

# “土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

## 万荣三白瓜



手捧三白瓜，幸福笑如花。

因白皮、白瓤、白籽而得名的三白瓜，是万荣县南张乡有名的土特产。它个头大、汁水多，药食价值突出，且耐贮藏，所以备受人们的青睐。

相传，三白瓜种植历史悠久，最早始于商末周初，距今已有3000多年历史。万荣县的三白瓜始种于明朝，曾为明清两代的贡品。据有关县志记载，“1936年，南张、城关等地的‘三白瓜’种植面积已达900亩”。

目前，万荣三白瓜主要分布于南张乡一带。该地区海拔较高、光照充足、昼夜温差大、降雨量适中、土层深厚不黏结，适合三白瓜的生长。该地每年三白瓜的种植面积达五千余亩，年产量一万余吨。

多年来，当地老百姓坚持传统方法种植，所产三白瓜绿色天然无公害，获得“国家农产品地理标志”认证，并在国家、省、市有关农特产品交易会上屡获嘉誉。

有业内人士评价，“其皮白中透着些许翠绿，其瓤晶莹剔透，如脂似玉，其籽粒亦如珍珠般镶嵌于瓜瓤中，使人未尝其味，先爽其眼，再诱其口，不觉望而生津。赞其曰：‘三白瓜，皮如玉，瓤如脂，籽如珠’”。

每年八月份左右是三白瓜成熟上市的时间，彼时人们可以抢“鲜”食之。但三白瓜有一优点，就是耐贮藏，方法得当的话，可以存放至次年的清明时节。

据万荣县三白瓜产业协会有关负责人介绍，贮藏后的三白瓜风味更加独特，且带有阵阵玫瑰香味。尤其是农历八月十五之后，其瓤则会渐渐化为糊状。因此在食用前要先检查其是瓤状还是糊状，瓤状用刀切块即可食用；糊状则用刀切拳头大的孔，再用小勺盛入碗内，若是再加些白糖或蜂蜜，会更加甘凉沁脾。

“雪里红”是三白瓜的另一个分支，其白皮、白瓤、红籽。雪白的瓜瓤中裹着鲜红的瓜籽，白中有红，故名“雪里红”。与常规三白瓜相比，“雪里红”口感稍甜。

不管是常规的三白瓜，还是“雪里红”，其药食价值都是被广泛认可的。古代有关医药典籍的记载与现代有关部门的数据检测，均能作为参考。此外，食用它带给人的变化，更有说服力。

值得一提的是，当三白瓜瓜瓤渐渐软化为糊状后，亦有“白虎汤”一说，甚有“冬食御九寒”的作用。

除了瓜瓤有益外，其翠衣、玉籽

也是有用之物。

翠衣，即三白瓜皮，因为它的皮要比一般西瓜皮厚1倍至2倍以上，当地人送它一个雅号“靴子底”。这个“靴子底”在中医上称“翠衣”。翠衣的食用方法很多，可涮锅、凉拌、清炒等，秋后把切好的条片腌制成咸菜，冬天亦可食用。

玉籽，就是三白瓜籽，因其洁白如玉而得名。它既可入药，也可作休闲食品，还可晒干榨油，用途多多。

鉴于三白瓜的独特优势，近年来，当地党委和政府对该产业进行了规划与引导——首先是科学种植，确保三白瓜的质量和产量；其次是注册商标，强化品牌意识；第三是抓住大健康产业方兴未艾的有利时机，在药食同源上下功夫，深挖三白瓜的附加值；第四是加大宣传力度，借助电商、展会等平台，提升三白瓜的知名度；第五是做好深加工，将三白瓜“吃干榨净”。

南张乡有关负责人表示，不能守着“金瓜瓜”，吃不上“好饭饭”，一定要让三白瓜走出去、火起来，使其成为南张人民的“小康瓜”“幸福瓜”和造福人类的“快乐瓜”“长寿瓜”。

记者 景斌



皮如玉，瓤如脂，籽如珠的三白瓜



借力电商，提高三白瓜的知名度

本版摄影 记者 张国平 景斌