

內門總舖師文化饗宴

手藝表演 賓主盡歡 熱鬧滾滾

文圖 / 翔雲

52

內門總舖師文化饗宴在高縣內門國小熱鬧登場，內門總舖師的拿手菜遠近馳名，民眾訂桌踴躍，共席開102桌，總舖師手藝表演讓民眾大開眼界。

內門鄉山多平原少，缺乏水源且土質較差，農耕不易，鄉民必需尋找農作物外的行業生存，早期「辦桌」都是由主家準備材料，事先挑好吉時與方向搭建「土角灶」，左鄰右舍提供桌椅及鍋碗瓢盆，總舖師只負責料理事物。

地方有人辦桌，親朋好友、左鄰右舍都會忙得不可開交，料理煮好開桌時，所有參與幫



高雄縣吳副縣長裕文（左四）等貴賓祭祀烹調界祖師易牙神位，期盼討個好采頭



內門鄉陳正忠主廚於活動現場美食製作示範

忙者，只需拿張椅子找個空位便可享用，可說是一家辦桌整條街或全庄都動員。

內門首家辦桌業是郭章旗、湯知角、湯四福，於民國52年籌組成立的，一起合資買桌椅及碗筷，正式做出租桌椅碗筷的業務，取其姓氏，一郭二湯，一共3人，所以叫做「郭三湯」為顧客準備桌椅、碗筷、爐灶等「傢私」，提供完善的辦桌服務。

往後民眾要辦理宴席，



早期辦桌乃是使用土角窯灶烹煮，廚師現場示範，令民衆大開眼界

校102週年相當巧合，大批民眾湧入現場，熱鬧滾滾。

為讓民眾瞭解辦桌歷史文化，主辦單位安排辦桌歷史器具文物、文史展，總舖師操作使用的道具、廚具，竹製藝術品竹簍與斗笠現場DIY製作，早期辦桌都是使用土角窯灶烹煮料理，傳統土角灶

只需與辦桌師商討即可，親友們到時間前來赴宴，省事便利。之後，林町地、黃萬來、鄭正平、薛清吉組成「四合一」，內門鄉的辦桌業逐漸成形。

辦桌需要人手協助，在總舖師打雜的小工，每天耳濡目染下，日久也能有樣學樣獨當一面，自立門戶辦起料理，便在師渡徒、徒渡師的輔佐下，有更多鄉民投入辦桌行業，成為地方最具特色行業。

在不到2萬人口的內門鄉，幾乎每5戶便有1戶靠辦桌行業維生，全鄉有150組總舖師，若同時辦起桌，可料理2萬桌，比全鄉人口數還多。

文化局與內門國小為促銷內門總舖師，合辦內門總舖師文化饗宴，是採預約訂桌方式，被預訂出102桌，今年為創

現場示範製作，師傅依照風向與丈量尺寸施作，確實讓民眾大開眼界。

此次有21組總舖師設置攤位展現廚藝，共有兩次總舖師製作拿手餐點供試吃，總舖師都使出看家本領，時間一到，民眾一湧而上，如秋風掃落葉般一掃而光，民眾都舉大姆指讚美總舖師手藝。

2,500元菜色：賜福拼盤（貴妃鮑



古式辦桌器具展，極具古色古香

美濃中正湖的布袋蓮

文圖 / 康子瑛

高雄縣美濃中正湖，與美濃油紙傘、美濃窯齊名。

中正湖位於美濃鎮的東北郊，直徑距離不到兩公里，它的本名有幾種說法，有人說是美濃湖，又有人叫瀾濃湖，在水利方面稱為中圳陂埤，是美濃溪流經的地方，它和澄清湖一樣，有灌溉與調節水利作用。

往昔因灌溉四周農田而築堤堰、建護岸，使原來淤淺的湖泊，成為今日碧波蕩漾、詩情畫意的水鄉世界，可以垂釣，可以泛舟。

中正湖面積約27公頃，呈長腰果狀，周圍點綴翠林、椰林，湖光綺麗。蔣公會兩次親臨此湖，建一座中正亭，改湖名為中正湖作為紀念。

中正湖成為觀光勝地，風光許多

年。一度成為布袋蓮集居地，滿湖通通被布袋蓮所佔據，看不到湖水，使灌溉受阻、湖水污染，後來水利局全面清除，才恢復原貌。

布袋蓮是多年生草木，莖高30公分，葉簇生，葉身呈倒卵形或圓形，生淺水者葉柄肥大，夏日抽花軸，開淡青紫色花，花被漏斗形，分6裂，上片較大，中央散有碧斑及黃色點，雄蕊6個，子房3室，果為蒴果，有觀賞價值，因繁殖快速，很快將整個湖面佔滿，除中正亭外，再也看不到湖水，水利局下令清除後，中正湖布袋蓮成了歷史名詞。



滿湖布袋蓮



→ 魚、炸香魚蛋、珍珠貝、涼拌鴨掌)、紅燒肉羹、樹子蒸鮮魚、旺來蜜汁全雞、萬年薯燉豬肚片湯、寶油飯、羅漢四季果、薑汁蒸白蝦、唐朝一品、紅燒炒三鮮、佛跳牆湯、富貴團圓湯。

3,500元的菜色：賜福拼盤（烏魚子、元貝肉、黃金貝、蝦捲）、八珍魚翅羹、樹子蒸鮮魚、萬年薯富貴燉全雞、三杯豬肚片、紅蟹米糕、羅漢四

季果、蒜泥蒸龍蝦、唐朝一品、旺旺雙拼（旺來蝦球、排骨）、干貝竹筍盅、富貴團圓湯。

為帶動內門鄉的農產品，茶色容入土雞、豬肉、萬年薯、鳳梨、龍眼乾等特產，可說是色香味俱全，不少品嚐後的民眾都向總舖師索取名片，日後若家族要辦理宴席時，將邀該總舖師前來掌廚，讓賓主盡歡。

