

苏联近年来新投产的李子树新品种

张国利

(黑龙江省农科院浆果所)

刘伟芹

(中国农科院果树所)

苏联1987~1988年共有8个李子新品种投入生产。

科斯钦那纪念, 又名十月李, (Память Костиний) 系摩尔达维亚果树研究所以突雷·格拉斯与科罗列娃·维多利亚杂交育成的早实品种。根据格洛金斯克国家品种试验地的资料, 5年平均产量26.73吨/公顷。果实椭圆形, 深蓝色, 平均重35克, 离核, 具多种用途, 适于优质李子干生产, 9月中旬成熟。该品种适于机械化采收, 抗真菌病害和叶沙卡病毒病, 已在摩尔达维亚1号和2号地区进行区域化栽培。

库班铁树, 或简称铁树, (Кубанская легенда) 系全苏作物栽培研究所克里米亚试验和育种站以莱茵克芦笛·阿尔泰与尤比列杂交育成, 栽后5年进入结果期。根据北高加索国家品种试验地的资料, 3年平均产量28.76吨/公顷。

果个整齐, 水滴形, 淡紫—褐色, 平均重30克。果肉白色, 酸甜, 易离核, 8月下旬成熟, 具多种用途。鲜果和干果品味评分为4.7分, 耐运输。树势中庸, 对真菌病害有相当抗性。已在克拉斯诺达尔边区和罗斯托夫省进行区域化栽培。

扎依那普 (Зайнап), 系全苏作物栽培研究所伏尔加格勒试验站以杰佛尔逊品种自由授粉而获得, 栽后4~5年进入结果期。根据克拉斯诺斯洛波德斯克国家品种试验地的资料, 6年平均产量18.95吨/公顷。果实圆形—椭圆形, 深蓝色, 平均重24.8克, 果肉琥珀色, 含有细纤维, 8月下旬成熟, 适于鲜食和制成蜜饯、果酱和糖渍水果。果实耐运输。树势中庸, 具高度的抗寒性和抗病性。

克拉斯诺斯洛波德 (Краснослобидская), 系上述试验站以伊斯波林 (Исполинская) 品种自由授粉而获得, 栽后5年进入结果期。根据克拉斯诺斯洛波德斯克国家品种试验地的资料, 6年平均产量17.15吨/公顷。

果实深粉红色, 杂以不同程度的淡紫色, 平均重22.7克, 易离核, 8月末—9月初成熟, 具多种用途, 比较抗病。以上两品种已在伏尔加格勒省进行区域化栽培。

瑞古里 (Жирули), 由古比雪夫地区果树试验站育成, 栽后4年进入结果期。根据科希金斯克国家品种试验地的资料, 3年平均产量为15.36吨/公顷。果实圆形—椭圆形, 紫—蓝色, 平均重26.2克。果肉黄—绿色, 细腻, 多汁, 酸甜, 8月末~9月初成熟, 具多种用途。该品种特点是抗寒性强, 具高度自花结实性。对叶斑病的抗性中等。已在古比雪夫省进行区域化栽培。

保加特利 (Богатырская), 系下伏尔加

农业科研所杜波夫果树—葡萄分站以伊波林与洋李杂交育成的早实品种。根据伊洛夫林斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量13.3吨/公顷。果实长圆—椭圆形，深紫色，平均重29.3克，果肉淡绿—黄色，多汁，甘甜，离核，8月中、下旬成熟，具多种用途，耐运输。树势中庸，树冠圆形，具高度的抗寒性和自花结实性。已在伏尔加格勒省3号地区进行区域化栽培。

莱茵克芦笛·早熟，(Ренклюд ранний)系顿涅茨果树试验站以杰佛尔逊与彼尔希科瓦亚杂交育成。根据沃兹涅森斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量13.57吨/公顷。果实圆形，黄色，平均重35克。果肉多汁，致密，7月末成熟，适于鲜食，耐运输。已在尼古拉耶夫省进行区域化栽培。

阿戴黑李，(Чернослив адыгенский)系全苏作物栽培研究所迈科普试验站育成。根据乌思奇—拉宾斯克国家品种试验地的资料，6年平均产量18.67吨/公顷。果个大(44.5克)，椭圆形至圆形，深蓝色，杂以不同程度的红色，果肉浅色—绿色，汁较多，酸甜，离核，8月中、下旬成熟，具多种用途，包括制成李干。树体高，树势强，栽后6年进入结果期，相当抗病。已在克拉斯诺达尔边区2号地区进行区域化栽培。

烘烤：将吊挂好的灌肠用木柴、焦炭或无烟煤烘烤，肠体下端距火苗60—100厘米，每隔5—10分钟上下换位，烘烤温度65℃为宜，经40—60分钟，肠衣表面干燥光亮、半透明、无粘湿感、肠馅呈淡红色即可。

煮制：下锅前水温应在85—90℃羊肠衣的要求煮制10—15分钟，猪及牛小肠的煮制20—20分钟，牛大肠的则需煮制100—120分钟。用手触摸肠体有硬挺感及弹性即可出锅。

熏制：底层每用1公斤木柴则覆以2公斤锯末，熏房之大小决定熏制之堆数，一般每平方米一堆，将煮过的灌肠吊挂于熏房，点燃木柴关闭门窗，使其缓缓发烟燃烧，熏制6—12小时。熏制完成的标志是：色泽枣红、无斑点和条状黑纹、肠体干燥呈半弯曲形，表面微有皱纹、无裂痕、不流油、坚韧且富有弹性、无气泡、切面色泽均匀。

哈尔滨红肠的制作

哈尔滨红肠是以猪肉为主要原料制成的。其制作方法如下：

一、配方：

原料：猪瘦肉79%、猪肥肉15%、干淀粉6%，三者合计为100%。

调味料及香料：精盐3.5%、0.3%、味精0.1%、胡椒粉0.15%、硝酸钠0.05%。

调味料及香料是以原料为100%的基础上另外再加进的百分比。

二、工艺流程

先将剥离的瘦肉去掉腺体和腱筋，顺纤维切成250—500克左右的长方块，肥肉切成长15—20厘米，宽7—8厘米的长肉条。然后，按配比将盐和硝酸钠掺匀，搓擦在肉块上。瘦肉放入容器压实密封并在14—15℃的条件下腌制72小时，当肉表面呈玫瑰红色且坚实而有弹性、肉块中无黑心时，取出备用。肥肉也在14—15℃的条件下堆垛压实腌制3—5天，待有坚实感且内外色泽一致时即可。

绞切：瘦肉用绞肉机绞成肉泥，大蒜绞成碎末；肥肉切成1公分左右的方块。

拌料：淀粉加入自重的25%的清水，化浆并去除浮渣和沉淀物，倒入肉泥内、肥肉丁、调味料及香料，搅拌到肠馅粘稠配料均匀为止。

灌肠：将清洗过的肠衣控净水份用线绳扎紧一头，将肉馅灌入肠衣，以20厘米长度分节，分节拧三扣为宜，灌完扎紧另一头，针刺肠身排气后保持距离吊挂木杆之上。