

北方山野菜的识别与加工

郭文场 杨松涛 等 编著



东北林业大学出版社

北方山野菜的识别与加工

郭文场 杨松涛等 编 著

东北林业大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

北方山野菜的识别与加工/郭文场, 杨松涛等编著. —哈尔滨：
东北林业大学出版社, 2001. 9

ISBN 7-81008-315-5

I . 北... II . ①郭... ②杨... III . ①野生植物：蔬菜-
简介-东北地区 ②野生植物：蔬菜-蔬菜加工 IV . S647

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 069282 号

责任编辑：郭 鄭

封面设计：曹 晖



NEFUP

北方山野菜的识别与加工

Beifang Shanyecai De Shibie Yu Jiagong

郭文场 杨松涛 等编著

东北林业大学出版社出版发行

(哈尔滨市和兴路 26 号)

东北林业大学印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 11.75 插页 4 字数 254 千字

2001 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 1 次印刷

印数 1—3 570 册

ISBN 7-81008-315-5

S·87 定价：18.00 元

前　　言

野菜是指嫩植苗、根、茎、叶、花、芽和藻菌体等可做菜肴、食品的野生生物。它们长期生长繁衍在深山幽谷、茫茫草原、旷野荒地、浅海礁岩、河畔湖荡以及田埂、村落附近等适宜其生长的自然环境中，具有较强的生命力。

中国人食用野菜的历史悠久。《诗经·邶风·古风》云：“谁谓荼苦，其甘如荠”；唐代诗人白居易有：“春来荠美勿忘归”，“时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹”；宋代诗人陆游赞美荠菜曰：“惟荠天所赐，青青被陵冈。珍美屏盐酪，耿介凌雪霜。”从15世纪起，中国就出版了一批世界上较早记述野生可食性植物的古籍，如明代朱棣的《救荒本草》成书于1406年，王盘的《野菜谱》成书于1524年，鲍山的《野菜博录》成书于1622年，姚可成的《救荒野谱》成书于1642年。特别是《救荒本草》，作者住河南省开封，注意调查当地荒年可以充饥的野生植物，查出后就移至园内栽培起来，亲自观察记录，绘制植物图，编撰成书。全书四卷，收录开封地区及豫北、晋南可食植物414种，每种都有形态描述、可食部分和食用方法说明，并刻有一精美的木刻图，深受国内外植物学工作者的重视。中华人民共和国成立后，又有《野菜与营养》、《中国野菜图谱》、《东北野生可食植物》等相继问世。《东北野生可食植物》收载了辽宁、吉林、黑龙江及内蒙古可食性

野生植物 245 种（含变种），为野菜资源的开发利用提供了科学依据。近年来，又有《东北野菜的识别与食用》、《野菜栽培与食用》的出版，也为准确地识别野菜物种及野菜的野生变家植奠定了基础。

野菜种类多、分布广；纯天然、无污染，质地新鲜、风味独特、营养丰富，兼具食、药功效，颇受人们的青睐。因此，野菜具有较好的经济、社会、生态效益。

目前，已知中国北方地区产有常见野菜 300 种（含变种）左右。为了开发利用和保护野生可食性植物资源，除按生产季节有计划地采收外，现已对蒲公英、苣荬菜、辽宁楤木等种类进行保护地栽培，作为反季节蔬菜供应市场。同时，各产区也充分利用本地资源优势，进行野菜系列产品加工。因此，野菜的市场前景广阔。

由于编写人员的水平有限，难免有不妥之处，诚望广大读者批评指正。

郭文场 杨松涛
2001 年 4 月

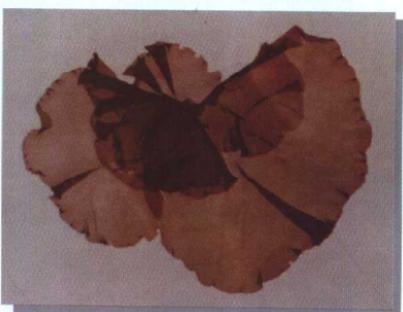
藻类



海带



羊栖菜



边紫菜



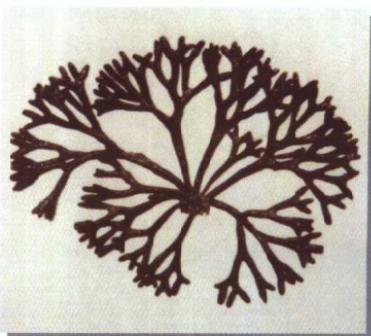
浒苔



囊礁膜



发 菜



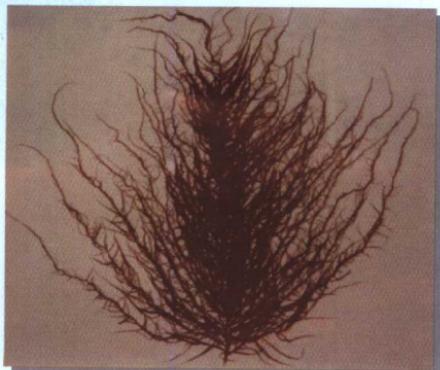
刺 松 藻



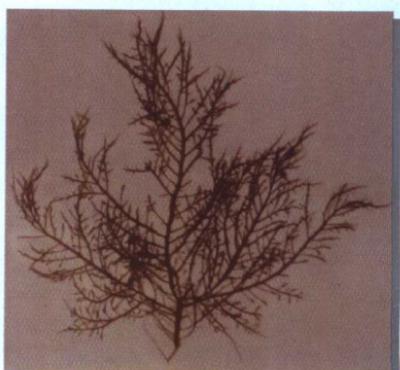
石 莼



裙 带 菜



蜈 蚣 藻



石 花 菜

藻类

菌类



蜜环菌



鸡油菌



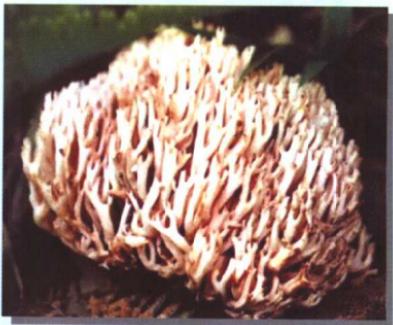
金顶侧耳



猴头



松口蘑



葡萄色顶枝瑚菌



羊肚菌



木耳

野
菜



薄 荷



车 前



刺五加



刺儿菜



地 肤



东北玉簪



狭叶荨麻



地瓜苗



大叶芹



活血丹



分株紫茉



猴腿蹄盖蕨



蕨



风花菜



山茄子



费菜



兴安升麻



兔儿伞



芥头菜



银线草



辽东楤从



挂金灯酸浆



芥



藿 香



苦果蕨



鹿 药



辣蓼铁线莲



水 蒿



驴蹄草



轮叶腹水草



苜 蓿



蒲公英



山荷叶



山尖子



问 荆



腺梗菊



藜

野 菜



龙须菜



薤 白



野 芝 麻



苣 莴 菜

采收加工



苜蓿菜芽



芦笋



水芹菜



蒲公英蘸酱



白蟒肉



婆婆丁



蕨菜



山野菜加工



刺老鸦



预包装山野菜



黄花菜



刺拐棒

采收
加工



扒荠菜



蕨 菜



保鲜山野菜

栽培



蒲公英栽培



蒲公英栽培

目 录

1 概况	(1)	2.2 贮存与加工.....	(9)
1.1 资源.....	(1)	2.2.1 腐败变质的原因	
1.1.1 东北区	(1)	2.2.2 冷藏	(9)
1.1.2 华北区	(1)	2.2.3 冷冻	(13)
1.1.3 西北区	(2)	2.2.4 干制	(15)
1.2 现状.....	(2)	2.2.5 盐制	(16)
1.3 分类.....	(5)	2.2.6 罐藏	(18)
1.3.1 藻菜类	(5)	2.2.7 醋酸保藏.....	(20)
1.3.2 菌菜类	(5)	3 繁殖及利用.....	(23)
1.3.3 苗菜类	(5)	3.1 繁殖	(24)
1.3.4 茎菜类	(5)	3.1.1 有性繁殖.....	(24)
1.3.5 叶菜类	(5)	3.1.2 无性繁殖.....	(26)
1.3.6 根菜类	(5)	3.1.3 孢子繁殖.....	(28)
1.3.7 花菜类	(6)	3.2 利用	(29)
1.3.8 芽菜类	(6)	3.2.1 食用	(29)
2 采收、贮藏与加工	(7)	3.2.2 药用	(37)
2.1 采收与标准.....	(7)	4 种类.....	(41)
2.1.1 适时采收.....	(7)	4.1 藻菜类.....	(41)
2.1.2 合理计划采收	(7)	4.1.1 普通念珠藻 ...	(41)
2.1.3 按规格采收	(8)	4.1.2 发状念珠藻 ...	(43)
		4.1.3 边紫菜	(44)

4.1.4	石花菜	(46)	4.2.8	金针菇	(86)
4.1.5	海萝	(48)	4.2.9	蜜环菌	(88)
4.1.6	蜈蚣藻	(49)	4.2.10	橙盖鹅膏菌		
4.1.7	江蓠	(51)			(90)
4.1.8	角叉菜	(52)	4.2.11	田野蘑菇	(92)
4.1.9	二叉仙菜	(54)	4.2.12	蘑菇	(94)
4.1.10	钩凝菜	(55)	4.2.13	血红铆钉菇		
4.1.11	萱藻	(56)			(97)
4.1.12	绳藻	(58)	4.2.14	美味牛肝菌		
4.1.13	海带	(59)			(99)
4.1.14	裙带菜	(61)	4.2.15	鸡油菌	(101)
4.1.15	鹿角菜	(63)	4.2.16	葡萄色顶枝瑚菌		
4.1.16	羊栖菜	(65)			(103)
4.1.17	囊礁膜	(67)	4.2.17	猴头菌	(105)
4.1.18	石莼	(68)	4.2.18	木耳	(107)
4.1.19	浒苔	(69)	4.2.19	羊肚菌	(109)
4.1.20	刺松藻	(71)	4.2.20	皱柄白马鞍菌		
4.2	菌菜类	(73)			(112)
4.2.1	金顶侧耳	(73)	4.3	苗菜类	(113)
4.2.2	豹皮香菇	(75)	4.3.1	狭叶荨麻	(113)
4.2.3	亚侧耳	(76)	4.3.2	萹蓄蓼	(116)
4.2.4	松口蘑	(79)	4.3.3	水蓼	(118)
4.2.5	蒙古口蘑	(81)	4.3.4	酸模	(120)
4.2.6	大杯伞	(83)	4.3.5	波叶大黄	(123)
4.2.7	大白桩蘑	(84)	4.3.6	马齿苋	(124)

4.3.7	鹅肠菜	(126)	4.3.29	鸡眼草	(166)
4.3.8	细梗丝石竹	…	(128)	4.3.30	大山黧豆	(168)
4.3.9	藜	(129)	4.3.31	苜蓿	(170)
4.3.10	地肤	(131)	4.3.32	草木樨	(172)
4.3.11	猪毛菜	(133)	4.3.33	歪头菜	(174)
4.3.12	碱蓬	(135)	4.3.34	山野豌豆	(175)
4.3.13	绿苋	(137)	4.3.35	野西瓜苗	(177)
4.3.14	兴安升麻	(139)	4.3.36	北锦葵	(178)
4.3.15	辣蓼铁线莲			4.3.37	紫花地丁	(181)
		(141)	4.3.38	月见草	(183)
4.3.16	展枝唐松草			4.3.39	东北羊角芹		
		(143)		(184)
4.3.17	驴蹄草	(145)	4.3.40	峨参	(186)
4.3.18	银线草	(145)	4.3.41	水芹	(188)
4.3.19	荠	(148)	4.3.42	东北牛防风		
4.3.20	葶苈	(150)		(190)
4.3.21	风花菜	(151)	4.3.43	变豆菜	(191)
4.3.22	豆瓣菜	(153)	4.3.44	大叶芹	(193)
4.3.23	菥蓂	(154)	4.3.45	珍珠菜	(195)
4.3.24	白花碎米荠			4.3.46	荇菜	(197)
		(157)	4.3.47	山茄子	(199)
4.3.25	诸葛菜	(159)	4.3.48	附地菜	(200)
4.3.26	费菜	(160)	4.3.49	藿香	(202)
4.3.27	地榆	(162)	4.3.50	野芝麻	(204)
4.3.28	龙牙草	(164)	4.3.51	薄荷	(206)

- | | | | |
|--------------|-------------|--------------|-------------|
| 4.3.52 活血丹 | (208) | 4.3.74 风毛菊 | (247) |
| 4.3.53 挂金灯酸浆 | | 4.3.75 山牛蒡 | (248) |
| | (210) | 4.3.76 山苦菜 | (250) |
| 4.3.54 轮叶腹水草 | | 4.3.77 苦荬菜 | (251) |
| | (211) | 4.3.78 抱茎苦荬菜 | |
| 4.3.55 车前 | (213) | | (253) |
| 4.3.56 败酱 | (215) | 4.3.79 山莴苣 | (255) |
| 4.3.57 荠苨 | (217) | 4.3.80 笔管草 | (257) |
| 4.3.58 紫斑风铃草 | | 4.3.81 莛菜 | (259) |
| | (219) | 4.3.82 蒙古蒲公英 | |
| 4.3.59 东风菜 | (220) | | (260) |
| 4.3.60 全叶马兰 | (222) | 4.3.83 荠 | (262) |
| 4.3.61 腺梗菊 | (224) | 4.3.84 山韭 | (264) |
| 4.3.62 高山蓍 | (225) | 4.3.85 龙须菜 | (266) |
| 4.3.63 水蒿 | (227) | 4.3.86 石刁柏 | (268) |
| 4.3.64 猪毛蒿 | (229) | 4.3.87 东北玉簪 | (270) |
| 4.3.65 牡蒿 | (230) | 4.3.88 鹿药 | (271) |
| 4.3.66 野菊 | (232) | 4.3.89 牛尾菜 | (273) |
| 4.3.67 山尖子 | (234) | 4.3.90 鸭跖草 | (275) |
| 4.3.68 蹄叶橐吾 | (236) | 4.4 茎菜类 | (277) |
| 4.3.69 兔儿伞 | (237) | 4.4.1 问荆 | (277) |
| 4.3.70 关苍术 | (239) | 4.4.2 分株紫萁 | (278) |
| 4.3.71 丝毛飞廉 | (241) | 4.4.3 猴腿蹄盖蕨 | ... (280) |
| 4.3.72 刺儿菜 | (243) | 4.5 叶菜类 | (282) |
| 4.3.73 烟管菊 | (245) | 4.5.1 蕨 | (282) |