

2002

餐桌上的菜園

好運旺旺來



# 吉祥鳳梨

輔導單位 / 行政院農業委員會  
協助單位 / 台北農產運銷公司 · 高雄縣內門鄉農會  
企劃製作 / 鄉間小路月刊  
特約攝影 / 劉慶堂

**鳳**梨為鳳梨科多年生草本植物，原產於熱帶美洲，清康熙末年傳入台灣，到現在已有300多年栽培歷史。60年代是生產高峰，外銷量佔全世界第二位；70年代開始，外銷萎縮，逐漸轉成內銷為主、外銷為副的經濟果樹。台灣民間習俗，在商家開市拜拜或競選時，大家總是拿鳳梨來祈福，因此它除了食用外，還有台語「旺來」好運旺旺來的吉祥含意。

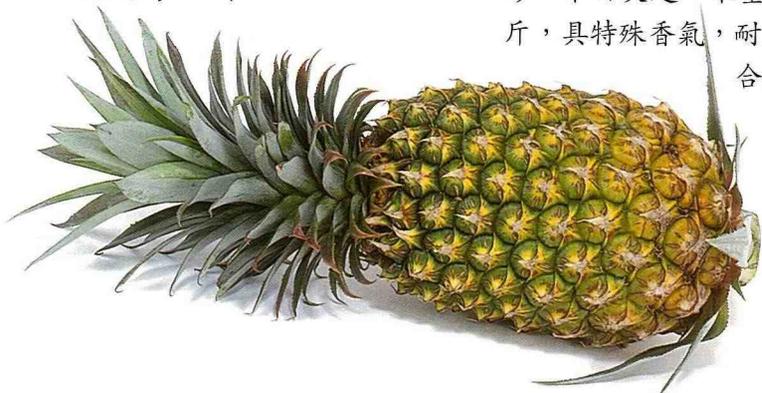
鳳梨一年四季都有生產，但旺季在4-8月。4月起因日照充足，鳳梨逐漸退酸轉甜，風味漸佳。主要產地在高屏地區及台南、嘉義一帶。

## 品種簡介

鮮食鳳梨品種甚多，目前市場較受歡迎的品種有開英種中的突目系、台農四號、台農六號、台農十一號、台農十三號、台農十六號、台農十七號、台農十八號等。

### 一、突目系

又名1號仔或浮目仔，開英種的自然變異種。植株一般比開英種小，葉片狹細，葉緣無刺，果實短圓筒形，果目微突，果重平均1.3公斤，適合生產期為5-6月。



### 二、台農四號

又稱「釋迦鳳梨」或「剝皮鳳梨」。植株小，葉緣有刺，果實圓筒形，果目突起，果重平均1.2公斤，食用時可以手指按果目順序剝食，免削果皮，故稱剝皮鳳梨。適合生產期為3-5月。

### 三、台農六號

俗稱「蘋果鳳梨」。葉緣有刺，果實圓筒形或短圓形，果重平均1.3公斤，果皮薄，纖維細，質細緻，脆而爽口，但果心稍大，為目前最受消費者喜愛的品種。適合生產期為4-5月。

### 四、台農十一號

俗稱「香水鳳梨」。植株矮小，葉緣無刺，果實圓筒形，果目突起，果重平均1公斤，具特殊香氣，耐貯運，適合生產期為5-6月。

### 五、台農十三號

又稱「冬蜜鳳梨」。植株高，葉長直立，葉片先端及基部常有零星微刺，果實圓錐形，果目略突，苞片長，紫紅色，果重平均1.2公斤，纖維稍粗，鳳梨特有風味濃，耐貯運，適合生產期為8月至翌年2月。

### 六、台農十六號

俗稱「甜蜜蜜鳳梨」。葉緣無刺，果實長圓錐形，果目略突，纖維少，肉質細緻，具特殊香味，適合生產期為4-7月。

### 七、台農十七號

俗稱「金鑽鳳梨」。植株中大，除葉尖外，葉緣無刺，果實圓筒形，果皮薄，芽眼淺，果肉深黃色，果重平均1.4公斤，纖維中等，果心稍大，但果肉清脆可口，糖酸比高，風味佳，深受消費者喜愛。適合生產期為3-5月。



### 八、台農十八號

俗稱「金桂花鳳梨」。植株中大，除葉尖外，葉緣無刺，果實圓錐形，果目略突，果重平均 1.47 公斤，纖維中等，糖酸比高，風味佳。適合生產期為 4-7 月。

### 栽培要點

請參閱行政院農業委員會發行之國產品牌蔬果品質認證制度規範。

#### 一、氣候及土壤

鳳梨喜愛終年溫暖及雨量分布均勻、日照良好的氣候。土壤以通氣及排水良好，土壤深厚的砂質壤土，土壤 pH 值為 4.5-6.0。

### 二、栽植方式

鳳梨為長期作物，其栽培方式採二列式三角形密植，每公頃 4 萬至 4 萬 5 千株，畦距 100 公分，行距 50 公分，株距 30 公分，大多採行一作二收，也就是在 4 年之中收穫 8 次果實。

### 選購要領

選購鳳梨時，一般而言，在 5 月前，應挑基部有一半呈現金黃色暈，尾段尚呈淺綠色之果粒，手稱有沉重感覺，鱗目突顯擴大，色澤醒目者，品質較為可靠。5 月以後則挑基部有三分之一金黃色暈即可，太熟(全粒呈金黃色)反而會有酒餿味。

鳳梨富含醣類、纖維、維他命 C、E 及鈉、鐵、鈣等，風味特殊，有口齒留香及幫助消化的功效。食用鳳梨時，一般以切盤或打成汁生吃，或做成料理，如鳳梨炒飯、鳳梨牛腩、鳳梨煲、鳳梨苦瓜雞（醃製鳳梨）；另外亦可加工製罐，做成冷凍鳳梨、蜜餞、鹽漬、釀酒等。

### 品牌鳳梨

國產品牌鳳梨品種之多，品質之優良，足以傲視全球。國產鳳梨在農政機關、各相關單位及農友多年的努力之下，品種不斷的改良，好的品種不斷出現，加上生產技術的進步，使得鳳梨的產量及品質一直向上提升，真是消費者的福氣。

目前國產品牌鳳梨有嘉義縣民雄鄉農會之「酪雄香」、高雄縣內門鄉農會之「羅漢門」、高雄縣大樹鄉農會之「富來旺」、青果社高雄分社大樹辦事處之「天香園」等四個品牌，從 4 月份起，鳳梨已逐漸進入盛產，品質最好，價格合理，正是消費者可盡情品嚐時機。購買時不要忘了，國產品牌是您最佳的選擇，保證不會讓你漏氣。

師出招

贊助者 / 兄弟大飯店  
主廚 / 溫仁景

## 鳳梨沙拉

### 材料：

鳳梨半個，蝦子 5 隻，蟹肉 5 個，結球萵苣 1/4 個。

### 調味料：

沙拉少許。

### 作法：

1. 鳳梨切片用糖水煮熟入味，待涼備用。
2. 將蝦子、蟹肉川燙待涼備用。
3. 結球萵苣洗淨切絲，泡冰鹽水備用。
4. 將切絲的結球萵苣做盤底，並依次擺上鳳梨片、蝦子、蟹肉及沙拉醬即可。

### 附註：

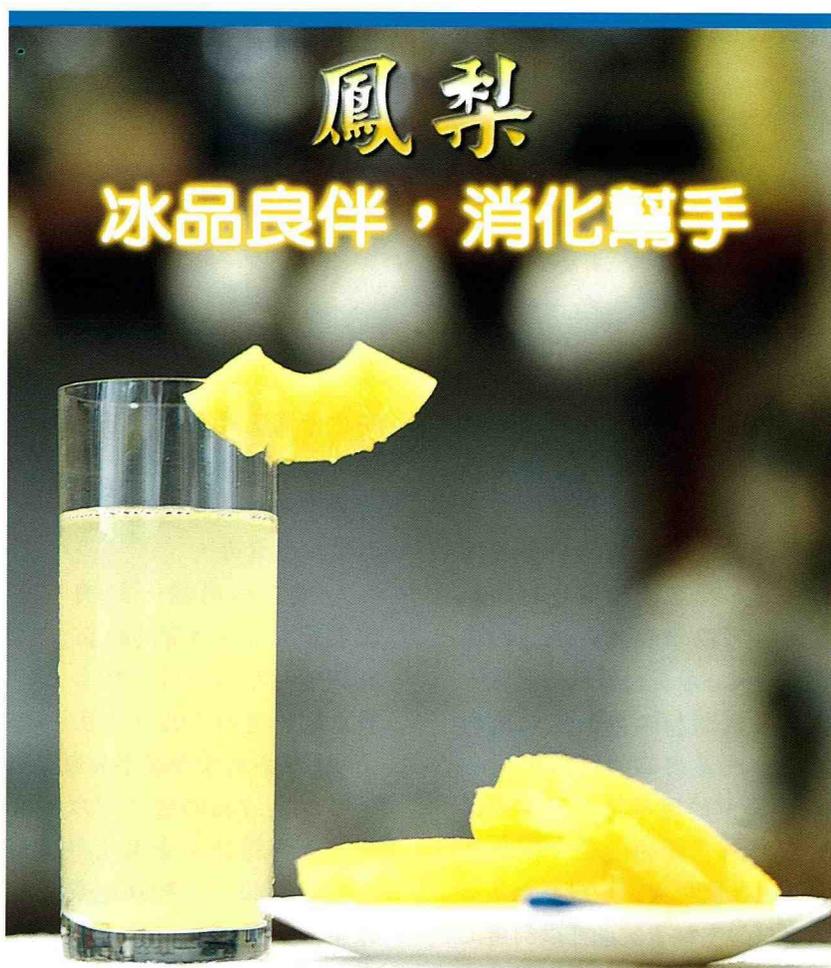
1. 擺飾可自由搭配。
2. 沙拉醬可用胡蘿蔔渣、蘋果泥拌上少許美乃茲即可。



**鳳**梨是民俗儀式中的吉祥水果，因為台語稱呼接近「旺來」，尤其是新春伊始，大家都期望新的一年可以興旺，萬象更新，鳳梨受到大家的喜愛，正是代表了大家祈福的心聲。

又到鳳梨盛產的季節，水果攤位上一顆顆去皮的鳳梨，金黃的果肉，獨特的香味，引人垂涎。生鮮的鳳梨熱量很低，每100公克只有44大卡，大約是半碗稀飯的熱量，沒有油脂，沒有膽固醇，熱量的主要來源是碳水化合物，尤其是成熟的鳳梨，含單醣與雙醣較多，甜度高。碳水化合物是腦細胞與紅血球細胞不可缺少的能量來源。

在礦物質方面，生鮮的鳳梨的特點是含鉀豐富，含鈉極低，這樣的組成有益於血壓的控制，避免血壓升高，可以預防心血管疾病，也會降低腦中風的危險。鳳梨有豐富的維生素C。除了這些含量豐富的營養素之外，鳳梨也含有少量的鈣、鎂、磷、鐵和鋅等礦物質，以及維生素B1、B6、葉酸，還有一點胡蘿蔔素。



鳳梨有多種加工食品，罐裝鳳梨的營養價值與生鮮鳳梨相去不遠，只是浸泡的汁液含糖量較高，可以取用果肉，不用糖汁。罐裝的鳳梨汁沒有膳食纖維，一般是用來調製飲料增添風味，維生素C的含量也不高，不能取代生鮮水果。鳳梨蜜餞和醃漬鳳梨的營養價值與生鮮水果差異很大，前者糖分很高，後者鹽分很高，只適合作為零食與配菜。

許多人都喜愛鳳梨的甜美，可是吃鳳梨的經驗卻令人又愛又怕受傷害，因為一口接著一口大快朵頤之後，舌頭開始有刺痛的感覺，久久無法消除，真是令人印象深刻，小孩子尤其覺得害怕；不過，我也曾遇見一位特別的孩子，看他把一整盤鳳梨一掃而空，我不禁好奇問他是否有特異體質而能不懼疼痛，他很瀟灑地說，會痛啊，但是太好吃了，忍一忍啊！



附表 鳳梨與加工製品的主要營養成分（每100公克含量）

鳳梨與 相關加工食品	量 (大卡)	碳水化合物 (公克)	膳食纖維 (公克)	鈉 (毫克)	鉀 (毫克)	維生素 (%)
鳳梨	44	11.1	1.4	1	40	9
鳳梨汁	47	11.2	0.2	33	35	0.2
鳳梨蜜餞	352	86.8	0.3	65	17	0.2
鳳梨罐頭	81	19.7	0.2	6	46	5.8
醃漬鳳梨	105	11.6	7.8	2925	200	0.8

鳳梨刺痛舌頭的原因是鳳梨酶，這是一種蛋白質分解酵素，果肉與果皮中都有，在自然界應該是一種植物的自我保護機轉。從果皮抽取純化的鳳梨酶，可以水解肌肉組織的膠質蛋白與膠原蛋白等結締組織，應用在肉類加工方面可以使肉嫩化，改善肉品的口感。

鳳梨的這種特性也常被應用在肉類食譜的調理，例如鳳梨牛肉、鳳梨火腿、鳳梨雞等；家庭日常烹調當然也可以利用，只要把握幾個原則：肉類烹調之前可以用少量的新鮮鳳梨汁醃泡，時間要稍加控制不宜過長，免得酵素作用過度；鳳梨

酶會受高溫破壞，所以烹調時必須從慢火開始，讓酵素充分的作用時間，然後加強火力。

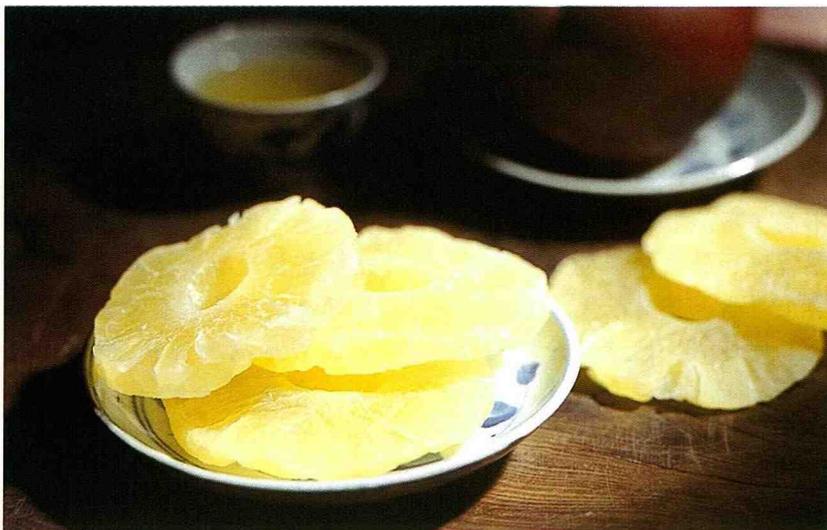
除了和肉類一起調理之外，含蛋白質高的豆類調理也可以利用鳳梨，我看到一道西式的什錦豆子沙拉，就非常合適添加鳳梨，也可以在沙拉的醬汁中以鳳梨汁取代檸檬汁。食用新鮮鳳梨時，鳳梨酶在口腔裡也會產生作用，因此飯後以鳳梨作為水果，可以幫助蛋白質的消化。

國民營養調查有一項非常有趣的發現，就是刨冰等冰飲料類是維生素C的第三重要來



源，僅次於蔬菜和水果類。炎炎夏日裡，國人各種冰品的食用量都升高，調查中發現男性每天攝取的冰品將近290 ml，使得冰品所供應的維生素C高達每天12-14毫克。冰品的維生素從何而來呢？這就是消費者發揮智慧的時刻，在各種刨冰的作料中通常都有鳳梨，多選用水果類，可以享受清涼，也享受健康。

鳳梨也適合和乳製品搭配，選用甜度較低或是原味的優酪乳，淋上新鮮鳳梨調製的糖漿，因為乳品有豐富的蛋白質，可以隔絕鳳梨對舌頭的作用，鳳梨則幫助消化，可作為孩童的營養點心。不過新鮮鳳梨不適用作果凍，因為果凍的原料是動物膠，會被鳳梨酶分解而無法凝膠，如果要做鳳梨果凍，可以利用罐頭鳳梨。



**所**謂小兵立大功，這句話用來形容內門鄉的鳳梨，最貼切不過了。怎麼說？因為內門鄉的鳳梨生產面積區區100公頃還不到，在高屏地區近4,100公頃農地中，已經很微不足道，何況全台近萬公頃的面積，怎麼排，肯定都排不上台面。然而，羅漢門鳳梨的品牌，卻「頂港有名聲，下港有出名」，知名度傲視群雄，硬把老字號的產地比下去，大字輩的產地算什麼。

## 第一個鳳梨品牌

說這句話可是有根據的。截至89年12月底止，全國共有4處鳳梨申請品牌—民雄鄉旺旺來、大樹鄉富來旺、青果社高雄分社天香園、內門鄉羅漢門。據台北農產運銷公司的統計資料，89年品牌鳳梨的平均單價依序為31元、48元、33元、42元，均比非品牌的特級品平均單價30元高。換言之，羅漢門鳳梨每公斤比一般特級品鳳梨高12元，雖然較富來旺的48元略遜6元，不過，羅漢門是鳳梨作物第一個申請過關的品牌，也是第一個榮獲農委會認證的鳳梨品牌，品牌起步早而且行銷做得不錯，曾經創下1公斤85元的最高單價，品牌名稱又淺顯易記，難怪享有非常高的知名度。

其實，內門鄉栽培鳳梨的歷史並不長，大約只有30年，而種植食用鳳梨的時間更是晚近的事，說來也許讀者會訝



異，只有短短的6年餘。農會總幹事洪戊哲回憶說：過去，內門鄉農業以水稻、甘藷為主，園藝作物只有鳳梨和龍眼，因為這2種作物比較耐貧瘠乾旱，而且管理較粗放。直到民國75年，鑑於時代變遷，農會才積極推廣園藝作物，同時辦理共同運銷業務。在農民積極配合下，目前該鄉番石榴種植面積約200公頃、荔枝250公頃、鳳梨100公頃，每年共同運銷銷量2,500公噸以上。農業產銷班有17班，班員人數300人左右。

## 鮮食鳳梨轉作成功

推廣股長歐安肯補充說明，以往該鄉果農種的鳳梨都是加工用的開英品種，民

國84年，於推廣股擔任農事指導員的他，在洪總幹事的鼓勵下，大膽的從外地買回20,000株台農6號、16號等鮮食品種的幼苗，算是該鄉首次引進鳳梨鮮食品種。歐股長加重語氣表示，當時開英品種的幼苗1株約3元，而這些鮮食品種的幼苗1株卻要10元，比起一般的幼苗足足貴了3倍多。如今回想起來，他餘悸猶存的說，萬一這5分地的鳳梨價錢賣得不好，真的會落跑。還好，夢想實現。適時的帶動鄉內果農淘汰開英種，改種經濟價值高的鮮食品種，也算是功德一件。



■ 推廣股五位同仁，攜手打出一片天。

■ 推廣股長歐安肯是內門鳳梨的大功臣。

現今，該鄉100公頃的鳳梨園中，鮮食鳳梨占大多數，約有60公頃，開英種40公頃都不到。而鮮食鳳梨又以台農6號(蘋果鳳梨)、台農13號(冬蜜)、台農16號(甜蜜蜜)、台農17號(春蜜、金鑽)等品種為主。

提到鳳梨，讓人忍俊不住想重溫一下它輝煌的歷史。鳳梨原產南美巴西，16世紀中葉由葡萄牙人引進中國沿海，17世紀中葉傳入台灣。而台灣鳳梨發軔於民前9年，日本人在鳳山設置第一家鳳梨加工廠起。第一次世界大戰期間，鳳梨罐頭需求殷切，帶動了鳳梨加工業的蓬勃發展，於是工廠如雨後春筍般紛紛設立。

### 台灣鳳梨口碑第一

民國24年，殖民政府鑒於鳳梨加工廠林立，競相削價的結果會危及整個產業，於是頒布乙紙法令，將所有鳳梨加工廠合併為台灣鳳梨株式會社，同時把工廠所屬農場合併為台灣鳳梨拓殖株式會社，讓生產和加工分開，次年再合而為一。

產銷一體後，果然成效斐然，外銷競爭力大增。3年後，外銷數量即躍居世界第3位。可惜好景不常，未久即爆發第2次世界大戰，工廠大都被夷為平地，一切幾乎回到原點。

台灣光復後，政府成立台灣鳳梨公司，統籌鳳梨產銷業務，從此鳳梨加工又逐漸起死

回生，終於再創第二春。民國60年前後，可謂台灣鳳梨最閃耀燦爛的年代；栽培面積達到最高峰，多達17,000公頃，外銷日本所向披靡，市場佔有率高達91.4%。

70年代以後，由於國內工資急遽上漲，鳳梨外銷逐漸喪失競爭力，整個產業每況愈下。如今栽培面積只有全盛時期的一半，其中高屏地區約4,100公頃，約占全國35%。

隨著市場銷售形態的改變，鳳梨產業亦不忘調整步伐，改以鮮食的內銷市場為主，外銷為輔，試驗改良單位為配合政策，隨即改變育種目標。20年來成果優異，育成8個膾炙人口的新品種鳳梨，這8個新品種雖各有優缺點，卻都具有共同的特性，即纖維少、質地細、甜度高。

### 羅漢門三劍客

歐股長指出，鳳梨採收依時期和品種的不同而各異其趣，通常冬天8-9分熟採收，夏天則7-8分熟採割，以免過度成熟使風味、果肉變差，但是須特別注重以不搶收為原則。羅漢門鳳梨以共選共計為運銷方式，所以鳳梨採收後，一律載運到集貨場，由品檢人員依果實外貌、重量和甜度嚴加分級包裝。

為加強行銷，內門鄉農會在農委會開始推動國產品牌時，即積極配合，請專業人士設計商標，並以舊時地名當品牌一羅漢門。由於緊扣推動時程，所以無論是品牌申請，或是品質認證，都奪下全國鳳梨作物的第一名。目前該鄉可冠上羅漢門品牌的水果有鳳梨、



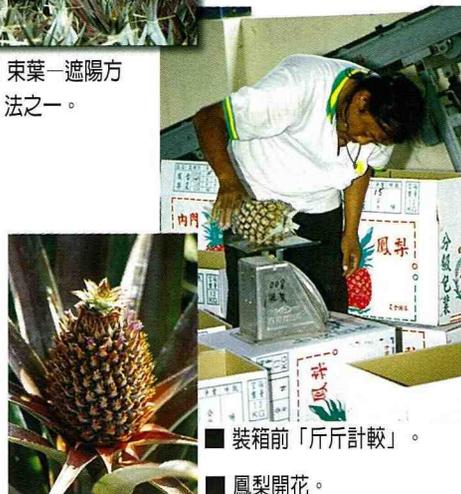
■ 台農13號耐貯存。



■ 內門鳳梨栽培，人工投入很多。



■ 束葉一遮陽方法之一。



■ 裝箱前「斤斤計較」。

■ 鳳梨開花。

荔枝和番石榴，都已經榮獲政府認證，該三種水果被業界稱為羅漢門三劍客。羅漢門的三劍客，恐怕短時間內很難被其他品牌所撼動，因為經濟部智慧財產局審查商標登記資料裡，全國各農會所申請的水果品牌，作物種類大多只有單一種，少數品牌申請二種作物（談得上雙雄），唯獨羅漢門申請三種作物。

品牌鳳梨的品質標準有一套嚴格的規定：適度成熟，形狀完整，色澤優良，無腐爛，無潮濕溢汁、溢膠，無霜害、日燒，無病蟲害及其他傷害，甜度亦有規定標準：台農13號需150Brix以上、台農6號和7號需140Brix以上、台農16號在160Brix以上。包裝方式則以單層紙盒6粒裝箱。



■ 用籠袋保護鳳梨



■ 套保麗籠袋一遮陽方法之二。

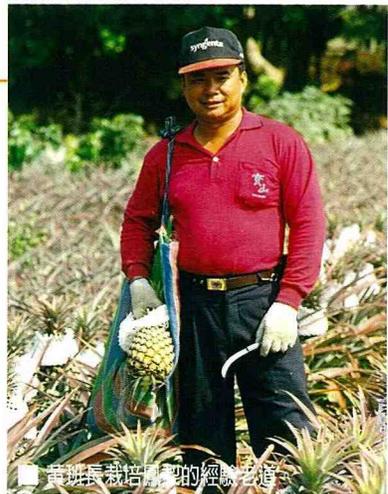
品牌的內部行銷和外部行銷一樣重要，為加強羅漢門鳳梨出貨前的品質控管，歐股長表示內門鄉農會的內部行銷重點工作有：1.強化產銷班、品管人員的教育訓練。2.輔導產銷班申請吉園圃。3.訂定獎勵辦法。由於農會行銷經驗豐富，89年農委會舉辦的品牌水果經驗發表競賽，該會輕易的摘下季軍，獎金30,000元。

事實上，羅漢門鳳梨在市場上的反應也像倒吃甘蔗般，漸入佳境。民國88年，在果菜市場的最高價是公斤50元，平均價25元。89年雙雙創新高，最高價60元，平均價42元。此外，89年起擴大服務範圍，開始透過農委會的真情百寶鄉網

站販賣，數量雖然不多，總算讓消費者多一種購買管道。



■ 水源不足區則施以噴灌法。



■ 黃班長栽培鳳梨的經驗之道

## 黃班長的鳳梨經

該鄉種植鳳梨頗有經驗的產銷班黃茂俊班長表示，內門鄉的鳳梨所以香甜好滋味，只要是天時、地利、人和配合得宜。天時方面，氣候合適；土壤質地適宜鳳梨生長，而且地下水位低；人和上就是果農在鳳梨生育期間，順其自然生長，並不噴施荷爾蒙去加速成長，所以風味、品質一級棒。

內門鄉幾乎一年四季都有品質優良的鳳梨上市，黃班長如數家珍的說，每年國曆12月-2月台農13號上市，接著是2-4月的台農17號，然後是4-6月推出台農6號以及5-7月的台農16號，最後再由6-8月的台農13號接棒。有興趣的讀者，不妨把握時節，前往大快朵頤一番，保證讓您口齒留香。

其實，內門鄉的農特產，除了享有盛名的鳳梨外，還有荔枝、龍眼和番石榴。該地有句流行的俗話「五月旺來六月枝(ㄐ一)，八月龍眼十月芭」，清楚的點出該鄉主要作物的絕佳產期。不一樣的鄉情，不一樣的芳香，內門的水果，真的值得大家攜家帶眷前往品味。



■ 打包前先黏貼紙箱。



■ 羅漢門鳳梨在市場上響叮噠。

**淡** 淡的三月天，龍眼、荔枝花開在山坡上，鋪天蓋地，濃郁香味隨風飄逸，引得群蜂飛舞，穿梭採蜜；地上行人則個個形色匆匆，嘴角猶不忘掛上一絲笑意。空氣中不時流竄著鑼鼓與人們喧嘩嬉笑聲——民俗藝陣季，真是天上人間樂翻天。這是山城小鎮內門鄉每年3月的實景寫照。

無論人口或土地面積，都是高雄縣倒數名列前茅的內門鄉，原本默默無名。自從去年起被交通部觀光局選定為台灣十二大國際民俗觀光景點後，知名度急遽提升，尤其連續2年擴大舉辦宋江陣文化季，觀光人潮摩肩接踵，更讓它名聞遐邇。

內門鄉位於高雄縣東北方，東臨杉林鄉，西接台南縣龍崎鄉，南鄰旗山鎮，北界台南南化鄉，是台3線高雄縣進入南化鄉必經之地。

儘管內門鄉一向被視為高雄縣偏遠地區，但是開發甚早，至少已有300餘年。根據「台灣撫墾志」記載，康熙42年（西元1703年）福建汀州人來此著手開墾，於康熙末年在內門之中埔、內埔等地成立墾殖中心，雍正10年清廷放寬入台限制，於是移民漸多，拓殖漸廣。

內門鄉舊名羅漢門，地名的來源有二種說法，一是平埔語(RUOAHN)，經漢譯而成；另一說法是該鄉四面環山，群峰羅列，中間形成一個盆地，二層行溪上游貫穿盆地中間，而該溪在長潭（鄉內一處舊地名）兩側盡是丘陵地，山巒巍峨聳立，宛如羅漢把守大門兩側，入裡的內門盆地，則像是屋內的廳堂，所以先民一直稱為羅漢門。

直到1920年，日本據台政府才將它易名為內門。

由於內門鄉自古人文薈萃，如今文化遺跡豐富。最為鄉民津津樂道的，有明太學士沈光文先生因不滿鄭經軍政不振，為賦諷刺，險遭不測，隱居羅漢門變服為僧，結茅授徒。其次是被鄉民視為民族英雄的朱一貴先生，康熙60年在內門鄉鴨母寮（今光興村）以明後裔為號召，樹旗起義，驚動清廷。內門鄉民的信仰中心——紫竹寺，供奉觀音佛祖，至今300餘年。1865年英國長老教會牧師馬雅各(Maxwell)博士來內門傳教，3年後集資在該鄉木柵設立南台灣第三座長老教會。1846年貢生游化先生創辦萃文書院，廣收弟子，培育人才。

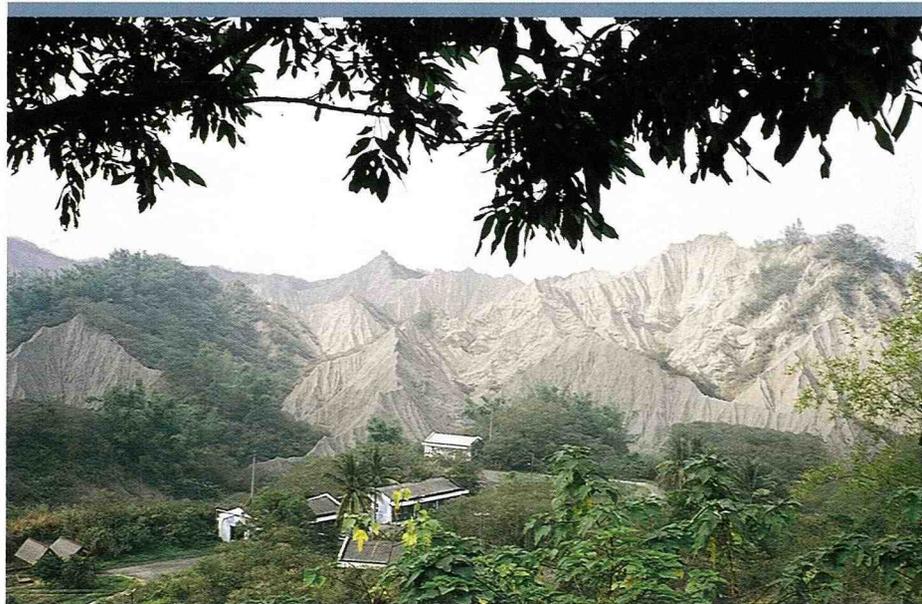
宋江陣等則是該鄉最具特色的民俗文化。人口不到18000人的內門鄉，竟然擁有50多支文武陣頭，將民俗完整的保留，各界咸認極不簡單。

■ 內門位置圖



■ 南台灣第三座長老教會。

## 三月內門樂翻天



■ 南門列障，景觀奇特。



■ 內門宋江陣，往下紮根。



■ 紫竹寺是鄉民信仰中心。

每年3月（農曆2月19日）紫竹寺觀音佛祖生日，全鄉陣頭盡出，投入陣頭遶境表演的約五千人，剩下的人，則在家拜拜或在廟理看遶境活動，甚至在異鄉打拼的鄉民也會組團回家共襄盛舉，是該鄉不折不扣的全民運動。

除文化遺產豐富外，地理景觀也不遑多論。諸如內門列嶂—南起內東村，延綿數公里至三平村，形成一座天然屏障，俗稱「大烏山嶺」，為高雄縣八景之一。雁門煙雨—在內東村西南方的「鹼水埔」，二仁溪流經其間，經千百年來的風雨沖蝕，形成光禿禿岩石，狀似人頭，壯觀美麗，當地人俗

稱「尪仔上天」。望高寮一位於內門鄉與台南縣龍崎鄉和左鎮鄉的交界處，可鳥瞰草山月世界。因為海拔308公尺，又稱308高地，是該鄉新興的休閒據點。七星塔一座落於觀亭村，塔形特殊，古樸別緻。相傳日據時代，旗山糖廠前身旗尾製糖所日籍所長欲在七星塔所在地整地種甘蔗，無奈火犁（舊式動力耕耘機）的鋼索一拉直便斷裂，而且屢試不爽。後來日籍所長家中又發生連串怪事，經人指點與該地有關，俟所長放棄開墾該地才恢復平靜。地方仕紳為紀念該頗為神意的神蹟，民國50年前後集資興蓋七星塔。

說到內門，非得提起總舖師不可。內門外燴師傅密度之高，絕對全國排名「叫他第一名」；全鄉5106戶人家，居然擁有200多位總



■ 七星塔造型別緻。

舖師，平均25戶就有一位師傅。「每名師傅通常有一、二位跟班小師傅和5-10名的端菜女工，換句話說，「該鄉靠嘴巴吃飯的人口可不少」！高齡77的第一代師傅湯四福先生這麼說。湯先生「煮吃」少說有45年了，是鄉民公認碩果僅存的元老級師傅。他感慨的表示，早年外燴辛苦無人知；除需要用腳踏車載廚具外，冬天經常還要外帶棉被，因為晚上通常就睡在主人家屋外的桌腳下。



■ 內門總舖師，遠近馳名。

今年內門鄉宋江陣民俗藝陣季表演，從3月23日盛大登場，一連舉行10天，活動期間熱鬧非凡。為了讓遊客知性與感性並得，相關單位今年更規劃一日、二日遊

行程。內門，今年您去了沒？錯失良機的話，明年可要提早準備喔！

