

畦不影响主行灌水，拱垄可提高温差。两季栽培法两季间隔一个月，避开农药污染高峰期。②侧耳栽培料中采用土料夹层法。

用废棉籽和锯末作栽培料中间夹土好处有①可节省栽培料。②缓冲床内湿度。③增加营养。④降低成本，提高产量，防止降低营养，改善食用菌品质。本试验上料夹层采用两种方法 a 单层夹土法：在料面 3cm 处夹一层土，土层厚 1cm。b 双层夹土法：在料底、料面 3cm 处各夹 1cm 土层，结果增产显著。

结 论

经过四年试验研究，初步掌握了菌菜之间生态关系，并以合理栽培模式保证了二者之间的阳光、热量、水分、肥料、气体等条件的供求平衡，从而提高产量，减轻病害，降低成本。同时食用菌与农作物如大豆、玉米、果树，还有食用菌和林地树木套栽都取得了较好收效。近年来不推自广，到 1989 年仅伊春区就有 72 亩农作物 318m² 侧耳进行套栽，经济收入近 9,900 元。该项新技术很快为人民应用，发展前景广阔。

(收稿时间为 1990 年 7 月 5 日)

怎样制做速冻蔬菜

制做速冻蔬菜可调剂市场余缺，获得季节差价，利润惊人。被制做加工的蔬菜可保持蔬菜的品质风味。加工工艺是：

一、选料：要选稍嫩于上市的蔬菜，太老粗不易加工，口感也不好。

二、整理：最好当天采收当天加工，不宜日晒或长时间存放、雨淋，除去泥沙杂物，不能食用的根、皮、外叶、蒂等。

三、清洗：把整理好的蔬菜在清水中洗刷几次，捞出装入筐中，再用清水冲一次确保干净。

四、切分为食用方便加快冻结、除西红柿等少数果菜外，一般应据消费者的需求，切成段、片、丝、块等形状。

五、烫漂：一般蔬菜通常用九十至一百度热水烫漂，但蔬菜不同所用水温和时间也不同，一般以菜块中心温度达到九十度为佳。

六、浸泡：将烫漂的菜浸入氯化钙溶液中，使其具备良好的脆性，一般泡十五至二十分钟，再用清水冲洗菜体表面的氯化钙溶液。

七、冷却：将浸泡的蔬菜降温到五度左右，可用浸冷水或喷淋冷水两种方法冷却。

八、沥干：冷却后的蔬菜要沥干，以除去菜体表面的大量水份，避免冻结时成坨，一般可摆放在筐内或扁平放置二十分钟即可沥干表面水份。

九、冻结：将以上处理过的蔬菜进行快速冻结，要求在半小时内使被加工的蔬菜中心部位达到零下 1 至 5 度为宜，所以冻结温度越低，也就越能保证产品质量。速冻蔬菜的优劣关键是降温，让蔬菜制品中心温度迅速降到零下 5 度以下，冻结后菜体温度以零下 18 度为宜，以确保速冻菜风味长期不变。

十、包装：家庭食用可用塑料袋装成半公斤或一公斤的小袋，注意袋内蔬菜既不能装的过少，也不能过满、外用包装可用纸箱。

十一、贮存：速冻蔬菜理想的贮存温度应与冻结加工温度相同，宜放在零下十八度以下为宜，同时库温要稳定，不要有大的波动，在恒温里速冻蔬菜可贮存一年之久不变质。

(黑龙江省克山县北兴园艺场安凤彩稿)

应鼓励农民种南瓜

从有关方面获悉南瓜在国际市场日趋走俏，据外贸部门透露，目前日本商人正以每公斤鲜南瓜一点五日元的价格大量求购。他们组织进的南瓜，均用于食品加工和制药品，然后再投放市场。

南瓜除自身含有蛋白质、脂肪、葡萄糖等营养外，国外已发现对治疗糖尿病、肝炎、肝硬化等疾病有显著疗效。

在日本市场上出现的南瓜蛋糕、南瓜脯、南瓜冰淇淋，颇受消费者欢迎。

据行家们分析认为，鼓励农民种南瓜，首要条件是国内食品业要加强南瓜食品的开发利用，外贸部门应增加出口业务，从而使农民得到甜头。

(黑龙江省克山县北兴园艺场安凤彩)