適合醃漬加工的

越瓜

・邱阿昌・

銀華

越瓜原產非洲，經中東傳入印度再傳到中國，故名越瓜，在台灣常稱它為醃瓜或菴瓜，除可煮食、炒食或涼拌外，最常把它醃漬加工，無論是鹽漬、醬漬或醋漬都有它的質地和風味。

早期台灣食物不甚豐富的年代，醃漬的越瓜是配飯的重要佐菜，也曾將其粗製的鹽漬越瓜外銷日本，再加工製成各種漬物；當台灣飲食逐漸豐裕之後，醃製越瓜已不再是重要的菜蔬，但不免還有懷舊之情。以醃瓜用來燉肉或與其他食材煮湯，別具風味，例如澎湖等地，以前以醃製的「酸瓜仔」用來做菜，現在的餐廳也常用它來煮成排骨酸瓜湯、酸瓜鮮魚湯，或炒海參、炒魚肚等等，口感十足，風味獨特，也成為地方特色風味菜或懷念古早味的美食。因此，在家庭自己種一點越瓜，除了鮮食外，自己動手加工，然後保存起來，隨時可取出食用或作菜，一定會讓餐桌上的菜色增添不少的變化及美味。

一、適合溫熱的氣候栽培

越瓜喜溫熱的氣候生長，所以，台灣主要生產期為夏秋季，因此，適合的播種期，北部為4～8月，中部為3～9月，南部則為2～10月；因為越瓜的根系相當發達，耐熱也耐濕，抗病力也相當強，對風土的適應性也很廣，所以，在家中庭園的空地，只要陽光充足，利用園地栽培或容器栽培都容易成功。

二、優良的品種

越瓜的植物形態和東方甜瓜相似，但果實較長形而不甜，所以，又有點像胡瓜(黃瓜)，在果實尚未充分成熟時，便可採收當蔬菜或加工使用；主要品種有白皮、綠皮、黑皮等。農友種苗公司育成的一代雜交越瓜品種，具有生育強、抗病力強及產量高穩的優良特性，無論專業栽培或家庭園藝栽培，均可選擇自己喜愛的品種來栽培。

銀華

農友小越瓜

(一)銀華：

耐病耐濕性強，葉形類似甜瓜，早生，結果力強，適收期果長約25公分，橫徑約5.5公分，果重約600公克，果實淡白綠色，微有縱走溝紋，適合鮮蔬或加工醃漬用，是最廣為栽培的一代雜交品種。

(二)農友小越瓜：

生長快速，早生，溫熱季節播後55天即可開始採收，耐熱耐濕，結果力強，結果數多，每株可結50果，果實淡綠色有較深綠的斑紋，適收時果長10～12公分，橫徑2～2.5公分，果重約30～40公克，適合整果加工醃漬，本品種也非常適合家庭園藝栽培。

(三)農友黑皮：

本品種較適於煮炒及作湯用，果皮青黑色有光澤，且有銀綠色條溝，果長約28公分，粗約8公分，果重可達1公斤。

三、栽培管理

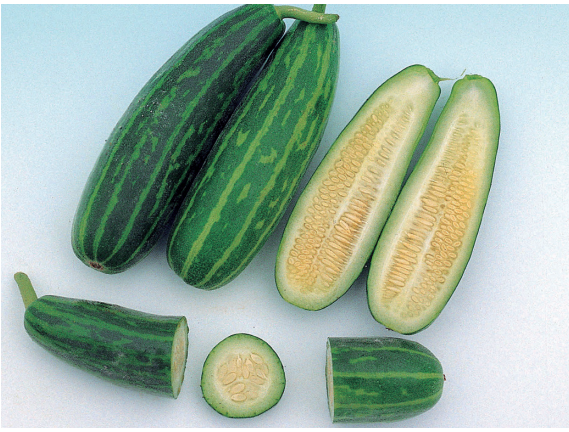
越瓜栽培可以直播或育苗移植，不過以穴盤育苗最為方便及最容易管理，苗期在溫熱季節約二週左右，本葉在2～3片時定植；園地栽培時畦寬2～2.5公尺，單行植，株距60公分，作畦前園地可施放農友「滿地王」有機肥，每平方公尺2公斤，充分與園土拌勻後再做畦；定植成活後可用500倍葉綠精稀釋液澆灌1～2次，並隨時保持土壤濕潤，生育快速；母蔓在4片本葉時可摘心，促使子蔓生長，子蔓6～8片葉時再摘心，促使孫蔓生長及開花結果，待孫蔓著果後，在著果上方留一片葉摘心，可促使果實肥大；但小越瓜品種只要母蔓摘心後，就可不必再摘心，放任生長及結果。

四、醃漬加工

越瓜最常用的醃漬加工方式，有下列二種：

(一)越瓜脯(醃瓜脯)：

先用鹽醃、再經日曬成半乾狀態的初級加工品，製作程序：先將越瓜洗淨，對半切開，挖出肉瓤，抹上鹽搓揉，使瓜汁脫出後，放在太陽下曝曬一天，再放回鹽汁裡壓實，隔日取出再曬，再經日曬2～3



農友小越瓜

農友黑皮

天，瓜肉變軟變乾，成為越瓜脯，可以切細佐餐，亦可用來燉肉或煮肉湯，味道甘醇。也可將越瓜脯再次加工，例如拌上糖，放入容器內，加點酒壓實，浸泡一星期後即可食用，在室溫下也容易保存；也可將越瓜脯放入豆瓣醬內再醃漬，增加其風味。

(二)酸瓜：

酸瓜是將越瓜鹽漬醱酵變酸的加工方式，當越瓜6～7分熟的時候採收，環切成圓片，經曝曬1日後，用鹽搓揉，裝入瓶罐中，再灌入甘藷籤的湯水(甘藷剉成籤或切成細條曬乾即為甘藷籤，將其放入水中煮開放涼，即成甘藷籤湯水)，令其產生酸味，約二週即可食用。早年為佐膳醬菜，近年常用它與海鮮或肉烹煮，成為觀光旅遊餐廳廣為使用的地方風味餐。

農友矽藻素(環保勝)

－天然無毒防蟲劑－

PGDE-01
1包200元(1公斤)

- 100%高純度矽藻製成，以機械方式防蟲。
- 對人體無毒無害。
- 適用於各種蔬菜、瓜果、花卉、果樹及觀葉植物等。

農友種苗股份有限公司

園藝門市中正店：80271 高雄市苓雅區中正二路26號
電話：(07)224-1107轉256、257
傳真：(07)224-0185
專業栽培網：www.knownyou.com
家庭園藝購物網：www.knownyou.com.tw

～歡迎上網或蒞臨高雄中正路門市選購～