱统计,每天有近20种以上野生植物为主食或配料被食用。食客几乎是吃时啧啧称道,食后流连忘返,可见其在该地"食文化"中占有多么重要的地位。

滇南植物资源蕴藏量大,在这得天独厚的环境里,民族文化遗产越来越受到重视,这是一件值得庆幸的事。但值得注意的是,随市场经济观念进一步加深,更多的野生植物成为市场经济商品。为图谋利,不顾其更新,采取"杀鸡取卵"等方法肆加采摘,严重破坏资源。以木质化草本植物制通草为例,在其抽梢生长期间,几乎所有植株遭受"灭顶之灾",生长顶端全被砍去。假海桐果熟期则颗粒未收。更为甚者,国家二级保护植物"粮食树"——植棕,因过度采收其髓心淀粉,现在其分布区内成龄株已寥寥无几。为此希望有关部门采取必要措施,杜绝破坏资源,做到保护植物、利用资源并重。

参 考 文 献

- [1] 裴盛基, '西双版纳民族植物学的初步研究", 《热带植物研究》,20期,1981年。
- [2] 程必强, "滇南民族食用香料植物",《热带植物研究》,29、30合期,1986年。
- [3]《西双版纳自然保护区综合考察报告集》,云南科技出版社。
- [4] 肖文祥等, "西双版纳28种野生经济植物物候观察", 《中国野生植物》, 1991 年第2期。
- [5] 肖文祥等, "西双版纳野生经济树种物候观察(续)",《中国野生植物》,1992 年第3期。