

锦州小菜黄瓜

贺宝忠

锦州传统名产“什锦小菜”原名为虾瓜（即用虾油浸泡的小黄瓜），创于清朝康熙年间。据资料记载：“1683年（清康熙21年9月）清圣祖爱新觉罗玄烨率领百官到盛京（今沈阳）祭祖，路经锦州府广宁卫（今北镇县城），锦州府尹用虾油黄瓜敬献皇上，康熙品尝后倍加赞赏，于是虾瓜小菜的身价倍增，成了年年进贡的珍品。”如今锦州小菜不仅畅销国内，而且远销日本、泰国、新加坡、香港等地。

一、什锦小菜（小黄瓜）的演变及现状

据考查，“什锦小菜”的老家是锦州城北葛王碑村。康熙初年该村个别农民把秋天拉秧的早黄瓜小瓜刺摘下来，用当地盛产的鸿虾制成的虾油腌渍，使之变得鲜脆适口。这个做法传到城里后，许多酱菜作坊开始收购小黄瓜，腌制虾瓜。一八七〇年（同治九年）锦州城里的李广春继承祖业，在虾瓜里又增加了细嫩的豇豆和较多的油椒，叫虾油咸菜，后来又增加了苤兰、地梨、杏仁、芹菜、姜丝等，使虾油咸菜主料增加到八种，改名为“八宝小菜”，即虾油小菜，包装为泥坛，光绪末年（一九〇五年）又改为用荆条编制，并用毛头纸血料里外封好的小篓包装。三百年来，锦州虾油小菜以它独特的风味，成为锦州有名的土特产。

建国以后，党和政府十分重视名产虾油小菜。一九五六年将市内的十几家小菜铺合并到国营酿造厂，成立了小菜车间，同年又将“八宝小菜”增加了小芸豆，小茄包，使主料达到十种，改名为“十锦小菜”，并制定了配比标准。即：小黄瓜15%，油椒10%，豇豆20%，芹菜12%，苤兰5%，小茄包1%，小豆角1%，地梨3%，姜丝1%，杏仁2%，虾油30%。

“什锦小菜”加工精细，菜码整齐，色泽碧绿，脆嫩爽口，食之解腻，气味馨香，深受人们欢迎，被称为“海味佳品”。

“什锦小菜”生产的主料是小黄瓜，因此，小黄瓜产量是关键问题。三十多年来，小黄瓜播种面积逐年增多，五十年代播种面积二百多亩，六十年代三百至四百亩，七十年代五百至六百亩，一九八〇至一九八五年播种面积为六百至八百亩，一九八五年实播种八百零五亩，平均亩产一百五十公斤，每垆可产二百至三百克，亩产值达四百五十元，最高产量为三百公斤，产值达九百元，一九八六年播种面积一千五百亩，预计可收二百多吨，产值可达六十万元。

二、小黄瓜的栽培技术

据锦县县志记载：“锦县北乡农人，多种于大田，初结瓜时，长寸余，既带花摘之。”由此可见，锦州小黄瓜就是普通的早黄瓜，只是在栽培技术与采收上和早黄瓜有所不同，它是经农民从普通早黄瓜中多年选育成的一个靠侧蔓和孙蔓结瓜的品种，形成了独特的类型。

1. 品种：目前，锦州小黄瓜品种只有三个。金棒：果实个头较小，果皮色较黄，短粗，多数为四个心室，生长旺盛，结瓜多，老熟快，时间性强，但品质稍差。黑火腿：果实较为均匀细长，果皮色深绿，多数为三心室，品质优，但结瓜较晚。二虎头：介于上述两个品种之间，是由金棒和黑火腿自然杂交选育而成。果实头粗腰细，数量较多，品质较好，生长势较旺。

2. 整地施肥地块最好选择易排水且保水性能较强的壤土，习惯以三年以上轮作为宜。每亩施入充分腐熟的优质农家肥五千公斤以上，深翻十八到二十一厘米，然后按行距六十厘米起垄，垄高九至十二厘米。

3. 播种：播种期主要根据加工部门收购时间而定。如果加工部门从入伏开始收购小黄瓜，就应该在芒种前六至七天，即五月末六月初，以陆地直播为好，七月下旬开始采收，一直到九月上旬拉秧。如果加工部门收购小黄瓜时间不限，那么播种时间可提前，一般在终霜期过后，即五月上旬陆地直播，七月上旬开始采收，八月上、中旬拉秧，这样还可种下茬。播种方法按按距一百五十厘米下种，每亩以七百四十按为宜。一九八一年以后有的按按距一百厘米下种，每亩可达一千一百多按。每按下种四至五粒，坐水，复土不宜过厚，以一点五厘米左右为好，每亩用种量一百五十至二百克。

4. 田间管理：①定棵、松土、除草。秧苗长出一至二片真叶时开始松土除草；三至四片真叶时，每按选留大小壮苗双株定棵（一九八一年以后，有的每按留三株）。随后铲二遍，趟一次，主要是为保墒，促进生长。②拍土堆、追肥。当植株长到五至六片真叶，苗高十八至二十一厘米时，每亩追施氮十五至二十公斤或充分腐熟的农家肥二千五百至三千公斤。然后在茎帮上取湿土，在每按二株之间或三株之间压上一个高六厘米、底直径十厘米馒头形的土堆，这样不仅可以保证植株固定使两株顺垄台相背伸长，而且还可以利于保墒和促进不定根的生长。

③压蔓整枝。为了促进不定根的生长，防止因风吹摇摆影响开花结果，当主蔓长出十至十三片叶（按距一百厘米长出八至十片叶时），两株主蔓的生长点接近扣头时，即可扣间（摘心），然后在距主蔓生长点后第三叶下处用小铲挖四至五厘米左右的顺沟，将第三叶处放入沟内，在茎帮取土压上，促使主蔓头上长出两个侧枝，群众称为二龙吐须。如果每按三株，将其中一株往茎沟里压，隔一留一，这样便于采收。经过整枝，每节可生长成一至二根瓜；为使全株各叶腋都能长出侧枝，促进不断开花结果，当侧枝长出三个叶时，就掐去顶尖，这样每节可有2至3根瓜；为了不断增加分枝，在侧蔓长出的蔓（孙蔓）出现二片叶时掐尖，每节又可结3

至4根瓜；在孙蔓长出的蔓上出现一片叶时掐尖，每节还可结4至5根瓜。整枝工作一直到立秋停止，其后可不再整枝，加强管理直到拉秧。④灭虫防病。干旱年入伏到立秋，极易发生蚜虫。灭蚜可用40%乐果乳剂1,500至2,000倍液喷洒；病害主要有霜霉病、白粉病、角斑病，病害防治除加强田间管理外，可喷代森锌500—600倍液或乙磷铝400—500倍液，一般喷4至5次即可。

5. 采收：小黄瓜的采收时间要求很严、技术性也很强，这是提高产量、确保质量的关键一环。因此，当小黄瓜长到直径不超过1厘米，长不超过4.5厘米时应趁鲜嫩及早采收，否则压茬就会形成二棒子而降低质量。采收一般从入伏开始，直到白露为止。采收盛期一般多集中在立秋前5至6天，采收时应以光脚下地为好，并且注意轻提秧，细摘瓜，防止弄坏秧和碰掉瓜刺。即使是雨天也要按时采收。采收盛期时因时间要求严格，故用工量较大，从采收开始每亩地大约需一个人经常采收，在采瓜盛期每人每天可采5至7.5公斤。

6. 粗制加工腌渍：将采收的小黄瓜立即腌渍，一般用地缸子，每缸可装小黄瓜35—40公斤。腌渍方法：将采收的小黄瓜一层一层往缸里装，装一层瓜放一层盐，每50公斤瓜加10公斤盐，装好缸后往里放清水，水量以不超过小黄瓜为限，瓜上放秫秸帘子，并压上石头，一般放12小时左右，捞出倒入另外一个缸里，装法如前，注意每百斤瓜加5公斤盐，装好后不再加帘子。正常时一天一倒缸，刮南风，天气较热时，半天一倒缸。腌一天即出缸，出售前要用老汤将瓜上的盐洗掉。腌后，每百斤鲜瓜出瓜率伏前可达32公斤左右，伏后可达37公斤左右。

（来稿时间1989年6月7日）

附：虾油小黄瓜加工方法略述

将粗制的小黄瓜摘掉顶花，但必须保持鲜嫩，然后用清水洗去表面的盐卤及杂质淋干浮水，装缸兑入原虾油10%，食盐26%，肉汤15%进行酱腌，经36小时后，把盐肉洗净，再加二淋油30%，经过一、二淋油混合配制，一昼夜即可制成成品。