大湖鄉的試管苦瓜

文：周　朝
圖：曾文田

「試管苦瓜」鄉土風味的包裝

「試管苦瓜」生長情形

苗栗縣大湖鄉苦瓜生產研究班生產的“試管苦瓜”，最近透過新竹青果合作社運銷台北，數量僅2000支，立即造成搶購的熱潮，很受消費者歡迎。

據葉鼎源農友指出，“試管苦瓜”的製作並不難。苦瓜開花後10天，結果約1寸長，約手指頭一般粗細，就套進洗淨瀝乾的紹興酒瓶內，隔10～14天後，苦瓜逐漸長大成熟，連酒瓶一起採收下來。

裝在瓶內的苦瓜採下來後，應將瓶底的水份瀝淨，然後倒進米酒或高粱酒密封浸泡，經過一個多月後，就可出售。貯藏的時間愈久，風味愈好，效果愈佳。

“試管苦瓜”泡酒後，據說有利尿、降血壓、解熱、消毒等功效。食用時，只需持一根竹筷，插進瓶內，把苦瓜打碎後，就可飲用，十分簡便。■

村成立“苦瓜專業區”，辦理苦瓜產銷計劃，組織苦瓜產銷班，實施共同選別分級包裝，參加共同運銷供應台北農產運銷公司，信譽良好。

據嵩背鄉農會推廣股表示，選購苦瓜時，以果形完整，果面瘤狀大粒且突起，色澤光滑清潔，無蜂螫叮者為上品，如表皮顏色轉紅色，為過熟現象。

苦瓜是一種清潔蔬菜，因為在栽培過程中，剛結出果實的初期，即套上紙袋，一則可以避免蜜蜂螫咬，保持皮白肉嫩，美觀可愛，二則可以避免接觸農葯，消費者選購苦瓜時，以越白晰越佳，表示套袋套得早，仔細清洗後即可涼拌生食。■