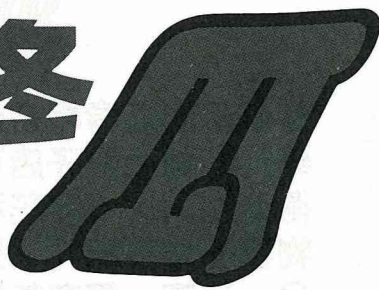


北斗盛產大冬瓜



冬瓜是夏日好蔬菜，清涼退火，
煮炒皆宜。冬瓜糖熬煮的飲料——
冬瓜茶，更是消暑解渴的好飲料。

冬瓜田

冬瓜花

彰化縣的北斗鎮，曾是一繁華的城市，古時叫“寶斗”，位於濁水溪一條支流旁，與大陸船隻有往來。清朝時此地村落集中，糖廍林立，商業繁華，僅次於鹿港，當地曾流傳一句“一府二鹿三艋舺四寶斗”的諺語。

北斗鎮的名產，除了水稻、甘蔗、花卉外，冬瓜應是近年來新興的農特產了，栽培面積相當廣闊。每年夏天正值冬瓜盛產季節，到了北斗的郊區當可見到一片片的冬瓜園，碩大的冬瓜橫躺於綠葉中，蔚為特有景觀。

據北斗鎮農會陳姓農事推廣員說，冬瓜是一種性喜溫暖的作物，生育適溫約27℃，適於北斗的氣候，所以北斗是冬瓜的盛產地之一。

種植冬瓜並非難事，栽培管理簡易；最獨特的是，通常一般瓜類之種子都是經曬乾再播種，唯冬瓜是以全果曬乾保存，播種時再剖開取出下種，發芽率提高。

冬瓜的種類不同，瓜果之外型及重量都有差別，如白壳大冬瓜果重可達20多公斤，細長大冬瓜更重至36公斤，青壳長冬瓜則只10公斤左右。雖然果實又大又笨重，如果肥份供應無缺，氣溫又高，從開花至成熟，則僅60天左右就可採收。



冬瓜在夏天生產，却能貯藏到冬天食用。

採收冬瓜時，若要供一般立刻上市即煮食者，可以採收嫩果；如要做貯藏久一點的，必須充份成熟時採下。但遲採時，肉質會老化，品質差，並影响到正發育中的未熟果，使單位面積產量減低，所以，採收適期全憑瓜農的豐富經驗了。

為什麼叫它冬瓜呢？主要是它在夏季生產，却能貯藏到冬天食用，故稱“冬瓜”，可真名副其實。冬瓜之採收期極富彈性，瓜農採收時，可視市場需要而定，例如今年各種蔬菜呈現大豐收，冬瓜之價格大跌，每公斤約5元，瓜農就讓

冬瓜果實充份成熟，然後貯藏起來，等到冬季蔬菜少時，再賣出，可獲得較好的利潤。

冬瓜是一種清涼的夏日好菜蔬，煮炒皆宜，喜愛淡食者，數片冬瓜煮上一大碗清湯，配以嫩薑絲，數粒魚丸子，喝起來夠味又退火。其他烹調法，可依各人之喜愛調配各種魚、肉類作炒、煮、蒸、煎…等，愛怎麼吃就怎麼做。

冬瓜除了作菜蔬食用外，並可製冬瓜糖或冬瓜茶，昔日老祖母更將冬瓜醃製，成為吃稀飯的好佐菜，香甜甘醇，今日已成了高貴醃菜。 ■