

时中耕松土,切断土壤毛细管,减少水分蒸发,防止地下盐分上升。

5 因地制宜,适地适菜

各类蔬菜耐盐力不尽相同,而各地块的盐碱程度又有一定差异,因此要合理安排,科学布局,以期获得理想的产量和效益。各类蔬菜耐盐力顺序列表3。

| 表3 各类蔬菜耐盐力顺序 | | | |
|-----------------------|------------------|------------------|------------------|
| 项 目 | 顺 序 | | |
| 电导率 (EC) | 4 000 μ s/cm | 2 500 μ s/cm | 1 500 μ s/cm |
| 全盐量 | 0.3% | 0.2% | 0.1% |
| pH | 8.5 | 8.2 | 7.8 |
| | | | |
| 甘蓝菠菜芹菜 芥韭 胡茄 白番青黄萝卜芸生 | | | |
| 葱蒜萝卜 | | | |
| 耐盐力 | 兰兰菜瓜菜花 | 菜菜 卜子 | 菜茄椒瓜卜豆葱菜 |
| 强 中 弱 | | | |

6 发展保护地栽培

保护地(温室、大棚)处于相对密闭条件下,土壤水分蒸发量小,返盐量少,对蔬菜作物危害相对较轻。由于保护地面积相对较小,便于集中改良土壤,实行集约化栽培,取得更高效益,因此应大力发展。但保护地长期处于高肥条件下,尤其是个别农户大量施用化肥,容易造成高盐状态,因此也应注意防治盐碱。

增施优质农肥,合理适量施用化肥;经常深翻松土,改善土壤理化性状。实行地面覆盖,减少蒸发;多次中耕,切断表层毛细管。空茬时大水漫灌(200 mm(毫米)以上),进行洗盐

多次,雨季去掉覆盖物利用降雨压盐。对使用多年,化肥施用量过大,土壤盐分过高的应进行换土或迁移新址重建。

7 几项防止返盐措施

7.1 松土增温
春季降雨量小,蒸发量大,是返盐高峰期,对蔬菜幼苗生长极为不利,而此期采取灌水压盐又会降低地温,使土壤粘重,影响蔬菜生长。因此要增加中耕次数和深度(3 cm~5 cm(厘米)),切断土壤表层毛细管,可提高地温,控制返盐。

7.2 大水定植
秧苗定植时浇水量要大,冲洗盐碱,防止返盐。

7.3 巧播保苗
春直播的蔬菜(小白菜、水萝卜等)浸种后再播种,要浅开沟,浇底水保墒;薄覆土,调节水、气、热,促其早生快发,保全苗。出苗前切不可浇水,防止地面板结,盐碱上返,影响出苗。

7.4 地面覆盖
发展小拱棚短期覆盖和地膜覆盖,或将稻壳、碎秸秆覆盖于垅(畦)间,封闭地表,以减少蒸发,控制返盐。此法可使土壤脱盐率提高15%~18%。适用于果菜类、元葱、芸豆等多种蔬菜。

7.5 合理密植
实行合理密植,增加叶面积指数和覆盖度,防止阳光直射垅间,减少因地面蒸发引起的返盐。

7.6 补浇松土
降雨未透(小于5 mm(毫米))要及时补浇透水或松土,防止土壤毛细管接通造成返盐。整个生长期要多次中耕,使表层土壤处于松散状态;尤其灌水或雨后更要适时松土,防止地面板结和返盐。

7.7 秋季深翻
秋季蔬菜收获后立即进行16 cm~20 cm(厘米)的深翻,可有效避免冬春地表返盐,可使土壤脱盐率达到20%以上。

青辣椒经过酱渍后,果皮微皱透亮,鲜辣脆嫩,有酱香味,用于佐膳,很受消费者的欢迎。夏椒收获腌制期一般在小暑前后,秋椒收获腌制期在立秋至霜降前后。现将其腌制方法介绍如下。

1 选料 选用辣味适中,色嫩绿有光泽,质脆而柔软无硬壳,无虫蛀,无烂斑的新鲜青椒腌制。鲜青椒100 kg(公斤),食盐20 kg(公斤),稀甜面酱56 kg(公斤)或酱油35 kg(公斤),白糖适量。

2 工艺流程 青椒→整理刺眼→盐腌→翻缸→咸坯贮存→去咸→装袋压卤→酱渍→翻袋或控缸→成熟。

3 制作方法

3.1 整理刺眼 将青椒剪掉椒把,洗干净,然后在椒把的周围扎几个小眼,以利盐液渗入,防止青椒腐烂。

3.2 盐腌 将扎好眼的青椒下缸腌制。每公斤青椒放细白盐18 kg(公斤)。一层青椒均匀地撒一层盐,做到下面少上面多。缸腌满后,加撒封面盐。然后洒少许盐水,促使盐粒溶化。

3.3 翻缸 青椒下缸腌制后,每天早晚翻缸一次,铺上竹帘并压上石块。翻缸时,将缸上面的青椒翻到另一只空缸下面,翻完后将卤水舀到翻好的缸上面。连续翻缸八次后,改为一天翻缸一次。翻缸一星期并缸,缸上面铺上竹帘,压上石块。

3.4 咸坯贮存 将原卤加盐调成20波美度澄清后加入咸坯缸内浸头贮存,以防旱雨雨淋。咸坯成为鲜青椒的65%~70%。

3.5 去咸 将咸青椒捞起来沥去咸卤,放在清水缸里浸泡0.5 h~1 h(小时),间歇用箬篱搅动。用流动清水浸泡去咸效果较快。脱盐标准用口尝尚能感到有少许咸味为宜。

3.6 装袋压卤 将漂洗去咸后的青椒,装袋压卤。装袋不能过满,以保持菜坯松散,然后铺平重叠压去淡卤,以利酱渍。

3.7 酱渍 将压去淡卤的酱菜袋搓松,两头调均匀下缸酱渍,以利吸收酱汁,使酱液顺利地渗透青椒组织内。每百公斤咸坯用稀甜面酱80 kg(公斤)。或将压卤后的青椒直接下酱油缸酱渍。每百公斤咸坯用酱油50 kg(公斤),加适量的白糖(2 kg(公斤)左右)。

3.8 翻袋或挖缸 每天早晨掀袋一次或挖缸一次,使菜袋里的青椒能均匀地吸收酱中或酱油中的蛋白质、糖分等营养物质,吸附其特有的色泽和鲜美的滋味。酱制10 d~14 d(天)即可成熟。

(张研 江龙:江苏滨海县东坎政府大院,224500)

酱香青辣椒的腌制