

論述	大陸透視	法今天地	工作園地	科技新知	健康生活	生態保育	文與藝	文化臺灣	其他
----	------	------	------	------	------	------	-----	------	----

四周種滿著高粱，隱約可嗅出空氣中飄著發酵後的高粱酒味。

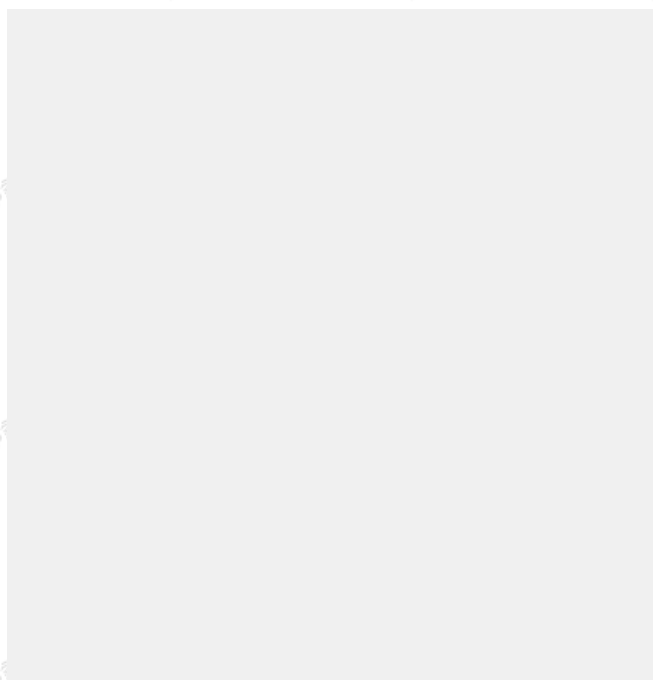
## 金門地方文化巡禮

◎ 林宇文

金門自古屬福建同安所轄，民國38年古寧頭戰役之後，暫停縣治改設金門軍管區行政公署，民國42年結束軍管制度，恢復縣治，成立縣政府。民國81年11月7日，戰地政務體制完成階段性的任務後，圓滿功成身退，金門回歸民主憲政，邁向實施地方自治常軌的新時代，同時開放民眾觀光旅遊。



金門種植的高粱



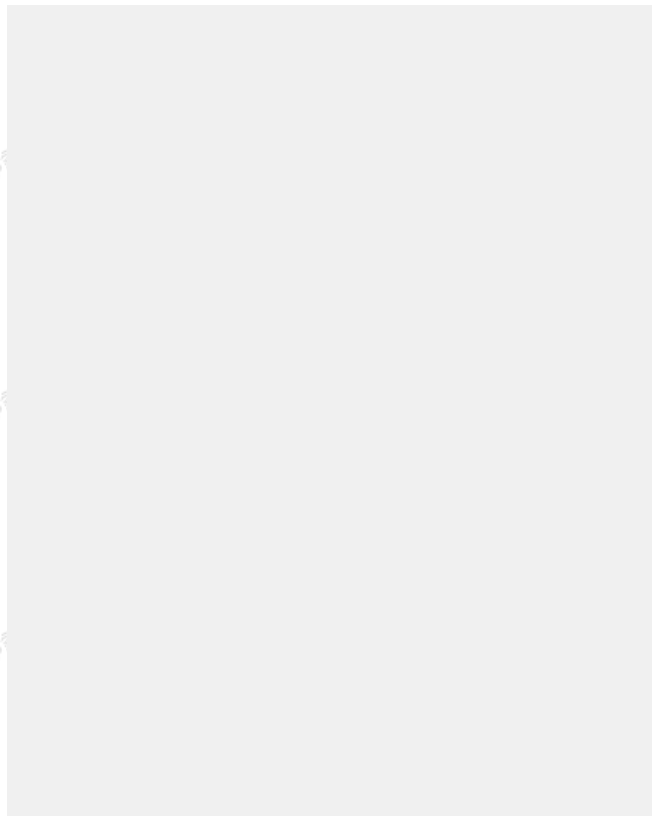


金門特有的電話亭

秋天的午後散步在平坦寬直的綠色大道，四周種滿著高粱，以及保留完善的閩南式建築，再多深吸一口氣，隱約可嗅出空氣中飄著發酵後的高粱酒味。「吭吭、嗆嗆」遠處傳來了老師傅在製作金門菜刀的聲音，大樹下坐著老人與小孩悠閒地享受午後的微風，這就是金門文化的縮影。經歷了長達43年的戒嚴及戰地政務，人民似乎顯得非常地保守，正如同它的街道一般地平穩、正直。現在就透過文字和圖像帶大家去參觀這個被解柙的離島。

#### 新前墩社區

在金門金沙鎮環島東路（林務所段）通往田浦村、大地村的道路上，有一個通往「世外桃源」、「幸福聚落」的路口，這個地方就是金沙鎮「新前墩」社區。新前墩社區因地處偏遠，目前仍然面臨離島青壯年人口外流、人口老化等問題，社區居民期許能藉由社區總體營造的力量，將新前墩營造成「幸福天堂鳥聚落」，最終計畫目標就是希望子孫能在環境優美、生態健全、生活安康的聚落快樂的永續生活下去。





新前墩社區

在全體居民的參與下，新前墩居民將久歷滄桑之變的聚落，重新營造成美麗的莊園。村民有自己的西瓜節、社區歌唱、社區電影院…全村老老小小，都樂在其中，彼此都成了「幸福的製造機」。歡迎大家來認識這個聚落，了解它的歷史，欣賞田園風光美景、自然花草蒼翠、生態蟲鳴鳥叫。

#### 西園鹽場

談到鹽場，大家聯想到的一定只聯想到臺灣西南部沿海一代的嘉義、臺南才有鹽場，其實在金門縣金沙鄉西園里也有一座鹽場，主要館舍面積約有181平方公尺，建於民國50年代，為原西園鹽場之辦公室，因民國93年鹽場關場而閒置。本鹽場前半部為精洗鹽工廠，但已拆除剷平，一旁有數十公頃的廢棄鹽田，鄰近館舍的西園里是由鹽工組成的聚落。早期鹽場尚在運作時，經常有政府機關、學校、觀光客至此參觀，是金門除了酒廠之外，另一項頗負盛名之產業景觀。



金門西園鹽場



金門西園鹽場的風光已不復得見，西園鹽廠為南宋時所建，目前只剩下西園鹽場廠房舊址（已改建），及鹽埂上的運鹽臺車的鐵軌，靜靜地訴說此地曾有的風華，民國84年由於不敷成本因而停產。結束了七百多年的鹽業歷史，就成為逐漸遠颺的記憶，而產鹽的西園村，也從此變得寂寥。剝落褪色的「西園鹽場」四字，對天地訴說著七百年的鹽場往事。



文建會翁金珠主委特別到西園鹽場訪視地方文化館的展示，圖為粗鹽

西園鹽場舊建築群之修建是為保留早期金門製鹽產業之文化特色，發揮閒置空間再利用的精神，透過文建會之地方文化館計畫，將建築物做適當修繕，改為展覽與解說空間，發展周邊鹽業產業景觀，以文化教育觀光功能轉化過去的產業任務，並鼓勵社區民眾參與，再現西園鹽場光輝歷史。透過舉辦多次館舍籌設說明會，與當地居民溝通，並由文化局與當地文史工作者共同規劃西園鹽場地方文化館的未來方向。

### 金門菜刀

金門擁有濃濃的戰地色彩，特產品多少與歷史背景有關，其中最明顯的莫過於「鋼刀」，與高粱、貢糖、陶瓷等並稱為金門四大特產。而它之所以特別，主要是在於材質的不同，因為它是取材於823砲戰及砲戰之後20年間中共所投下砲宣彈的彈殼為材料製造而成，既耐用又具紀念價值，因此頗受各地觀光客喜愛。



用砲彈製成金門菜刀

製造炮彈的鋼鐵質量極佳，以之打製出來的菜刀也特別鋒利、耐用，剛中帶韌的特性，即使切割硬物也不易變形。早年到金門當兵的臺灣青年，返鄉時一定帶上幾把作為紀念，金門炮彈菜刀因此名聞全臺，只要掛上「金門」二字，幾乎就是菜刀質量的保證。

金門有兩家老字號的鋼刀店最受人們喜愛，分別是金合利及金永利，其中位於金城鎮的金合利鋼刀店已祖傳三代，有近六十年的歷史了，來這裏不僅可買到好刀，還可以欣賞到師父打造鋼刀的情形。



用砲彈製成開山刀

在金合利以炮彈製刀後，開始大規模收購炮彈，金門居民都知道撿到炮彈可以拿來賣。一枚炮彈可以鑄造40至60把菜刀，而金門近百萬枚的炮彈還可讓製刀業做個幾十年而無匱乏之虞。過去炮彈製刀以菜刀為主，只能進駐一般家庭，為了讓炮彈刀更受歡迎，金合利研發切肉刀、柴刀、收藏刀、萬用刀等各式刀種，其中以銅製炮彈彈帶做柄的「八二三勝利紀念刀」尤為特別。

#### 金門酒廠

金門酒廠位於舊金城，成立於民國39年，原名為九龍江酒廠，現為金門酒廠，這裡就是聞名全省的金門高粱的出產地，酒廠以水質清純甘美的「寶月古泉」，加上當地出產的精純高粱，以及獨家的古法秘方而調製出香醇濃郁、甘美帶勁的金門高粱酒，金門，可說是高粱酒的最佳產地。



金門酒廠

金門總面積150.456平方公里，除大金門本島外，尚包括小金門、大膽、二膽、東錠、北錠等12個島嶼。太武山為金門主峰，島上無巨川長流，全

年降雨量稀少，自然條件不佳，因此農業發展受限，僅適於種植高粱、玉米、甘藷及大小麥等雜糧。

金門高粱酒系列，香醇甘冽，遠近馳名，金酒之收入長期以來是金門經濟發展之生命線，每年為縣政建設籌措十餘億元之資金。主要產品有特級高粱酒(俗稱白金龍)、陳年特級高粱酒、金門白干、金門二鍋頭、大酒及各類藥酒等。



金門特產一高粱酒。紅色標籤是只有在金門才能喝到

金門地區高粱總產量為三百餘萬公斤，大小麥為六十餘萬公斤，全數由金門酒廠分赴各村里以優惠的價格收兌，供釀製高粱酒之用。近年來由於地區農民種植高粱逐年減少，復因金酒產能擴增，每年均需由外國進口部分糯性高粱配合釀製。金酒每年總生產量為六百九十餘萬公斤，其中70%運交臺灣菸酒股份有限公司在臺配售，另保留30%在金門地區銷售。

由於金門地區開放觀光，市場需求量遞增，金門酒廠為因應消費群眾之需求，除著手進行生產線之擴增之外，並於民國84年興建金門酒廠第二廠，以擴大金酒產能，同時並朝向作業機械化、生產自動化、行政管理電腦化的目標邁進，有效執行品質提昇研究、繼續開發新產品、進行外包裝之更新，以提高產能、產品形象與價值。

金酒釀造相信在透過生產線的擴增及釀酒技術的不斷研究發展下，未來可成為全國「高粱酒專業區」及「金酒王國」的美夢。同時對全縣種植高粱、大小麥農友之照顧，將可研究可行方案，以回饋農民經年的辛勞，達到藏富於民的理想目標。

(本文將於12月18日下午3:30~4:00假國立教育廣播電臺「文化生活家」節目播出)