

大冬瓜煮、炒、醃漬皆宜

夏季葡萄首推彰化巨峰種



大冬瓜通常在夏天採收，可以貯存至冬天不壞。

■**冬瓜**：古時候原名稱為東瓜，因為夏天採收，可以貯存至冬天不壞，改口稱為「冬瓜」。原產我國，本省早期先民自大陸華南引入種植。又稱白瓜、枕瓜、水芝、地芝等。近年來在本省育種專家培育之下，一年四季均有冬瓜上市。品種有白皮大冬瓜，重可達40至50公斤。青皮長冬瓜，型體較瘦長，長可達150公分，重約15至20公斤。以上品種適合嫩果販售或做冬瓜酥，加糖煮成冬瓜糖。最近市場出現每顆重約5公斤的迷你小冬瓜，圓型，適合宴席上用的冬瓜盅。

冬瓜自育苗、移植、開花、摘果等需約120天左右，每株約可留3至5條冬瓜。採收嫩果供應市場蔬菜用者，並在果肉未成熟前，瓜子未硬化、子囊纖維細嫩時採收。採收成熟果做加工用者，可待果肉稍成熟，瓜子稍硬化時採收。嫩瓜適合炒食、煮湯及醃漬。略成熟的半嫩瓜，可製冬瓜糖、冬瓜酥、冬瓜茶、冬瓜漬等。冬瓜富含水份，熱量低，最

常用做煮湯，可消暑解渴。

來自桃園縣大園鄉，彰化縣田尾鄉、埤頭鄉，雲林縣崙背鄉、大埤鄉，嘉義縣太保市等地方之產品，因果型長又直，直徑15至20公分，瓜長120公分，適合普通菜刀切塊，果皮翠綠而薄，有絨毛，果肉細嫩，子囊小，果肉厚而受承購者喜愛。零售者為方便消費者購買，以切塊出售，約2至3斤一塊，再送支青蔥或一小塊薑，以招呼生意。買後以當天或隔天煮食為佳。



夏季葡萄，以使用套袋的巨峰種葡萄品質最佳。

■**葡萄**：栽植時必需立支架或棚架的葡萄，原產於歐洲及北美洲，在本省種植已有百年歷史，分為鮮果食用及加工用2種，果粒有圓形或橢圓形，果皮有黃色、紅色、黃綠色、紫色、淡紫色、黑紫色等多種，果肉內有種子或無子品種。本省有二季採收期，分為夏季葡萄及冬季葡萄。省產以黑紫色、紫色較多，進口則

以黃綠色、紫色及黃色居多，也有黑紫色。目前市面上省產葡萄以黑紫色的巨峰及紫色的紫峰等2種鮮食種居多，最近3年來新上市者則有義大利及亞歷山大無子品種等新品種。鮮食種果粒較大，甜度較高；加工用品種果粒小，酸度濃，適宜釀酒，不適鮮食。

冬季葡萄以來自南投縣信義鄉、仁愛鄉，台中縣新社鄉、東勢鎮及苗栗縣卓蘭鎮的巨峰及綠峰種，果粒肥大，粒粒結實飽滿，果面有粉質狀，果串達1公斤1

串，高級紙盒、盒面透明可見到果粒的禮盒包裝為佳，甜度高。

夏季葡萄以來自彰化縣的大村鄉、溪湖鎮、二林鎮等地方的巨峰種葡萄，在幼果成長過程中農友使用套袋，果粒

結實，肥大飽滿，果皮黑紫色，果面有粉質，甜度高為佳。葡萄果面粉質散佈均勻時，係果粒成長過程中自然形成，並非農藥殘留；如果面呈白粒斑斑或集中某一部位，則非自然形成，食用前宜用清水沖洗3次，鹽水洗1次，再用濾過水洗1次，就可安心食用。