



瓜皮燈籠

# 頂客族的 無子西瓜王國

日頭赤炎炎，正是品嚐西瓜的好時節。拜先進的品種栽培技術之賜，市場上的西瓜琳瑯滿目，從雙手合抱的大型瓜，到一手可以掌握的小型瓜，可視家庭成員多寡選購；果肉顏色則有深紅、粉紅、黃色之別，風味口感各異，可以滿足每一張挑剔的嘴。曾幾何時，西瓜也趕上了顛覆傳統的風潮，方形瓜的出現，震撼你我的視覺。近來，在市場上消沉一段時間的無子西瓜，正蠢蠢欲動，打算重出江湖。

花蓮縣鳳榮地區農會，就是讓無子西瓜重新站上舞台的幕後推手。據農委會90-93年的統計資料顯示，鳳林鎮的西瓜栽培面積，在全台鄉鎮排行中，位居前3名，堪稱西瓜大鎮。為了向消費大眾介紹這項夏季水果，鳳榮地區農會在6月間分別於台北假日農市、板橋假日花市，以及新光兆豐農場舉辦「藝術西瓜節」，現場結合雕刻工藝，演出一場精緻的果雕大戲，晶瑩剔透的瓜皮燈籠令人嘆為觀止，栩栩如生的雕花，讓西瓜呈現出鮮嫩欲滴的花朵樣貌。

農會總幹事張孟能表示，無子西瓜在台灣曾經風光過，由於其「無子」的特性，符合今日追求「便利」的消費訴求，而鳳林鎮的氣候土質，很適合西瓜生長，所以農會打算掌握此優勢，重新推廣無子西瓜，以便在西瓜市場上，塑造明顯區隔。今年的無子西瓜品種是鳳山新1號，果重約8公斤，最大達12公斤，在農會的鼓勵下，種植全程使用有機肥料，相當可貴，而鳳林鎮也將持續推出更甜更好的西瓜給消費者品嚐。

鳳林是一個充滿客家風情的小鎮，在此次的展場中，安排了許多客家文物美食點綴會場，而農會所創立的客家美食品牌—頂客族（意指出產於客家庄裡最頂級的產品），各種產品如紅糟肉、香草鹹豬肉、梅干水餃、香酥花生、剝皮辣椒、香草麻糬等，都在饕客面前亮相。此外，健康新潮的竹炭產品，如竹炭皂、竹酢皂、竹酢液等等也在會場上現身。

這個位於東部的小鎮，傳承勤勞儉樸的精神，鎮民重視子弟教育，全鎮總共有80幾位的鎮民，在全台各級學校當過校長，鳳林人引以為傲，興建了「校長夢工場」，紀念這項光榮的傳統。鎮上的傳統農業正在轉型，朝休閒農業規劃，來到這裡可以住在菸樓改建的民宿中，可以觀賞薰衣草田園美景。小鎮就在花東縱谷台9線旁，來此作客，體驗悠閒的客家風情花東之旅。



鳳榮地區農會舉辦「藝術西瓜節」



頂客族產品



西瓜藝術