



「金紅薯」甘藷麵條



「金紅薯」甘藷糖



「金紅薯」甘藷饅頭

金山甘藷節

採訪・攝影／曾文田
協助單位／金山地區農會

台北縣金山鄉，是台灣最早接受西方文明洗禮的地區之一。金山舊名「金包里」，名稱的由來是源自於當地居住的平埔族原住民，取平埔族語音「基包里」（寓「豐收」之意）翻譯而來，後來，傳說此地蘊藏金礦，便將它改名為「金包里」，現在金山鄉最古老的街道，就是廟口前的金包里街。日據時代，日本人取原有的「金」字，再加上一個「山」字，「金山」地名從此流傳至今。事實上，真正的金山，不產「金」礦，反倒是相距數十公里之遙的瑞芳金瓜石、九份，才有金礦。

金山產業以農漁業為主，農產品有水稻、甘藷、茭白筍、芋頭，尤其以芋頭、甘藷、茭白筍聞名，每逢採收期，知情的外地人士，慕名絡繹於途。此外，到金山一遊，鴨肉的美味，也值得見識品嚐一番。在不同的時代，金山也有不同的名產。早期，在西班牙人統治時，特產是磺溪上

游的硫磺；今天的金山，則以甘藷、鴨肉、溫泉而聞名。

據金山地區農會推廣股梁忠宏股長指出，金山鄉栽種甘藷的產地，主要在陽金公路旁，舊稱「茅埔頭」的重光村、南勢湖、六股村一帶，由於地勢位於海風灌入磺溪谷的風口，常年氣溫較低，生產台農57號、66號品種的金黃色甘藷，澱粉含量較高，鬆度也足夠，滋味更香甜，除供應鮮品作為蒸、煮、烤、炸等方式調理外，也由地區農會委託加工廠，加工製成「金紅薯」品牌的甘藷蜜餞、甘藷麵條、甘藷糖、甘藷饅頭、甘藷湯圓等產品，提供消費者另一項新的選擇。

金山鄉公所、地區農會為推動甘藷文化，自民國91年起，在8~9月間，辦理「金山甘藷文化節」活動，今年進入第3屆，由金山地區農會負責主辦，活動內容有農家樂DIY、農家風味餐、地瓜園系列活動（挖地瓜、煙土窯、稻草人製作

等）、甘藷盆景展示等，歡迎民眾捲起袖管，盡情參與各項活動，享受大自然與田園的樂趣。

金山出名的鹹水鴨，是養在



水尾海面上的點點漁火



金山廟口「鴨肉羹」、「鴨肉攤」

山泉潤澤的梯田之間，運動量足夠，所以，鴨肉彈性大，自由尋覓野食，肉味格外鮮美。當您走進金包里街，很容易就可以看到廟口門庭若市的鴨肉攤。位於老街尾廣安宮廟前的「鴨肉ㄗ、」，每天從早到晚，食客不斷擁入，由於聞風上門的客人實在太多，店家根本無法應付，於是，食客們必有所覺悟，不管您是多大的官，都得自己動手「搶菜」，否則，只得餓肚子，看一大盤一大盤的鴨肉，往別人的嘴裏送。



地瓜節活動-控土窯

至今已具有40多年歷史的金山「鴨肉ㄗ、」鴨肉攤，原來只是個小麵攤，但在民國60年代，台電在當地興建核能發電廠後，大批工程人員在品嚐之後，由於供應的「放山鴨」，比一般鴨子多飼養50天，肉質較為成熟味美，尤其在烹煮的過程中，未添加任何味精，僅以滾水燙熟，再以特調熬過的鴨湯調麵，配上風味獨特的鴨肉，令人食指大動，工程人員們「呷好ㄅ、相報」，四處宣傳其美味，於是，就這樣打開了知名度。

早在民國年初，金山即有開發溫泉及使用，稱為「舊館溫泉」，闢建為簡單的公共浴池，供民眾沐浴浸泡；至日據時期，日本人於水尾漁村旁，斥資興建一幢二樓式的洋樓，另稱為「新館溫泉」，用來作為接待日本高官權貴的招待所。近年來，由旅館業者依照原有風格，予以重新建造，現已成為金山地區，最富有人文色彩的溫泉



最尊貴的「總督浴池」

據點，除了有完善的室內溫泉浴池、戶外大眾溫泉池外，還有戶外冷水山泉SPA浴池等設施。

「舊金山總督溫泉」名稱的由來，係因附近有一處「舊」的「金山」海水浴場，加

上日據時期昭和13年（西元1938年）5月，台北州政府撥款3萬元，在此處興建「台灣總督府」招待所，於翌年9月完工，因而命名為「舊金山總督溫泉」。溫泉館的主體，係以舊有新館溫泉招待所之建築風格，加以修建而成，外觀像似古典的洋樓別墅。由於在整修時，為了保留昔日的文藝復興風格，新的溫泉館之外牆格局，儘量維持以往的風貌，同時，更採用了60多年前製作，但如今已經停產的手工磁磚黏貼而成；至於館內的接待櫃台、手扶梯等，也以樸拙自然的檜木為建材，益顯露出它的古典風味。

舊金山總督溫泉館鄭惠啓經理指出，館內一樓的戶外露天溫泉池中，因泉質富含鐵質，在流入溫泉池後，會很快地與空氣養化，產生氧化鐵的成份，使得溫泉水的顏色，變成為金黃色，因而有「黃金泉」之名。據說，這種富含鐵質礦物質的溫泉，有活絡筋骨的效能，多加浸泡的話，有幫助「生男生」的機會。值得一提的，是舊金山總督溫泉館所使用的溫泉，雖然是日本昭和時期所開採，但其水源卻是緣自1000年以前的天然降水，經長時間滲透進入地表後，遇地熱形成溫泉，如今再度湧現，水源益顯得彌足珍貴。

體驗過舊金山的總督溫泉後，可以順便到鄰近的水尾漁村，走訪傳說中的神秘海岸，或「舊」金山海水浴場。這裏有質地潔細的沙灘，清澈的海水，蔚藍的海天一色，令人情不自禁地投入她的懷抱！

金山地區農會 (02) 2498-1100~7

舊金山總督溫泉館 (02) 2408-2628