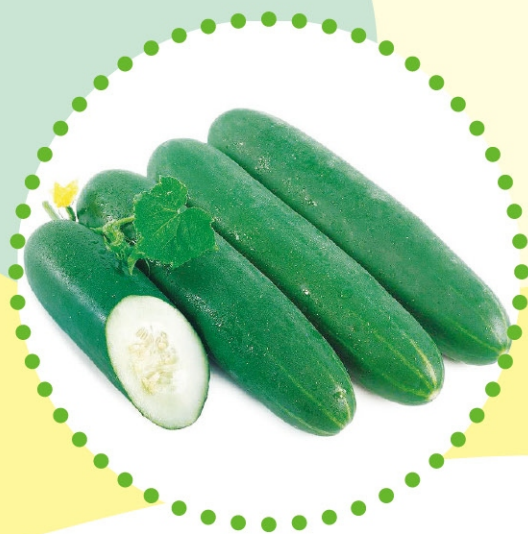


## 新娘般嬌嫩的大胡瓜



# 新嬌

· 蘇俊麟 ·

### 前言

大胡瓜之別名有大黃瓜、刺瓜、刺瓜仔、王瓜，為胡瓜(*Cucumis sativus* L.)的栽培品種之一。在台灣大胡瓜最常拿來和魚丸、貢丸、排骨等一起煮湯，為一道簡單快速的料理，大胡瓜刨成絲更是春捲或涼麵不可或缺的材料。在逢年過節或喜慶宴客時，大胡瓜在廚師的巧手下幻化成不同面貌，點綴餐盤，達到畫龍點睛的效果，更能襯托菜餚的美味。大胡瓜適合煮食、沙拉、涼拌及裝飾，是台灣也是全世界重要的蔬菜之一。

### 一、品種特性

唐·白居易·長恨歌：「侍兒扶起嬌無力，始是新承恩澤時。」是形容楊貴妃出浴時那嬌艷動人的體態，也正如農友公司大胡瓜品種「新嬌」的模樣。「新嬌」在日夜溫差大的春作環境條件下，果實的皮色會更顯濃綠，口感更為嬌嫩甘美，風味迷人。「新嬌」承襲了農友公司優良大胡瓜的血統，並

經過多年的選育及試驗，而推出的綠皮青肉大胡瓜新品種，推出後廣受農民及消費者的喜愛。「新嬌」的分枝多，結果力強，果皮濃綠有光澤，果粉多，白刺稀少，果面平滑，端直豐滿；肉色翠綠，子腔小，果長約32公分，果寬約7公分，果重約1公斤。

### 二、栽培管理

#### (一)播種育苗：

播種適期，台灣南部四季皆可、中北部為3~11月。

#### 1.浸種處理：

為了使種子發芽整齊，並減少幼苗病害，浸種消毒及催芽處理是不可少的。將種子裝入打洞的塑膠袋或網袋中，浸泡於清水6小時(可配合1000倍的嘉賜銅或億力等藥劑消毒種子)，浸泡完畢後將種子取出。

#### 2.設置簡易恆溫箱：

胡瓜種子的萌芽速度會受氣溫影響，春作時期的氣溫偏低，因此，需要恆溫設施以



胚根萌發的大胡瓜種子



簡易恆溫箱

提供穩定溫度的催芽環境。恆溫設施不用高價購買恆溫箱，簡易恆溫箱只需要以瓦楞紙箱、40w鎢絲燈泡、溫度計就可組成。浸種處理後的種子用濕毛巾包裹，放入塑膠袋中(開口不能綁住或封死，要保持通風透氣)，避免沾溼紙箱，包裹的種子宜平鋪放置，避免堆疊而造成種子的受熱不均。包裹好的種子放入紙箱中，將插電後的40w的鎢絲燈泡吊掛於紙箱上方，箱內溫度可藉由燈泡位置高低而進行調整，並由溫度計感測溫度。箱內溫度保持在30~32°C左右，過高或過低都影響萌芽。

### 3.穴盤育苗：

種子經過催芽約18小時後，胚根從種臍萌出時就可進行定植或穴盤育苗，但春作低溫會導致幼苗生長遲緩，甚至停止，因此，建議先行穴盤育苗，穴盤放置溫網室或以塑膠布罩住穴盤四周以達到保溫效果，避免因低溫而延緩幼苗發育。

### (二)整地作畦：

大胡瓜根系分布於土表約30公分處，

為淺根性作物，適合表土深厚、pH值5.5~7.2(弱酸性至中性)、且排水良好之壤土或砂質壤土最為合適。整地前先將基肥均勻撒布於田間，再用耕耘機將土壤與肥料充分混合，耕地整平後隨即作畦，以利灌水、排水和根部發育。大胡瓜適合以高畦栽培，畦面高度約30公分；雙行種植的行距約170公分，單行種植的行距約120公分；在畦面上覆蓋銀黑色塑膠布，可防止土壤的水分蒸發及雜草生長，並保持土溫，避免春季夜間土壤溫度過低而影響植株發育。

### (三)定植：

大胡瓜定植株距約45公分，幼苗兩片子葉完全展開，第一片本葉剛露出時為最佳定植時期，定植時間最好在陰天或下午進行。穴盤苗至田間定植前須澆水，避免定植過程中缺水萎凋。小心將幼苗由穴盤取出，避免傷及植株並保持根部土團的完整。以移植鏟挖掘適當深度(約10公分)將幼苗放入，覆土並確認植株直立、幼苗根團無外露。定植後立即澆灌肥料與殺菌劑之混合溶液，以

補充水分並預防病害。植株經澆灌後會出現傾倒現象，需要專人檢視並扶正，減少植株傷害折損。定植完成，最慢隔天需滴灌或淹灌，確保植株水分供應。植株定植後，若有幼苗死亡缺株，需立即補上。田間若有蝸牛或蛭蟪，可以在畦面施土寶粒劑(聚乙醛 metaldehyde)；若有切根蟲、夜盜蟲，可施藥預防。

#### (四)施肥及水管理：

大胡瓜發育快速，因此，基肥的施用對

植株生長發育極為重要。整地前全面撒施基肥，以有機肥和化學肥料一併施用。基肥建議每分地(10公畝)施用「滿地王」特效有機肥300~400公斤及「台肥43號」複合肥料40公斤，並與土壤混合均勻。定植後可使用葉綠精300倍澆灌基部。春作期間的土壤溫度較低，造成根部吸收能力較緩慢，可施用葉綠精1000倍，以葉面施肥的方式快速補充植株養分。採收期約7天前於田間淹灌時，每分地施用約30公斤「台肥43號」複合肥料於畦溝，或使用甜果精1000倍、或「台肥6號」即溶複合肥料800倍進行葉面施肥。大胡瓜性喜濕卻不耐淹，淹水時間超過8小時則會使根部停滯生長，可能導致根部腐爛，造成植株的發育受阻或死亡；而缺水時，植株葉片即會發生萎凋。

#### (五)搭設栽培網：

瓜蔓具纏繞性，本葉4~5葉時須搭設直立式栽培網，主蔓直立誘引，以後可自由向上伸長，主蔓達20~25節時摘心，以促進側蔓生長和發育。收穫末期葉片繁茂重疊、光線照射不良，宜摘除主蔓之老(黃)化葉，促進光合作用之能力，並增加大胡瓜之產量。

#### (六)病蟲害防治：

大胡瓜主要病害與小胡瓜相同，有露菌病、白粉病、病毒病、疫病及炭疽病等，蟲害有蚜蟲、粉蝨、薊馬、潛葉蠅等，選擇良好的環境、保持田間衛生、合理化施肥，可減少病蟲害的發生。防治法可向各區農業改良場或農業試驗場所洽詢，化學防治法可參考藥試所出版之《植物保護手冊》建議之藥劑。



早生的大胡瓜「新嬌」



生育健壯的「新嬌」植株



果菜市場待價而沽的「新嬌」



營養美味的大胡瓜鑲肉

### (七)採收：

播種後約45天進入採收期。適收期果長約32公分、果寬約7公分，適收果實應即時採收，以保持新鮮甜嫩的風味，並促使其他幼果果實充分發育，採收時間宜選在每日清晨或傍晚為宜。

## 三、料理食譜

### ◎胡瓜鑲肉

#### (一)材料：

大胡瓜、豬絞肉、胡蘿蔔細末。

#### (二)調味料：

薑末、鹽、醬油、米酒、香油、白胡椒、太白粉少許。

#### (三)步驟：

- 1.洗乾淨的大胡瓜去皮，以3公分左右切段，用小湯匙挖空中心的瓜瓢。
- 2.將豬絞肉與調味料攪拌均勻，肉餡鑲入大胡瓜段中。
- 3.鑲肉胡瓜擺於盤上放入鍋中，鍋內加入兩杯水，蒸至熟透即可。👁