ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ. Классификация овощных культур

360

лежкости, устойчивые к капустной киле, одно­домные формы огурца, сорта моркови со зна­чительно повышенным содержанием кароти­на, сорта корнеплодов, в частности свеклы, для позднего подзимнего посева.

Проводятся также работы по интродукции лучших зарубежных сортов в почвенно-кли­матические условия различных регионов. По различным данным, в настоящее время райо­нировано более 900 сортов овощных культур, из которых более 80 % составляют сорта рос­сийской селекции.

Классификация овощных культур

Овощи — чрезвычайно емкое понятие, имею­щее весьма размытые нечеткие границы. Наи­более приемлемое определение овощам было дано профессором В.И. Эдельштейном, назы­вавшим овощами “травянистые растения, воз­делываемые ради их сочных частей, употреб­ляемых в пищу человеком”. К таким растениям, которые население нашей планеты использует в качестве овощей, относятся более 1200 видов по всему миру, из них наибольшее распростра­нение полущили 690 видов, принадлежащих к 9 ботаническим семействам. Распространение этих видов овощей в культуре в разных частях и сгранах земного шара неравномерно. Так, на­пример, наибольшее число видов овощных культур используется человеком в Азии, чему способствует богатство ее флоры и благопри­ятность климата: в Японии широко выращива­ют около 100 видов овощей, в Китае — около 80, в Индии — более 60, в Корее — около 50 ви­дов. На огромной территории нашей страны, по различным данным, выращивают до 40 ви­дов овощных культур, из них 23 имеют массо­вое распространение, это: капуста белокочан­ная, пекинская, цветная, свекла, репа, брюква, морковь, редис, редька, огурец, тыква, кабачок, арбуз, дыня, помидор, перец, баклажан, лук репчатый, чеснок, сельдерей, петрушка, укроп, салат. Другие виды овощей также представле­ны, но возделываются нс столь широко.

Каждая овощная культура имеет свои индивиду­альные биологические особенности, характе­ризуется особыми требованиями к условиям окружающей среды и способам выращивания, отличается способом употребления в пищу. Вместе с тем овощные растения имеют ряд об­щих признаков, позволяющих объединять их в отдельные группы. По совокупности биологи­ческих и хозяйственных признаков можно осу­ществлять классификацию овощных культур.

В пищу используют самые разные части расте­ний; по признаку7 использования той или иной части овощные растения подразделяют на сле­дующие грутшы.

* **Плодовые** (помидор, огурец, баклажан, пе­рец, кабачок, патиссон, цуккини, крукнек, тык­ва, арбуз, дыня, артишок, физалис, горох, бобы, фасоль, соя, кукуруза сахарная и др.).

О **Корнеплодные** и **клубнеплодные** (мор­ковь, брюква, свекла столовая, редька, редис, репа, сельдерей клубневой, петрушка корне­вая, батат, топинамбур, овсяный корень, пас­тернак, скорцонера и др.).

**€■ Луковые** (луж репчатый, лук-шалот, лук-по- рей, лук-слизун, лук душистый, лук многоярус­ный, лук-батун, лук-резанец, дикорастущие лу­ки, чеснок).

* **Листовые,** в том числе **капустные** (капус­та белокочанная, краснокочанная, китайская, листовая, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби, цветная, брокколи).

v **Зеленные** (виды салата, цикорный салат (витлуф, эндивий), эскариол, шпинат, щавель, ревень, портулак, спаржа, амарант, водяной кресс, кресс-салат, лебеда садовая, горчица лис­товая, свекла листовая (мангольд), огуречная трава, одуванчик, спаржа, ужроп).

о **Пряно-вкусовые** (анис, купырь, базилик, любисток, иссоп, змееголовник, кресс-салат, майоран, эстрагон, хрен, катран, кориандр, ме­лисса, мята, шалфей, чабер, тмин, тимьян, роз­марин, рута, нигелла, фенхель и др.).

Однако подобное деление по употребляемым в пищу7 частям культур достаточно условно и не вполне корректно с биологической точки зрения, кроме того, огромное разнообразие овощных растений невозможно уложить в столь простую схему. У некоторых плодовых овощных культур в пищу идут зрелые плоды (помидор, баклажан, перец, тыква), у других — недозрелые плоды (кабачок, патиссон, огурец, горох, фасоль “на лопатку”). У листовых овощ­ных культур используют различные части **и** органы растения, а не только листья, как сле­дует из названия. Так, у кочанной и брюссель­ской капусты, кочанного и цикорного салата (витлуфа) в пищу употребляют разросшиеся почки, у брокколи и цветной капусты — нерас- крывшиеся соцветия. Собственно листья ис­пользуют у пекинской и савойской капусты, листового салата, листовой свеклы (манголь­да), щавеля, шпината и зеленого лука, а также **у** ряда пряно-ароматических культур, таких как