大潮鄉的試管苦瓜

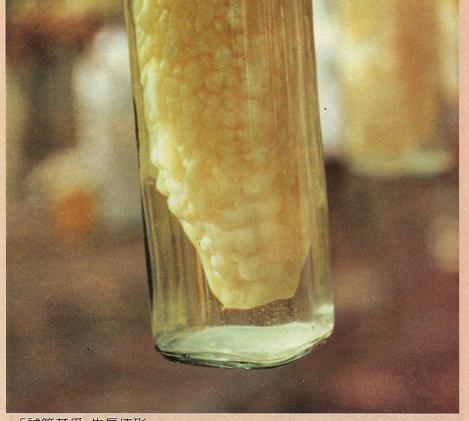
文:周 朝圖:曾文田



「試管苦瓜」鄉土風味的包裝

葉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,很受消费者歡迎。

據葉鼎源農友指出,"試管 苦瓜"的製作並不難。苦瓜開花



「試管苦瓜」生長情形

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。

裝在紙內的苦瓜採下來後, 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,只需持一根价筷 ,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, 信舉良好。

據崙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,卽套上紙袋,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, 消费者選購苦瓜時,以越白晰越 佳,表示套袋套得早,仔細清洗 後卽可涼拌生食。