

2008全國安全優質蓮霧競賽林邊鄉蓮霧達人

蘇順天、余昭慶得獎專訪



文 / 圖 陳思如¹、賴榮茂²

於將自己的武功秘笈傾囊相授。

一步一腳印 追求高品質

蘇順天和余昭慶種蓮霧都是半路出家，剛開始一面做工程、一邊顧蓮霧，因果園鄰近佳冬鄉，長期以來除了與佳冬的先進學習之外，也積極從農業試驗單位交流新觀念、新品種及新技術。蓮霧品質好壞的市場價差很大，一年才做一收，蘇、余兩人堅信，要朝高品質蓮霧的目標來栽培，辛苦才有代價。蘇順天的蓮霧栽培面積約一甲地，余昭慶約五分地，一半是大果種、一半是泰國種，靠自己的努力鑽研、四處請教，對於生產高品質蓮霧也發展出一套心得。

蓮霧的栽培方式需配合不同地區氣候、土質、水質進行調整，因此不同蓮霧園的修剪、施肥、催花、留果方式都不同。適當的葉／果比是品質控制的重點，因此品質的提升和枝梢管理的關係密不可分。



▲余昭慶(左)與蘇順天(右)於林邊鄉農會農民節表彰大會中接受表揚

蓮霧達人在林邊

林邊鄉水質略帶鹽份，土壤黏質保肥力佳，所栽培的蓮霧以高甜度著稱，但林邊鄉約有三分之一的土地低於海平面、較易淹水，栽培主流的大果種蓮霧不易成活，因此將果園的勢力範圍跨過林邊橋拓展到佳冬地區，利用佳冬的地理條件和林邊人的技術，生產高品質的「芙華蘿莎」蓮霧，林邊人精益求精的態度，也讓他們在2008年的全國安全優質蓮霧競賽中開出亮眼的成績，而蓮霧冠軍余昭慶和他的師父蘇順天正是實實在在的林邊蓮霧達人。

蘇順天是蓮霧競賽的常勝軍，不僅在今年全國蓮霧競賽獲得優等，也曾在2005年的林邊鄉蓮霧比賽中獲得「甜度組」冠軍；余昭慶則在姑丈蘇順天的技術指導下，今年一舉拿下全國蓮霧競賽冠軍的殊榮，林邊鄉派出的兩位蓮霧達人更為農會爭取到團體優勝。短短七、八年的蓮霧年資卻能打敗群雄，蘇順天和余昭慶也不吝



▲余昭慶(左)於2008全國安全優質蓮霧競賽中打敗群雄獲得冠軍
(右為蜜棗冠軍吳明和)

分，蘇順天和余昭慶認為花期枝梢修剪上著重透光及通風，剪除上方枝條，讓樹冠內部的葉片接受足夠光照，果實才會甜美；而留果數需依留果位置而異，疏花的工作一定要親自操作、拿捏，為求產量而留果過量將使品質參差、價格低落，樹體對環境變動的耐受性也下降，一旦遭遇10°C以下的低溫逆境就大量落果，得不償失。

掌握施肥時機 友善對待土地

蘇順天對於施肥也有一套見解，植株根部在新梢葉片快速生長期對肥料的吸收效率最高，因此植株修剪後，新梢葉片寬度達兩指寬時是施用有機肥的最佳時機，此時大量施用造粒的有機肥料，施用後需經過約一週的時間分解、礦化，在葉片快速生長期時正好轉為植物根部可吸收的型式，吸收效率最高。施肥時機掌握好，栽培一期只需施肥兩次，管理上也更省工。

蘇順天和余昭慶栽培出來的蓮霧不僅甜度高，更帶有一股甘蔗香，讓人吃了還想再吃。探究其中的奧秘，他們不用牛奶栽培蓮霧，而在果實著色時土壤灌注稀釋後的「黑糖蜜」（又稱「糖泥」），黑糖蜜是糖廠在甘蔗汁萃煉精製糖後剩餘的廢料，含有許多大分子醣類，當土壤中的微生物分解這些高碳化合物時，需攝取大量的氮，因此施用黑糖蜜可將土壤的碳／氮比提高，避免著果期間大量萌發新梢，使



▲余昭慶的冠軍蓮霧外型飽滿、色澤鮮紅、光澤亮麗、口感細脆、香甜可口

樹體的營養能以供給果實發育為主，栽培出來的蓮霧當然甘甜賣相佳，也讓糖廠的廢料晉升為提升蓮霧色澤、甜度的良好資材。

蘇、余的蓮霧栽培使用有機肥並以草生栽培法，以割草機割草而不用殺草劑，可避免因過度使用化學物質而造成鹽份累積、土質劣化、樹勢衰弱，尤其蓮霧是多年生作物，終年生長沒有休耕期，以對環境友善的態度來栽培，才能讓同一片果園永續地經營。

實在分級 用誠信攻佔市場

一般蓮霧採收後分三到四級，蘇順天和余昭慶卻將蓮霧分成七級分別裝箱、不魚目混珠，最頂級的兩級送到林邊鄉農會，掛上農會的「芙華蘿莎」品牌行銷，第三、四級則賣給行口，蘇順天說：「從箱頂到箱底都是等級均一的蓮霧，讓拿貨的商販可以賣到沒有殘貨，自然就會指定要我的蓮霧。」不僅種蓮霧自我要求高、做生意也講誠信，當然成功。另外也開拓直銷通路，顧客只需負擔運費就可用批發價格買到最新鮮的蓮霧，蘇順天自信地說：「顧客吃過我的蓮霧，就沒辦法再買別的蓮霧了。」

努力、誠信的蓮霧達人蘇順天和余昭慶，栽培蓮霧一步一腳印，不僅勇於嘗試新品種、新技術，也樂於分享自己成功的栽培經驗，這樣無私和積極的態度，成為帶動台灣蓮霧產業進步的一股強大力量。



▲林邊鄉農會產地直銷高品質「芙華蘿莎」品牌蓮霧