

古老小麦 - 利梅茨

Автор(и): Растителна защита
Дата: 24.11.2014 Брой: 11/2014



在过去10到15年间，随着保加利亚农业发生的重大变革，该国不同地区的许多私人土地所有者和农民对单粒小麦——一种古老的谷类作物——的兴趣日益增长。除了专业的农业出版物，保加利亚的广播和电视节目也对此进行了讨论，常常提出一个问题：为什么单粒小麦在保加利亚不再种植了？

2002年，为保加利亚制定了一个相当重要的试点投资项目——Bulfaro项目，旨在种植生态洁净的古老品种Farro小麦，并保证在欧盟和美国市场收购。该项目由保加利亚鲁塞的"Nord Shipping"有限公司、美国加利福尼亚州的美国对保加利亚投资计划以及意大利罗马的谷物作物研究所共同提出。然而，这个优秀的项目，由于我们未知的的原因，未能成功实施。

根据俄罗斯科学家K. A. Flaksberger于1929年提出并在1935年补充的分类法，存在以下单粒小麦物种：野生一粒小麦 – *Triticum aegilopoides* Bal.(Link.) = *Tr. spontaneum* Flaksb., 野生二粒小麦 - *Tr. dicocoides* Korn., 栽培一粒小麦 – *Tr. monococcum* L., 栽培二粒小麦 – *Tr. dicoccum* Schubl. (Schrank)。

在西欧，六倍体小麦斯佩耳特小麦 – *Tr. spelta* L. 也被归入单粒小麦类群。

一粒小麦 (*Tr. monococcum* L.)。这种小麦的穗子小到中等大小。穗轴易碎，成熟时分解为小穗。通常，每个小穗含有一粒籽粒。

一粒小麦是一种矮小、几乎不倒伏的植物。广泛分布着对热量要求不高且高度抗旱的类型。它对真菌病害具有高抗性，因此世界著名的俄罗斯遗传学家尼古拉·瓦维洛夫将 *Tr. monococcum* 定义为复合免疫力的储存库。

由于其低产、脱粒困难和穗轴易碎，它不具有生产价值。

此处将展示在"萨多沃"种业公司进行单粒小麦试验的一些结果。第一年，于十月底以20-25公斤/德卡尔的播种量进行双向交叉播种。种子未经处理。未施用肥料，也未喷洒除草剂、杀菌剂和杀虫剂。在40德卡尔土地上种植了非常健康的作物，平均产量为217公斤/德卡尔。

2012年，在"萨多沃"种业公司的示范试验中取得了以下产量：多布里奇地区帕斯卡莱沃村 – 100公斤/德卡尔，大特尔诺沃地区奥夫恰莫吉拉村 – 108公斤/德卡尔，扬博尔地区奥科普村 – 123公斤/德卡尔，埃尔霍沃地区多布里奇村 – 300公斤/德卡尔，普罗夫迪夫地区采雷特莱沃村 - 277公斤/德卡尔以及特尔戈维什泰地区奥帕卡镇 – 390公斤/德卡尔。6个试验的平均产量为216.3公斤/德卡尔。

籽粒具有以下指标特征：千粒重 - 31.86 至 32.52 克，容重 – 45.6 至 59.8 公斤，湿面筋含量 - 16.0 %。

在另一系列三个试验中，记录了以下结果："萨多沃"种业公司 - 200公斤/德卡尔，卡赞勒克地区坎切沃村 – 118公斤/德卡尔，最低产量在帕尼切雷沃村获得 - 54公斤/德卡尔。这三个试验的平均产量为124公斤/德卡尔。

二粒小麦 (*Tr. dicoccum* Schrank) 是一个引起遗传学家和育种家极大兴趣的物种，因其广泛的多态性、高活力和免疫力，特别是对生长条件要求不高。其特点是良好的早熟性。甚至已鉴定出超早熟样本。一个重要特性是抗病性——抗锈病和白粉病。例如，印度品种Khapli是抗秆锈病的免疫源。二粒小麦对散黑穗病具有高抗性。它不受麦茎蜂侵害。此外，其籽粒蛋白质含量高，可达23.9%，并且一些样本还具有高抗旱性。

这种小麦的穗子紧密，其侧面观比正面观更宽。小穗通常包含两粒籽粒。它用于食用和饲用。就密度而言，其穗子接近硬粒小麦，但要窄得多。由于其宝贵的品质，二粒小麦对于小麦育种具有明确的兴趣。世界上存在该物种的许多品种，其中Vernal和Khapli品种特别有趣。

二粒小麦类群中最著名的品种是Farro（法老麦）——源自"法老"一词，据信在古代法老食用这种小麦，在罗马帝国时期，它是罗马士兵的主要食物。这种小麦的特点是作为半原始、半野生物种种植，这使其对各类病害和害虫、干旱、寒冷、雨水等具有极强的抵抗力。大自然已经完善了这个物种的生存能力。由于其抗性，无需使用除草剂处理。Farro的根系比普通小麦强大得多。因此，Farro能从土壤中吸收更多的养分和水分，并且不需要施肥。由于其抗性和生命力，Farro可以在要求不高的地形上茁壮成长——非特别肥沃的土地和海拔1200-1400米的半山区。

由于Farro的抗病性，不需要进行年度轮作；通常采用以下方案：种植三年Farro，一年其他作物，然后再种植三年Farro。Farro小麦在意大利特别受欢迎，在传统意大利烹饪中应用极其广泛，用于制作汤品、富含蛋白质的粥、生产玉米片等。其籽粒是米饭和其他烹饪谷物的良好替代品。由于其高蛋白质含量，特别适合用于儿童谷物食品。