

香甜欲滴頂洲西瓜



偏遠的頂洲，隔離人聲，獨立鄉野，在斯土斯民的角落，摘種情懷，咀飲泥土，享受田原的汗水與滿足，命運就這樣安排既定的行程，在日出與日落之間，寫滿她的腳印與足跡，豐富別人，也豐富頂洲的顏色。

平靜的村落，無違的百姓，在自己的國度，耕耘自己的夢想，恰如路邊的西瓜田，與風霜為伍，與土地作伴，每年在不變的軌跡，準時吐露嫩芽，散放芬芳，將頂洲最甘美的甜度，赤紅紅地靠訴大地的子民。

「頂洲西瓜」因為地理位置的關係，濱臨八掌溪，土質含沙量高，又臨海水鹽份地帶，因此，適宜西瓜的種植，而且汁多香甜，是每年盛夏解渴的聖品，然因產量不多，加以宣傳有限，了解內行訊息的人不多，以致美好的產品，尤其「頭次瓜」在未採收之前，均早已被訂購一空，盛產時期，外面一輛輛的貨車，滿載頂洲大西瓜，在福安宮廣場的地磅處，揚長而去，滿足的瓜農，喜悅的細數白花花的收成，是頂洲地區，一年一度的農村盛況。



▲ 頂洲地區，因臨八掌溪畔，土質含沙量高，適合西瓜種植

頂洲西瓜的種植，是在農曆冬至前後，最慢在十一月底，首先整地，將田地犁成整齊的行伍，之後施肥，大部份以有機肥料為主，接著鋪設塑膠布蓬，布蓬已將苗栽種植之行距作好，而且可以防止雜草生長以及減少塑膠布蓬所產生的熱氣，接著架設「風頭摭」（透明塑膠材質，防風之用），最後種下西瓜苗。

西瓜苗種下後，經過一段時間，瓜苗生長的面積大約一個碗公大時，則在塑

膠布蓬上，開始鋪設稻草，以利瓜藤生長之拉攀，而不會滑溜，之後，瓜藤越來越成長，在瓜頭的另一旁，開始鋪設第二張塑膠布蓬，並且在布蓬上亦加上稻草，讓瓜苗再有攀爬成長的空間。



▲整地施肥



▲鋪上塑膠布蓬



▲架設風頭摭，以防風吹之侵擊



▲「風頭摭」之設計



▲塑膠布蓬中，有固定種苗行距



▲用胡瓜幼苗與西瓜苗種接枝而成

古早味的西瓜綿

從種植到二至三個月時，因為葉子越來越茂盛，於是要開始整理葉子與藤蔓（如同理髮打層次一般，不致雜亂叢生），以利將來處理西瓜綿及方便採收。此時，西瓜藤已開始生長果實，因為要顧及品質，於是開始「疏果」的工作，即一棵西瓜苗，只能保留一顆西瓜，瓜農每天要將多餘的果去除，這是一項非常繁忙的工作，因為西瓜的主幹裡，每個枝節都會長出「角苗」，即多餘的果，每條主幹中，角苗的生長好像在比賽似的，爭相探出頭來，瓜農的忙碌是可想而知了。



◆頂洲國小對西瓜與西瓜綿的製作，編成課程，實際動手，學習興緻高

被除掉的「角苗」即是所謂的「西瓜綿」製作的材料，但上等的西瓜綿要用「小而嫩」的果實來製作，所製成的「西瓜綿」才會香嫩可口。

西瓜綿是現代廚房佐料的一道佳餚，或煮魚湯、炒蛋，或拌魚肉調配醬油豆瓣，都是一道道下飯的好佳餚。



▲瓜農用竹桿翻開藤苗，以利將多餘的瓜果疏理



▲將疏理好的瓜果裝成袋，並選擇好且嫩的瓜果，以製成西瓜綿



頭次瓜與二次瓜之不同

瓜農每天不眠不休的疏果，檢查每棵瓜苗結果的數量後，會產生不同的生長狀況，即有的瓜果長在藤頭處，有的長在藤尾處，各有不同的採收日期，「藤頭瓜」體積較小，但較早成熟，可以搶得好價錢，「藤尾瓜」體積較大，成熟較晚，但大部份是在大量採收之季，所以價錢較便宜。

每一棵瓜苗在開始結果將盡時（即頭次瓜），瓜農還會在這株瓜苗中，保留一粒「角苗」作為第二次的收成，即所謂的「二次瓜」，惟二次瓜的品質不能像「頭次瓜」那麼甘甜。

又頭次瓜的皮較厚，果肉較鮮紅，汁較甜，二次瓜的皮較薄，果肉與汁的品質也較為次等。然而品質不好的瓜果，也有人收購製成現榨的西瓜汁，亦是炎夏大宗的飲料，喜慶宴會常有現打的果汁即是用此原料製成的。

遠處傳來天真無邪的頂洲童謠「頂洲西瓜」，歌詞是這樣寫的「頂洲西瓜真大粒，肉紅紅，真濟汁，大人吃著降火氣，囡仔吃著笑微微，別位無底找，頂洲出名大西瓜」。

孩子的喜悅，大人的辛勞，在頂洲這塊土地上，彼此守著情懷，守著夢想，遠離市區，靜吟悠情，赤紅的民心，恰如赤紅的西瓜肉果，一路走來，甘之如飴。



◆西瓜是頂洲部落的重要農產品，學甲農會每年均會舉辦西瓜品嚐會，並逐漸打開頂洲西瓜的知名度

