

溫室洋香瓜另類的優質品嚐法

個人驚艷談

文·圖／施純堅

故國立中興大學陳清義校長生前應邀到澎湖分場指導溫室洋香瓜栽培時曾說：「溫室洋香瓜果實宛如藝術品，令人流連忘返」。曾經致力於溫室洋香瓜研究的陳校長對它有獨特的情感。的確，凡看過日本靜岡縣出產的溫室洋香瓜，無不深深被它吸睛，讚嘆它的美與喜歡它的質。

標準的溫室洋香瓜果重為1,500公克～1,800公克，果型比例約1.2，網紋均勻分佈於果皮上，不能太密或太疏，也不能太粗或太細（網紋厚度約0.01公分，寬度約0.02公分），不會脫蒂，T字頭（或稱武士頭）需水平不歪斜，長度需與果寬同，不能過長或過短，粗細0.3～0.5公分左右，頸部高度同T字頭粗細，糖度在16度以上。但是要達到這些優質果品要求，栽培品種的選擇、栽培介質及各生長期的精密管理是關鍵技術，必須嚴謹要求，馬虎不得。

澎湖地區陽光充足、日夜溫差大、少雨，適合發展安全優質的溫室瓜類作物。在澎湖地區栽培溫室洋香瓜設施，可以採用造價較低廉的簡易溫室或價格較高的3/4型玻璃溫室，最佳栽培時間是秋冬作與春作，正好配合在新舊曆年及清明節等重

要節慶出品，作為高檔水果禮盒出售，售價高，對農友收益應該有利。

一般溫室洋香瓜於適當成熟期採收之後，置放於室溫下（欣賞其優質果型），待其果肉充分後熟（約7～10天），果肉變軟之後（果皮不會變色，以手感為準），直接或冷藏後切開來品嚐其香甜入口即化的優質口感。

除了一般品嚐法之外，特別為消費者介紹另一種吃法：成熟度夠的溫室洋香瓜，等到置放於室溫下的果實後熟，放入冰箱冷藏3～4小時以上，切開成2半後，挖去果實腔室內的種子與瓜囊等雜物，在腔室內斟入適量的白蘭地酒（別的酒類口感較差），用湯匙挖起果肉與酒一起品嚐。請閉上眼睛，深深吸一口氣，慢慢的嚥下果肉與酒的結合體，除了可以品嚐果肉香甜與入口即化的感覺，更可以聞到淡淡的酒香撲鼻而來，但是白蘭地酒惱人的嗆味瞬間神奇的不見了。筆者生平與酒無緣，但是果肉甜香味配上酒香口感，那種口齒留香的特殊口感，實在吸引著筆者。各位老饕朋友們，大家試試看，一定如陳校長所說的：流連不已。



溫室洋香瓜栽培全景



果型與外觀優美的洋香瓜果實



溫室洋香瓜腔室內斟入適量白蘭地酒，品嚐果肉香甜與入口即化的感覺，更可以聞到淡淡的撲鼻酒香撲鼻