

引用格式: 马楠, 闵庆文, 袁正, 等. 云南省双江县四个主要民族野生食用植物资源调查研究[J]. 资源科学, 2017, 39(7): 1406-1416. [Ma N, Min Q W, Yuan Z, et al. The wild edible plants of four main ethnic groups in the Lahu-Va-Blang-Dai Autonomous County of Shuangjiang in Yunnan Province[J]. Resources Science, 2017, 39(7): 1406-1416.] DOI: 10.18402/resci.2017.07.17

云南省双江县四个主要民族野生食用植物资源调查研究

马楠^{1,2}, 闵庆文¹, 袁正¹, 李文华¹, 杨庆春³

(1. 中国科学院地理科学与资源研究所, 北京 100101; 2. 中国科学院大学, 北京 100049;
3. 云南省临沧市双江自治县农产品质量安全检验检测站, 临沧 677399)

摘要: 本文运用民族植物学“5W+1H”提问法和关键人物访谈法, 对云南省双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县这一中国重要农业文化遗产地的四个主要民族的野生食用植物及其传统知识进行调查研究。结果表明: ①四个主要民族的野生食用植物隶属于48科63属68种, 其中代粮植物5种、野生蔬菜51种、野生水果15种、药食两用植物7种、调味植物6种、酿造植物1种; ②四个主要民族饮食文化中对于野生植物的利用习惯相互影响但又各自传承发展; ③不同野生食用植物的食用人数有所差别, 12种植物食用人数较少, 野生食用植物传统知识的传承面临较大危机, 应对其进行研究和保护; ④四个主要民族野生食用植物的野生生长规模逐渐缩小, 应在其利用过程中有意识的进行留种和种质资源保护。

关键词: 野生食用植物; 传统知识; 民族植物学; 农业文化遗产地; 双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县; 云南省

DOI: 10.18402/resci.2017.07.17

1 引言

野生食用植物资源是食用生物资源的重要组成部分, 其相关传统知识体现出各民族与自然环境长期适应过程中所积累的经验智慧。目前关于少数民族野生食用植物资源的研究日益增多, 例如对内蒙古^[1-3]、凉山^[4]、湘西^[5]等地的研究证实了野生食用植物资源与当地民族文化、饮食习惯等内容间的密切关系, 野生食用植物资源传统知识是各少数民族的民族文化的重要体现^[6]。通过对野生食用植物资源的调查研究, 对于了解一个地区民族文化的特征以及对自然资源的利用具有重要意义。

双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县(以下简称双江县)位于云南省西南部, 地处全球34个生物多样性热点地区之一的中国西南山区, 复杂地形与有利水热条件的独特结合孕育了该地区丰厚的野生

生物资源本底。双江县是中国唯一的四民族自治县, 县内居民多以自然村落的形式分布, 村内居民多为同一民族, 各少数民族民族文化、饮食习惯及传统知识保留较好。此外, 双江县作为农业文化遗产地, 县内生态系统保持原貌, 民族文化及传统知识等传承良好, 因而在双江县进行野生食用植物调查及其民族植物学研究具有突出优势和现实意义。

虽然目前对于西南山区少数民族野生食用植物的民族植物学研究较多, 研究涉及西双版纳傣族自治州^[7]、沧源佤族自治县^[8]等多个区域的傣族^[7]、拉祜族^[9]、佤族^[8]等多个单一民族, 但缺乏对同一地区不同民族间的对比研究。本文通过民族植物学方法对双江县四个主要民族的野生食用植物进行调查, 有助于对该特殊区域的少数民族野生食用植物利用传统知识进行研究, 同时通过对比分析, 探讨

收稿日期: 2016-12-07; 修订日期: 2017-02-22

基金项目: 农业部2016年农业行业基本业务管理(休闲农业)项目(Y6M60320AL)。

作者简介: 马楠, 女, 宁夏吴忠市人(回族), 博士生, 主要从事生物资源、资源生态学、农业文化遗产等方面的研究工作。

E-mail: man.15b@igsrr.ac.cn

通讯作者: 闵庆文, E-mail: minqw@igsrr.ac.cn

2017年7月

生物资源本底相似情况下,不同民族民族文化及饮食习惯对其野生植物资源利用所产生的影响,以期双江县这一特殊地区不同民族野生食用植物相关研究提供基础资料和参考。

2 研究区概况及研究方法

2.1 研究区概况

双江县位于云南省临沧市南部,地理条件复杂。该区为典型南亚热带暖湿季风气候,光照充足,雨量充沛,雨热同季。适宜的气候和多样的地貌特征孕育出丰富的生物资源本底,县内共有动植物资源近400种。双江县是一个以拉祜族、佤族、布朗族、傣族为主,共由24个民族组成的自治县。据2015年人口数据,全县总人口17.31万,其中少数民族人口比占45.74%,拉祜族、佤族、布朗族、傣族四个主要民族人口分别占全县总人口的20.14%、8.23%、8.24%和6.16%。本研究选取的四个少数民族自然村,村内少数民族状况分别为忙建村拉祜族占比99.2%、南京村佤族占比100%、邦协村布朗族占比98.66%及景亢村傣族占比97.1%。此外,四个民族饮食偏好酸辣,喜食野菜,野生植物在其食物构成中占据重要部分^[10-13]。

2.2 研究方法

本文采用“5W+1H”提问法对少数民族野生食用植物资源及其利用状况进行调查,即围绕食用植物种类(What)、采集地点(Where)、采集人(Who)、采集时间(When)、采集原因(Why)及采集数量(How many)等相关信息进行调查^[14]。这一方法因其使用方便,收集信息全面,是民族植物学研究中最常用的调查方法。

2015年1月,作者在双江县忙建村、南京村、邦协村及景亢村四个自然村进行问卷调查。调查选取每村10户,共40户居民进行访谈,对其日常生活及特殊活动中的野生食用植物利用情况及相关传统知识进行调查记录。受访者年龄范围38~68岁,男女比例27:13,平均年龄52.2岁。收集到的信息包括野生食用植物的种类、民族语名或俗名、利用部位、获得途径、烹饪方法、有无其他用途等。之后利用关键人物访谈法重点对受访者中的老人进行访谈,对特殊活动中的野生食用植物资源利用传统知识进行调查记录。随后参考《中国植物志》与当

地农业、林业部门对访谈所得信息进行核实,并将这些可利用的野生植物的拉丁名进行确认,然后进行民族植物学编目。

3 结果与分析

3.1 野生食用植物资源民族植物学编目

调查显示,双江县四个主要民族的野生食用植物共有68种,隶属于48个科、63个属。豆科、禾本科和菊科种类最多,各有4种;其次是薯蓣科3种;大戟科、芭蕉科、唇形科、茄科、伞形科、苋科、酢浆草科及蔷薇科各有2种;其余36科均各有1种,具体见表1。

3.2 野生食用植物的利用

双江县四个主要民族的野生食用植物可分为代粮植物、野菜、野果、药食两用植物、调味植物及酿造植物6类,68种植物中共有51种野菜,野菜占比75%,部分植物有多种食用方式。

3.2.1 代粮植物

四个民族食用的野生代粮植物包括粘山药(*Dioscorea hemsleyi* Prain et Burkill)、光叶薯蓣(*D. glabra* Roxb.)、木薯(*Manihot esculenta* Crantz)、豆薯(*Pachyrhizus erosus* (L.) Urb.)及穿龙薯蓣(*D. nipponica* Makino)5种。其中木薯、穿龙薯蓣及豆薯四个民族均食用,且可作为野菜,粘山药仅布朗族食用,光叶薯蓣仅傣族食用。当地人通常取植物的块根,煮熟后食用。目前仅有少数老人依然保留有将其作为主食食用的饮食习惯,但食用频率相对较低。此外,当地居民会将野生代粮植物作为一种特色食物招待外来客人。

3.2.2 野生蔬菜

四个民族食用的野生蔬菜有平车前(*Plantago depressa* Willd.)、蕨(*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn subsp. *latiusculum* (Desv.) Hult )、蕺菜(*Houttuynia cordata* Thunb.)等51种。食用方法一般以直接炒食、煮食和煮后炒食为主。食用部位包括根、茎、叶、花、果实、嫩笋及树干(髓心)7种,很多植物的可食用部位不仅限于1处(图1,见1411页)。

蕺菜,即当地所称“龙爪菜”、“拳菜”,为佤族食用最多的野菜。当地人一般在2-6月采食其幼嫩叶,采集后部分在当天或短期内直接炒食或煮食,另一部分被晒干后保存或出售,因而此部分蕺菜在

表1 双江县四个主要民族野生食用植物编目表

Table 1 Ethnobotanical inventory of wild edible plants used by four main ethnic groups in Shuangjiang

中文名及学名	食用民族	民族语名或俗名	食用部位	食用方式	食用分类
野蕉 <i>Musa balbisiana</i> Colla	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	四个民族称为“野芭蕉”	花、果	炒食	野菜
芭蕉 <i>Musa basjoo</i> Siebold & Zucc. ex Inuma	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	拉祜语: a bo xi; 佤语: mua	果实	生食	水果
菝葜 <i>Smilax china</i> L.	拉祜族、傣族	金刚藤、粘鱼须	茎、叶	煮食、炒食	野菜
小缬草 <i>Valeriana tangutica</i> Bat.	拉祜族、布朗族、傣族	香香草、香毛草	茎、叶(傣)	蒸食、煮食	野菜、调料(傣)
平车前 <i>Plantago depressa</i> Willd.	拉祜族、傣族	车前草、猪耳朵草(傣)	根、茎、叶	煮食、煮后炒食	野菜、药食
川续断 <i>Dipsacus asperoides</i> C. Y. Cheng et T. M. Ai	傣族	川续断、象鼻子草	茎	开水烫后炒食	野菜
薄荷 <i>Mentha haplocalyx</i> Briq.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	水薄荷	茎、叶	做佐料、生吃	野菜、调料
水香薷 <i>Elsholtzia kachinensis</i> Prain	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	水香菜、香香菜(拉祜族)	茎、叶	做佐料、煮食	野菜、调料
木薯 <i>Manihot esculenta</i> Crantz	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	拉祜族称为“大树薯” 佤语: hun kao 布朗语: sa wei xi 傣语: ou mao an mai	块根、嫩叶	煮食、炒食、蒸食(佤)	代粮植物、野菜
余甘子 <i>Phyllanthus emblica</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	布朗语: pi ma chou 佤语: bi si mei 傣语: ma ka m	果实	生食	水果
豆薯 <i>Pachyrhizus erosus</i> (L.) Urb.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	土瓜、地瓜、凉薯(傣)	块根	生吃、炒食	野菜、代粮植物
羽叶金合欢 <i>Acacia pennata</i> (L.) Willd.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	臭菜	茎、叶	炒食、制作酸菜(佤)	野菜
酸豆 <i>Tamarindus indica</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	拉祜语: ya ha ji 布朗语: ma gang gen 佤语: gou gi ang 傣语: ma sang gai	果实	生食	水果、酿造
白花羊蹄甲 <i>Bauhinia acuminata</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	白花树	花	煮食、炒食	野菜
番荔枝 <i>Annona squamosa</i> L.	拉祜族、佤族、傣族	拉祜语: ma li ga 傣语: ma li ga	果实	生食	水果
连蕊藤 <i>Parabaena sagittata</i> Miers	拉祜族	滑板菜	叶	煮食、炒食	野菜
金竹 <i>Phyllostachys sulphurea</i> (Carr.) A. et C. Riv	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	金竹	嫩笋	煮食、炒食、腌酸笋	野菜
苦竹 <i>Pleioblastus amarus</i> (Keng) Keng f.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	苦竹	嫩笋	煮食、炒食、腌酸笋	野菜
龙竹 <i>Dendrocalamus giganteus</i> Munro	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	大龙竹	嫩笋	煮食、炒食、腌酸笋	野菜
麻竹 <i>Dendrocalamus latiflorus</i> Munro	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	甜竹	嫩笋	煮食、炒食、腌酸笋	野菜
假蒺 <i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	拉祜族	毕拨菜	茎、叶	煮后炒食	野菜

(接下页)

2017年7月

(接上页)

中文名及学名	食用民族	民族语名或俗名	食用部位	食用方式	食用分类
胡颓子 <i>Elaeagnus pungens</i> Thunb.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	拉祜族、佤族称为“羊奶果” 布朗语: ma lu 傣语: ma ge lao m	果实	生食	水果
鸡蛋花 <i>Plumeria rubra</i> L. cv. <i>Acutifolia</i>	傣族	鸡蛋花	花	炒食	野菜、药食
囊荷 <i>Zingiber mioga</i> (Thunb.) Rosc.	佤族	野姜	茎	炒食	野菜
苣荬菜 <i>Sonchus arvensis</i> L.	拉祜族	尖刀菜	叶	凉拌、炒食	野菜
滇苦菜 <i>Picris divaricata</i> Vaniot.	拉祜族、佤族、傣族	小苦马菜	茎、叶	开水烫后凉拌、炒食	野菜
野苣荬 <i>Crassocephalum crepidioides</i> (Benth.) S. Moore	拉祜族	革命菜	叶	开水烫后炒食	野菜
淡黄香青 <i>Anaphalis flavescens</i> Hand.-Mazz.	拉祜族	清明菜、年菜、火花菜	叶	炒食	野菜
蕨 <i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn subsp. <i>latiusculum</i> (Desv.) Hulté	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	龙爪菜、拳菜	茎、叶	炒食、煮食、凉拌 (傣)、腌咸菜(傣)	野菜
水蓼 <i>Polygonum hydropiper</i> L.	布朗族、傣族	辣蓼	茎	生吃、炒食	野菜
落葵 <i>Basella alba</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	豆腐菜	叶	炒食、煮食	野菜
臭牡丹 <i>Clerodendrum bungei</i> Steud.	傣族	臭八宝	叶、花	开水烫后炒食	野菜、药食
马齿苋 <i>Portulaca oleracea</i> L.	拉祜族、傣族	老鼠耳(拉祜)、瓜子 菜、帕勃今(傣)	叶	开水烫后凉拌、炒 食	野菜
打破碗花花 <i>Anemone hupehensis</i> (Lemoine) Lemoine	傣族	打破碗盏花	花	炒食	野菜
蕉芋 <i>Canna edulis</i> Ker Gawl.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	芭蕉芋、蕉藕(拉祜、 佤、布朗)、蛮 端(傣)	根	煮食、蒸食	野菜
丛林素馨 <i>Jasminum duclouxii</i> (H. Lévl.) Rehder	傣族	傣语: ma zang pian 当地又称“鸡爪花”	花	调味料	调料、药食
杠果 <i>Mangifera indica</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	拉祜语: ma ma xi 佤语: mang mu 布朗语: ma mu 傣语: ma ge mao en	嫩叶(布朗)、 果实	煮食(布朗)、炒食 (布朗)、生食	野菜、水果
李 <i>Prunus salicina</i> Lindl.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	布朗语: pi ma 佤语: bi si mei bi you 傣语: ma ge li	果实	生食	水果
云南柃 <i>Docynia delavayi</i> (Franch.) C. K. Schneid.	拉祜族、佤族、布朗族、 傣族	拉祜族称为“酸柃依” 布朗语: ma gua 佤语: ma gao mu 傣语: ma gao m	果实	生食	水果
小米辣 <i>Capsicum frutescens</i> L.	佤族、傣族	披七暖	果、嫩叶	煮食、做佐料、炒食	野菜、药食、调料
树番茄 <i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtn.	佤族、傣族	大树番茄	果	煮食、生吃	野菜

(接下页)

(接上页)

中文名及学名	食用民族	民族语名或俗名	食用部位	食用方式	食用分类
刺芹 <i>Eryngium foetidum</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	野芫荽	根、茎、叶	生吃	野菜、调料
水芹 <i>Oenanthe javanica</i> (Bl.) DC.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	水芹菜	茎、叶	生吃、炒食、凉拌	野菜、调料
蕺菜 <i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	鱼腥草、折耳根	根、茎、叶	凉拌、炒食	野菜、药食
波罗蜜 <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	拉祜语:ma ji xi 布朗族、佤族称为“牛肚子果” 傣语:ma ge nu en	果实	生食	水果
山茶 <i>Camellia japonica</i> L.	佤族、布朗族	山茶花	花	煮食、炒食	野菜、药食
树头菜 <i>Crateva unilocularis</i> Buch.-Ham.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	树头菜、刺头菜、蔬头菜	根、茎、叶	凉拌、煮后炒食	野菜
芥 <i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	拉祜族、傣族	地菜、护生草(傣)	茎、叶	开水烫后炒食或凉拌、煮食(傣)	野菜
诃子 <i>Terminalia chebula</i> Retz.	拉祜族、布朗族、傣族	无	果实	生食	水果
黏山药 <i>Dioscorea hemsleyi</i> Prain et Burkill	布朗族	布朗语:chu	块根	煮食	代粮植物
光叶薯蓣 <i>Dioscorea glabra</i> Roxb.	傣族	无	块根	煮食	代粮植物
穿龙薯蓣 <i>Dioscorea nipponica</i> Makino	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	野山药	块根	煮食、炒食	野菜、代粮植物
酸枣 <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chow	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	布朗语:ma lao bai mai	果实	生食	水果
水蕨 <i>Ceratopteris thalictroides</i> (L.) Brongn.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	水蕨菜	茎、叶	开水烫后炒食或凉拌	野菜
莼菜 <i>Brasenia schreberi</i> J.F. Gmel.	拉祜族、佤族	马蹄菜、马蹄叶	茎、叶	生食、炒食	野菜
桫欏 <i>Alsophila spinulosa</i> (Wall. ex Hook.) R. M. Tryon	布朗族、傣族	树蕨	髓心(树干)	煮食	野菜
芋 <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	傣族	芋头花	花	煮食、炒食	野菜
凹头苋 <i>Amaranthus lividus</i> L.	拉祜族	野苋菜	茎、叶	凉拌、炒食、煮食	野菜
青葙 <i>Celosia argentea</i> L.	拉祜族	野鸡冠菜	叶	开水烫后炒食	野菜
水烛 <i>Typha angustifolia</i> L.	拉祜族	蒲草、香蒲	茎	炒食	野菜
蕹菜 <i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	拉祜族、傣族	竹叶菜	茎、叶	煮后炒食	野菜
杨梅 <i>Myrica rubra</i> (Lour.) Sieb. & Zucc.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	布朗语:hei bo fa 佤语:bi lao jim 傣语:ma ge lu kao	果实	生食	水果
雨久花 <i>Monochoria korsakowii</i> Regel et Maack	拉祜族、佤族、傣族	蓝花菜	茎、叶	炒食、煮食	野菜
佛手 <i>Citrus medica</i> L. var. <i>sarcodactylis</i> Swingle	傣族	当地称为“佛手柑”	果实	生食	水果

(接下页)

2017年7月

(接上页)

中文名及学名	食用民族	民族语名或俗名	食用部位	食用方式	食用分类
山柿子果 <i>Lindera longipedunculata</i> C. K. Allen	拉祜族、布朗族、傣族	无	果实	生食	水果
酸苔菜 <i>Ardisia solanacea</i> (Poir.) Roxb.	拉祜族、布朗族、傣族	帕累	叶	开水烫后凉拌、炒食	野菜
酢浆草 <i>Oxalis corniculata</i> L.	傣族	酸浆草	茎、叶	生吃、开水烫后炒食	野菜
阳桃 <i>Averrhoa carambola</i> L.	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	无	果实	生食	水果

注：表中仅列出调查过程中所得民族语名与地方俗称，部分野生食用植物资源在具体少数民族中无民族语名。此外，因民族语存在部分特殊读音，为避免歧义，均以拼音标注。

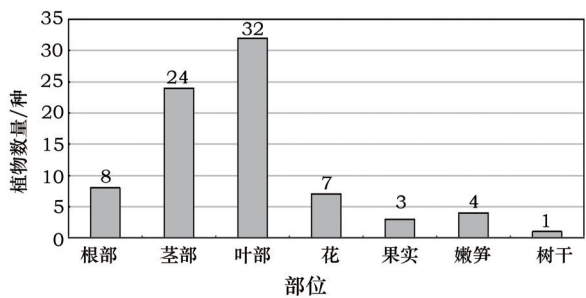


图1 双江县四个主要民族食用不同部位的野菜种数

Figure 1 Number of the wild vegetables of different consumptions of the four main ethnic groups in Shuangjiang

食用时需温水泡开后煮食或与肉类炒食。此外，当地傣族还会将蕨菜用开水焯后凉拌食用，或将其用盐、辣椒等调料腌后食用。

蕨菜，即当地所称“鱼腥草”和“折耳根”，为除佤族外的三个民族食用最多的野菜。当地人通常在3-8月采食其全株，食用方法一般有两种，其一将其与肉类炒食；其二将其用开水焯后与小米辣 (*Capsicum frutescens* L.)、盐、醋等佐料凉拌食用。此外，四个民族还会将蕨菜用作药用。

竹类也是四个民族喜食的野菜种类，经常食用的竹类包括龙竹 (*Dendrocalamus giganteus* Munro)、麻竹 (*D. latiflorus* Munro)、金竹 (*Phyllostachys sulphurea* (Carr.) A. et C. Riv) 和苦竹 (*P. amarus* (Keng) Keng f.) 4种，当地人一般在雨后采食其嫩笋。除煮食和炒食外，他们还会将其通过一系列操作腌制成酸笋。食用时一般将酸笋与当地自酿的醋等拌食或与肉类一起炒食。此外，佤族和布朗族都会用酸笋混合鸡肉、大米及菜类，再加入辣椒和盐制成鸡肉烂饭，即一种介于干饭和稀饭之间的

饭，两个民族的区别在于其使用的菜类，佤族使用青菜，布朗族使用蕨等野菜。

3.2.3 野生水果

四个民族食用的野生水果包括芭蕉 (*Musa basjoo* Siebold & Zucc. ex Inuma)、余甘子 (*Phyllanthus emblica* L.)、酸豆 (*Tamarindus indica* L.) 等15种，其中番荔枝 (*Annona squamosa* L.) 仅布朗族不食用，诃子 (*Terminalia chebula* Retz.) 和山柿子果仅佤族不食用，佛手 (*Citrus medica* L. var. *sarcodactylis* Swingle) 仅傣族食用，余下的11种野果四民族均食用。

余甘子为四个民族喜食的一种野果，具有除佤语外其他三个民族的民族语名，食用人数众多，调查区域内无人工种植。当地人一般在10-11月果实成熟后进行采摘，之后部分留于家中食用，部分置于市场售卖。余甘子初食口感酸涩，一段时间后产生持续时间良久的回甘，因而名为“余甘”。

波罗蜜 (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) 也是一种受到四个民族喜爱的野果，除存在于调查区域的野生林外，在拉祜族和傣族地区被部分居民移植至自家果园进行人工种植。波罗蜜被布朗族和佤族称为“牛肚子果”，而在拉祜族和傣族中其具有相应民族语名。波罗蜜香味奇特，味甜如蜜，深受当地居民喜爱。

3.2.4 药食两用植物

四个民族利用的药食两用植物包括平车前、鸡蛋花 (*Plumeria rubra* L. cv. *Acutifolia*)、臭牡丹 (*Clerodendrum bungei* Steud.) 等7种，其中蕨菜四民族均利用，平车前仅布朗族不利用，佤族和布朗族

均利用山茶(*Camellia japonica* L.), 佤族和傣族均利用小米辣, 仅傣族利用鸡蛋花、臭牡丹和丛林素馨(*Jasminum duclouxii* (H. Lévl.) Rehder)。同一药食两用的植物在用作不同功效时, 使用方法和使用部位存在差异(表2)。

3.2.5 调味植物

四个民族用作调料的野生植物包括小缬草(*Valeriana tangutica* Bat.)、薄荷(*Mentha haplocalyx* Briq.)、水香薷(*Elsholtzia kachinensis* Prain)、小米辣、水芹(*Oenanthe javanica* (Bl.) DC.) 及刺芹(*Eryngium foetidum* L.) 6种。其中, 小米辣仅佤族和傣族利用, 小缬草仅傣族利用, 其它4种四个民族均利用。

薄荷和水香薷是四个民族传统饮食中必不可少的调味植物, 在当地分别被称为“水薄荷”和“水香菜”, 水香薷也被拉祜族称为“香香菜”。两种野生植物是米线中必加的佐料, 一般使用其幼嫩新鲜叶。具体使用方法为在制作好米线后, 将洗净准备好的鲜嫩薄荷叶和水香薷按照自身喜好加入适量至碗里, 拌匀即可食用。

除佤族外的三个民族均食用被称作“香香草”或“香毛草”的小缬草, 食用方式一般为取其茎部蒸煮或煮食。傣族还会采摘其叶部作为调味料, 混合小米辣等其他调料加入鱼类中去腥提鲜。

此外, 调查得知傣族还利用香蓼(*Polygonum*

viscosum Buch.-Ham.ex D.Don.) 这一调味植物制作传统食物“牛撒撒”, 但随着采用量的不断增加, 现今所使用的香蓼全部来源于市场, 野生含量较少。“牛撒撒”具体制作方法为在宰牛前一个小时左右将五加(*Acanthopanax gracilistylus* W. W. Smith) 叶和香蓼喂食给将要宰杀的牛, 宰杀后取出牛肚, 用开水烫两三分钟后捞出刮洗干净, 随后切条加入小米辣、新鲜香蓼等调料及牛胃中初步消化的草汁凉拌食用。

3.2.6 酿造植物

傣族喜食酸辣, 因而在其长久的饮食历史中, 积累了自家酿醋的传统知识。经调查, 68种野生食用植物中仅有酸豆1种被用作酿醋。

酸豆是一种四个民族均食用的野生水果, 一般在其果实鲜嫩时连皮带肉整体食用。口感酸香, 回甘明显。傣族利用酸豆酿醋时, 一般将采摘好的酸豆洗净晾干, 然后放入洁净的瓦罐中, 依次加入糯米、红糖、白酒和冷水, 搅拌均匀后将其封口, 放在阴凉处发酵一段时间即成。这样酿制成的醋不仅酸香可口, 同时富含营养, 有益健康。

3.3 双江县四个主要民族野生食用植物利用特征

在调查到的68种植物中, 有31种是四个民族共同食用的, 占总数的45.59%, 说明由于相似的生物资源本底及长期的共同生活, 四个民族饮食习惯相互贯通影响。三个民族食用的植物占总数的

表2 双江县四个主要民族药食两用野生植物利用信息

Table 2 Informations of the wild plants used as medicine and food of the four main ethnic groups in Shuangjiang			
名称	使用民族	功效	使用部位和方法
戴菜	拉祜族、佤族、布朗族、傣族	清热解毒, 消炎等	新鲜时将全草捣成汁服用以治疗哮喘、咽痛 根部晒干后泡水喝, 治疗消化不良 新鲜时捣碎敷至蛇虫咬伤处, 消炎解毒
平车前	拉祜族、佤族、傣族	清热解毒, 祛痰, 利尿等	炮制后煎汤饮用, 清热祛痰 新鲜时捣成汁服用, 解毒祛暑 新鲜时捣碎敷至受伤处以消炎
山茶	佤族、布朗族	消炎止血等	取花炮制后煎汤服用, 可治吐血咳嗽 取花研磨后加入麻油涂在烫伤或出血处, 消炎止血
小米辣	佤族、傣族	开胃祛湿等	取果泡酒, 可祛湿开胃
鸡蛋花	傣族	清热解暑、消炎止泻等	取花及茎皮炮制后煎汤服用, 治疗腹泻、细菌性痢疾、消化不良等
臭牡丹	傣族	清热祛湿、消炎止痛等	取根叶晒干后泡水喝, 以清热利湿 取鲜叶捣碎至汁, 加水服用以消炎止痛
丛林素馨	傣族	消肿止痛等	取花炮制后煎汤服用, 以活血止痛 取花捣碎敷至跌打损伤处, 以消肿化痰

2017年7月

10.29%,两个民族食用的植物占总数的16.18%,仅单个民族食用的植物占总数的29.41%。四个民族中,傣族的食用野生植物最多有56种,佤族和布朗族食用野生植物最少有39种,各民族食用野生植物资源状况如图2。

在31种共同食用的野生植物中,有20种野菜,11种野果,分别占其相应类别植物总数的39.22%和73.33%。具体来看,20种野菜在四个民族的受访者中均相应有6位以上提及,说明其具有较多的食用人数。其中,木薯、穿龙薯蓣和豆薯还可代粮,蕺菜还可做药,薄荷和水香薷还可调味,余下的野蕉、白花羊蹄甲、羽叶金合欢等14种植物仅作野菜食用。11种野果中,芭蕉、余甘子、李(*Prunus salicina* Lindl.)、云南柃(*Docynia delavayi* (Franch.) C. K. Schneid.)、波罗蜜、阳桃(*Averrhoa carambola* L.)及芒果(*Mangifera indica* L.)7种在四个民族中均相应有6人以上提及,食用人数相对较多,杨梅(*Myrica rubra* (Lour.) Sieb. & Zucc.)和胡颓子(*Elaeagnus pungens* Thunb.)各相应3~5人提及,其具有一定食用人群,但并不广泛食用,酸豆和酸枣(*Ziziphus jujuba* Mill. var. *spinosa* (Bunge) Hu ex H. F. Chow)各仅有1~2人提及,食用人数相对较少。对于共同采食的20种野生蔬菜与11种野生水果,由于双江县四个主要民族生活区域相重叠,同时在长期的共同生活过程中其饮食习惯相互贯通,因而形成近似的饮食习惯。对野生水果而言,虽然四个民族对野生植株的直接利用和驯化栽培利用有所差异,但利

用方式相近。此外,市场化与物品流通性的增强也是同种野生植物资源被四个民族共同利用的一个重要原因。

虽然在长久的共同生活中,四个民族的生活方式及饮食习惯相互影响贯通,但各民族依旧保有其民族独特的饮食文化。在19种仅单个民族食用的野生植物中,傣族有9种,拉祜族有8种,布朗族和佤族各有1种。其中,黏山药(*Dioscorea hemsleyi* Prain et Burkill)和光叶薯蓣2种仅作代粮食用,鸡蛋花和臭牡丹为药食两用植物,丛林素馨除可做调料外还可做药,佛手仅作水果,余下的川续断(*Dipsacus asperoides* C. Y. Cheng et T. M. Ai)、连蕊藤(*Parabaena sagittata* Miers)、假蒟(*Piper sarmentosum* Roxb.)等13种仅作野菜食用。19种植物中,鸡蛋花、打破碗花花(*Anemone hupehensis* (Lemoine) Lemoine)、酢浆草(*Oxalis corniculata* L.)、佛手及丛林素馨5种植物在相应民族中均有6人以上提及,黏山药、蕺菜、连蕊藤等8种植物在相应民族中各有3~5人提及,具有一定食用人群,但并不广泛食用,光叶薯蓣、川续断、假蒟、淡黄香青(*Anaphalis flavescens* Hand.-Mazz.)、青葙(*Celosia argentea* L.)及水烛(*Typha angustifolia* L.)6种植物在相应民族中各仅有1~2人提及,其虽然可食,但食用人数较少。从仅单个民族食用的19种野生食用植物即可看出,其中大部分野生食用植物仅单个民族食用的原因为以下两种:①该种植物仅在相应民族调查区域有所分布;②该种植物仅相应民族存在延续下来的食用历史习惯,其他民族无食用认知。但也有少数野生植物不仅限于相应食用民族调查区域,但由于口感或毒性等因素不被其他民族食用,如青葙仅拉祜族将其用开水烫后炒食,但其他民族认为其口感不佳,因而不食用。

3.4 野生食用植物资源利用的传统知识

双江县四个主要民族在祭祀等特殊活动中对于野生食用植物的利用较为集中,传承了相关传统知识。例如,在结婚时,拉祜族居民会利用野菜制作鸡肉稀饭、烤肉和竹筒饭三种民族菜肴,具体制作方法为:将鸡肉、大米、蕺菜等野菜、多汁乳菇等菌类混合煮熟后加入辣椒和盐制成鸡肉稀饭;将猪肉用芭蕉叶包住后埋入火中,烧熟后加入辣椒盐制成

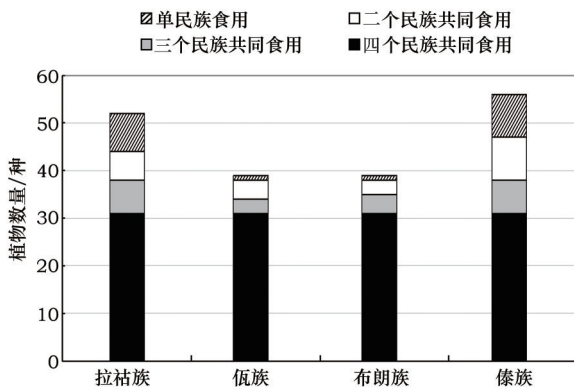


图2 双江县四个主要民族的野生食用植物共同食用种数

Figure 2 Common edible species of wild edible plants of the four main ethnic groups in Shuangjiang

烤肉;将猪肉、青菜等蔬菜、苕荚菜等野菜、辣椒等佐料和水放入新鲜龙竹竹筒内煮熟,制成竹筒饭。佤族和布朗族居民会将野菜和酸笋、鸡肉、大米等一起煮制成民族菜肴鸡肉烂饭。傣族会将芫荽、薄荷叶、花椒末、小米辣等辅料的粉末和盐、料酒拌匀后装入处理干净的鲜鱼腹中,用芭蕉叶包好后埋入热木柴灰中焖熟制成民族特色菜肴“酸鱼”。在过年时,拉祜族居民除会将当地称为“野姜”的囊荷(*Zingiber mioga* (Thunb.) Rosc.)炒食外,还会在献祭时燃烧其枝叶驱鬼以寻求来年家人平安。布朗族居民会将炒好的新茶放入砍好的龙竹筒后用芭蕉叶封口,随后用藤条系紧竹筒口放在火塘边烤至竹筒表面略焦,制成特有的“竹筒茶”,喝时将茶叶取出用水冲泡即可。

此外,调查发现的68种可野生食用植物中,有38种植物提及人数在5人以下,占植物总数的55.9%,且此部分野生食用植物的提及人均均为老人。虽然38种野生植物中有部分植物是因为其口感不再满足当前人们的要求因而食用人数较少,但其食用方式依然蕴含着丰富的传统知识,是各少数民族传统生物资源利用知识的重要部分,体现着当地人们在长期与自然环境相互适应过程中所积累的宝贵经验,具有浓郁的地方及民族特色。一旦这些掌握较多野生食用植物传统知识的老人故去或遗忘,这部分被他们所掌握的传统植物利用知识也将随之消失,这对我们研究当地少数民族传统知识及探究野生可利用植物资源将造成不小的负面影响。

4 结论与展望

本文通过选取云南省双江县忙建村、南京村、邦协村和景亢村4个自然村为调查区域,运用民族植物学方法对拉祜族、佤族、布朗族及傣族四个主要民族的野生食用植物及其传统知识进行调查,得到以下结论:

(1)双江县四个主要民族共有野生食用植物68种,隶属于48科63属,其中代粮植物5种、野生蔬菜51种、野生水果15种、药食两用植物7种、调味植物6种、酿造植物1种。

(2)双江县四个主要民族选择的野生食用植物各不相同,其中拉祜族野生食用植物52种、佤族野

生食用植物39种、布朗族食用植物39种、傣族食用植物56种,各民族饮食文化中对于野生植物的利用习惯相互影响但又各自传承发展。

(3)不同野生食用植物的食用人数有所区别,其中12种植物仅1~2人提及食用。同时由于较多食用生物资源的传统知识掌握在年龄较大的人中,随着老一辈人的逐渐逝去及年轻人外出就业,野生食用植物传统知识普及与传承面临较大危机。

(4)双江县四个主要民族野生食用植物的野生植株数量不断减少,部分曾经利用的野生食用植物目前已难见野生植株。

本文受限于资料获取途径,对于野生食用植物的定量分析尚有待完善,同时受限于研究时间,本文对于野生食用食物的民间做法与经验如何上升为知识,以及相关知识的保护传承过程尚有待挖掘和分析。

此外,双江县虽然拥有丰富的野生食用植物资源。但由于缺乏可持续利用思想,大量无计划的采挖使得县内野生食用植物生长规模越来越小,野生植物资源面临较大的危机。如何可持续地利用野生植物资源也将成为未来研究中的一个重要课题。

参考文献(References):

- [1] 哈斯巴根,晔霁罕,赵晖. 锡林郭勒典型草原地区蒙古族野生食用植物传统知识研究[J]. 植物分类与资源学报, 2011, 33(2): 239-246. [Khasbagan, Ye R H, Zhao H. Study on traditional knowledge of wild edible plants used by the Mongolians in Xilingol Typical Steppe Area[J]. *Plant Diversity and Resource*, 2011, 33(2): 230-246.]
- [2] 花尔. 内蒙古巴林右旗蒙古族传统植物学知识的研究[D]. 呼和浩特: 内蒙古师范大学, 2011. [Huar. Study on Traditional Botanical Knowledge of the Mongolians of Bairin Right Banner in Inner Mongolia[D]. Huhehot: Inner Mongolia Normal University, 2011.]
- [3] 格根塔娜. 内蒙古科尔沁左翼后旗蒙古族传统植物学知识的研究[D]. 呼和浩特: 内蒙古师范大学, 2008. [Gegentana. Study on Traditional Botanical Knowledge of the Mongols in Horqin Left Wing Rear Banner of Inner Mongolia[D]. Huhehot: Inner Mongolia Normal University, 2008.]
- [4] 王静, 王陶芬, 邱诚, 等. 凉山州彝、汉混居区饮食文化中的野生植物利用初探[J]. 植物分类与资源学报, 2013, 35(4): 461-

2017年7月

471. [Wang J, Wang T F, Qiu C, *et al.* A study on the utilization of wild plants for food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture [J]. *Plant Diversity and Resource*, 2013, 35(4): 461-471.]
- [5] 于志海, 龚双姣, 湛蓉, 等. 湘西苗族聚居地野生食用植物种类调查初报[J]. 中国野生植物资源, 2006, 25(2): 33-35. [Yu Z H, Gong S J, Chen R, *et al.* The preliminary investigation on the species of edible wild plants in the Miao Nationality Resident Regions in the West of Hunan Province[J]. *Chinese Wild Plant Resources*, 2006, 25(2): 33-35.]
- [6] 杨昌岩, 裴朝锡, 龙春林. 侗族传统文化与生物多样性关系初识[J]. 生物多样性, 1995, 3(1): 44-45. [Yang C Y, Pei C X, Long C L. Study on the relationship between traditional culture and biological diversity of the Dong Nationality[J]. *Chinese Biodiversity*, 1995, 3(1): 44-45.]
- [7] 李秦晋, 刘宏茂, 许又凯, 等. 西双版纳傣族利用野生蔬菜种类变化及原因分析[J]. 云南植物研究, 2007, 29(4): 467-478. [Li Q J, Liu H M, Xu Y K, *et al.* Changes in species number and causes that used as wild vegetable by Dai People in Xishuangbanna, China[J]. *Acta Botanica Yunnanica*, 2007, 29(4): 467-478.]
- [8] 刘川宇, 杜凡, 汪健, 等. 佤族野生食用植物资源的民族植物学研究[J]. 西部林业科学, 2012, 41(5): 42-49. [Liu C Y, Du F, Wang J, *et al.* Ethnobotanical survey of wild food plants used by Wa People in Cangyuan County of Yunnan Province[J]. *Journal of West China Forestry Science*, 2012, 41(5): 42-49.]
- [9] 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. [Liu Y T, Long C L. Ethnobotanical studies on the edible flowers in Lahu Societies[J]. *Guihaia*, 2007, 27(2): 203-210.]
- [10] 张劲夫, 王星逸. 拉祜族研究综述-民族学(人类学)视野下的拉祜族历史文化研究[J]. 思茅师范高等专科学校学报, 2007, 23(4): 11-17. [Zhang J F, Wang X Y. Summary of research on ethic of the Lahu people-study on the history and culture of the Lahus from the vision of ethnology[J]. *Journal of Simao Teacher's College*, 2007, 23(4): 11-17.]
- [11] 段世林. 佤族节日文化保护与开发的思考[J]. 云南师范大学学报(哲学社会科学版), 2006, 38(2): 15-20. [Duan S L. Reflections on the development and protection of the WA festival culture[J]. *Journal of Yunnan Normal University (Humanities and Social Sciences)*, 2006, 38(2): 15-20.]
- [12] 陈红伟, 王平盛, 陈玫, 等. 布朗族与基诺族茶文化比较研究[J]. 西南农业学报, 2010, 23(2): 594-597. [Chen H W, Wang P S, Chen M, *et al.* Comparison of tea culture of two Minorities of Bulangand Jinuo[J]. *Southwest China Journal of Agricultural Sciences*, 2010, 23(2): 594-597.]
- [13] 刘亚朝. 德宏傣族民间的饮食文化[J]. 云南民族大学学报(哲学社会科学版), 2007, 24(5): 54-58. [Liu Y C. The dietary culture of the Dai nationality in Dehong prefecture[J]. *Journal of Yunnan Nationalities University (Social Sciences)*, 2007, 24(5): 54-58.]
- [14] 王洁如, 龙春林. 基诺族传统食用植物的民族植物学研究[J]. 云南植物研究, 1995, 17(2): 161-168. [Wang J R, Long C L. Ethno-botanical study of traditional edible plants Jinuo Nationality[J]. *Acta Botanica Yunnanica*, 1995, 17(2): 161-168.]

The wild edible plants of four main ethnic groups in the Lahu–Va–Blang–Dai Autonomous County of Shuangjiang in Yunnan Province

MA Nan^{1,2}, MIN Qingwen¹, YUAN Zheng¹, LI Wenhua¹, YANG Qingchun³

(1. Institute of Geographic Sciences and Natural Resources Research, Chinese Academy of Sciences, Beijing 100101, China;

2. University of Chinese Academy of Sciences, Beijing 100049, China;

3. Shuangjiang Examine and Inspection Station for Agricultural Products Safety and Quality, Lincang 677399, China)

Abstract: Lahu- Va- Blang- Dai Autonomous County in Shuangjiang has become an agricultural heritage site within the Nationally Important Agricultural Heritage Systems (NIAHS) in 2015. Shuangjiang has rich wild edible plants and relevant traditional knowledge. Here we used the ethnobotanical 5W+1H method and key interviews to investigate the traditional knowledge of wild edible plants of the four main ethnic groups in Shuangjiang. Through the survey, 68 species of wild edible plants belonging to 63 different families and 63 genera were recorded. Of these plants, five species are used as grain, 51 as vegetables, 15 as fruits, seven as medicinal food, six as condiments, and one species is used for brewing vinegar. The habits of using wild plants in the food culture of the four main ethnic groups affect each other, although each group maintains and develops their own particular food culture. The number of people who eat different wild edible plants have differences; 12 plants have less consumption. The traditional knowledge of wild edible plants is facing a crisis, so the local government should organize relevant personnel to investigate, record, study and protect this traditional knowledge. Due to the number of certain wild food plants decreasing, the local government and Headmen (with a certain influence in their ethnic group) should encourage local residents to protect wild food plants. The government should organize relevant personnel to carry out thorough investigations of the distribution of wild edible plant resources and to do germplasm resource protection for some wild food plants of lower quantity.

Key words: wild edible plants; traditional knowledge; ethnobotany; agricultural heritage sites; Lahu-Va-Blang-Dai Autonomous County of Shuangjiang; Yunnan Province