





山嵛菜,又名山葵,为十字花科多年生宿根性草本植物,有水田和旱地两种栽培方式。山嵛菜有种冲鼻的清香味,其加工品与芥末有相同的作用。随着各国间饮食文化的交流、用山嵛、加工而成的山嵛酱已成为现代饮食时尚中下可缺少的调味品,尤其是生吃鲜鱼片就离下开它。因此,山嵛菜市场需求大,经济效益高,被誉为"换金作物"。

山嵛菜的主产地在日本的静冈、 长野等县、但因日本地少人稠,再加之 山嵛菜生长对自然条件有特殊要求, 限制了其在日本的大面积种植、远远 不能满足日本本国需求。因此,开发利 用山嵛菜前景广阔。我国贵州省正在 推广山嵛菜种植加工。云南省大理、丽 江等地也在试种。

云南属低纬度高原、有青藏高原及新疆乌拉尔山脉阻挡寒流南下、南面受印度洋、东面受太平洋季风影响、冬季受干燥的大陆风影响,夏季受湿润的海洋季风控制,加之地势南低北

高,河谷成纵向深切,形成冬暖 夏凉的季风山原气候。山嵛菜 是阴性、半阴性植物,喜冬暖夏 凉流水清澈的河谷沙地,云南 西部,西北部适生地很多。其 实,在云南省的中甸、德钦、丽 江、大理、洱源等地的高山河谷 均有野生山嵛菜种或变种自然

生长,如已知的有川滇山嵛菜、密序山 嵛菜、云南山嵛菜、三角叶山嵛菜、大 花山嵛菜(变种)、异花山嵛菜等。因 此,大力开发野生植物资源,积极引进 外来优良品种,培育出适合云南省的 高产、优质山嵛菜新品种,建设生产基 地和深加工龙头企业,形成规模生产, 把山嵛菜系列产品尽快推向国内外市 场,其发展潜力是巨大的。

山嵛菜由于受生长条件和自然环境的限制,目前还不能大量生产,只能满足生产高级料理品的需求,所以价格较高。

水山嵛菜在干净的沙砾床上,只要有营养丰富的涌水流出即可生长发育。冬暖夏凉的山洞谷地就能满足山嵛菜对温度的需求,但山谷以外的地方不宜栽培山嵛菜。涌水丰富的平地进行小面积栽培则可行。

山嵛菜市场价格与其质量有着密切的关系,因根茎的大小、品质、色泽及形状的不同而有很大差别,上等品与下等品价差可达30倍。由于山嵛菜

农村实用技术



独特的生长条件,故在山涧谷地的农户可进行一家一户小面积种植。山嵛菜田间管理较粗放,秋冬两季为农闲时间,可种植其他作物,增加收入。

山嵛菜用途广泛, 浑身是宝, 除根茎提取精油可作药用外、根,花、叶均可供食用。山嵛菜含水分69.7%, 蛋白质5.1%, 脂肪0.2%, 碳水化合物21.8%, 纤维素1.4%, 灰分1.27%, 热量112卡, 营养价值很高。

山嵛菜属调味品和嗜好品类,刺 激味觉和嗅觉,增进食欲,其芳香的辛

