

## 第二章 鄉域工商業

李欣玫、王水義

### 第一節 傳統加工業

#### 一、傳統加工業的定義

物質生活是人類的基本需求，當人類的基本需求滿足後，才有餘閒組織社會創造文化，推動社會文化的發展。「英國經濟學家A.G.B.費希爾把人類社會生產的發展分為三個階段：第一階段為初級生產階段，生產活動的特徵是以農業和畜牧業為主，第二階段是以紡織鋼鐵和其它工業生產的大規模迅速發展為特徵，第三階段是以各種服務業的生產為主的產業迅速發展為特徵。」<sup>1</sup>以上分類為世界經濟發展的一般概念，唯各地的發展趨勢和型態，依然略有所差異。本鄉是一個以農業經濟為基礎的社會，迄今仍以初級產業為主，二、三級產業則自戰地政務終止後始漸興起。本節所謂傳統加工業，是指將初級農作物、自然植物、家畜家禽動物、水產生物和自然礦物等類產業，以人工或配合簡單機械，將產物變形，使更適合人類生活使用之謂。

人與地關係密切，俗謂：「靠山吃山、靠海吃海」，金寧鄉地域位於本島西上端，北、西、南三面均濱臨海灣，富漁鹽之利，其西北兩面海灣，水淺廣闊，多沼泥，利於海蚶生長，位於該處海岸之聚落：隴口、中西堡、安岐、林厝、南北山、湖下等村落的居民「以海為田」大量植蚶養蠣，成為金門最大蚶埕和海蚶產地。鄉域南面瀕臨料羅灣，海岸屬平緩沙岸，有利蛤類生長，貝類生產豐富，料羅灣海域遼闊，接連台灣海峽與東海、南海，是金門最大的漁場，位於該處海岸之聚落：昔果山、后湖等村落的居民，多從事海上捕撈作業，發展成近海之漁業。本鄉陸地均為農業區，糧食作物為蕃薯、小麥、大麥、高粱等，經濟作物以花生、甘蔗、麻油、碗豆、繩麻等為著，蔬菜作物為白菜、菠菜、蘿蔔、包菜、花菜、菜球等為大宗。

<sup>1</sup> 《中國百科全書 工業》台北綿繡出版事業有限公司 1993.8 p.120

## 二、傳統加工業

### (一) 蕃薯的加工：

蕃薯是本鄉主要糧食作物，它是於明代萬曆年間自國外傳來的作物，首先在福建種植成功，成高產量的糧食作物，對清代人口增殖後解決口糧的緊張起了舒緩作用。陳學文〈萬曆間僑商陳振龍引種蕃薯入閩考〉一文謂蕃薯：

「別名很多，有金薯、紅薯、朱薯、白薯、地瓜、山芋等，最早種植於美洲中墨西哥、哥倫比亞一帶，由西班牙人攜至菲律賓等國栽種學名拉丁文為 *Ipomoea Batatas* Lam 非我國古有作物。我國稱為蕃薯，就是因其傳自國外。」<sup>2</sup> 又謂：

「明清之際人口增長率大大超過了土地墾植率，福建尤為突出，解決糧食就成為迫於眉睫的任務，從萬曆六年至乾隆十八年的一百七十五年中人口增加 32.7 倍，而土地並沒有增加，土地按人口占用率從 7.71 畝減少至 2.72 畝，在此清況下還未發生嚴重糧荒，不能不歸功於蕃薯等高產作物的引種。它對承受人口增長後對糧食的供求壓力起了緩解作用。」<sup>3</sup>

確實蕃薯傳來金門後，以其耐旱高產，營養價值高適宜人食用，很快就成金門最重要的糧食作物，使金門人都成「蕃薯仔子」，沒有一個金門人不靠蕃薯長大。明代《農政全書》大儒徐光啟稱蕃薯有十三項優點：

「甘藷十三勝，一畝收數十石，一也。色白味甘于諸土種中特為絕，二也。益人與薯蕷同功，三也。遍地傳生，剪莖作種，今歲一莖，次年便可種數百畝，四也。枝葉附地，隨節作根，風雨不能侵損，五也。可當米穀，凶歲不能災，六也。可元籩實，七也。可以釀酒，八也。乾以收藏，屑之旋作餅，勝用錫蜜，九也。生熟皆可食，十也。用地少而利多，十一也。春夏下種，初冬收入，枝葉極盛，草穢不容其間，但須塵土，勿用耘鋤無妨農功，十二也。根在深土，食苗至盡，尚能復生，蝗無所奈何，十三也。」<sup>4</sup>

從十三勝的條舉陳述，可知蕃薯優點和用途甚多，除煮食外，尚「可以

<sup>2</sup> 陳學文《明清社會經濟史研究》台北 稻田出版社 1991.12 出版 p53

<sup>3</sup> 陳學文《明清社會經濟史研究》台北 稻田出版社 1991.12 出版 pp57-58

<sup>4</sup> 陳炳容《番薯金門四百年》金門縣政府 1999.3 出版 p22

釀酒」，「乾以收藏，屑之旋作餅」即將之加工可以喜慶享客，乾藏為糧，也可製作成餅。對民生起很大作用。明末金門進士官拜兵部尚書盧若騰〈番薯謠〉詩：

「番薯種自番邦來，功均粒食亦奇哉，島人充飧兼釀酒，奴視山藥與芋魁，根蔓莖葉皆可啖，歲凶直能救天災。奈何苦歲又苦兵，遍地薯空不留莠，島人泣訴主將前，反嗔細事浪喧豷。加之責罰罄其財，萬家饑死熟肯哀。哀嗚乎！萬家饑死熟肯哀！」<sup>5</sup>

盧詩反映南明鄭成功據守金門時代的社會生活，讓人了解自明代中葉蕃薯開種以來，已成金門人的主要糧食，一但凶歲，饑兵相煎，肆意搶劫百姓蕃薯裹腹，將官也莫可奈何，不理會民眾訴苦陳情，陷百姓於悲苦境地。兵軍爭食蕃薯，反映蕃薯對民生的重要性。

蕃薯的品種甚多，自明代以來金門引進的品種，據陳炳容《番薯金門四百年》的記述有：「梨仔皮、廈門種、紅皮紅心種、白皮紅心種、六十日種、秤砣番、鴨腳番、四季水、鶯哥番、豎番、五爪番、芋薯、大葉婆、斗栳番、紅仁種、城種、天從種、浦頭種、復國種等十九種之多」<sup>6</sup>，一年四季都可種植，蕃薯成了金門最主要作物，也是金門人的主要糧食，為使蕃薯食用美味可口和方便貯藏，須做一些加工如下：

#### 1. 蕃薯籤（地瓜籤）：

將蕃薯去皮後，用「銅銼」<sup>7</sup>置於長椅之頭，靠椅內的一頭墊一小木塊，使「銅銼」呈15度外伸，再以手握蕃薯在「銅銼」上推切成一條一條的蕃薯籤（圖4-2-1-1），置於門埕或空地，利用陽光曬乾，或北風風乾，降低蕃薯條的水分及水活性，達到保存的目的，金門



圖4-2-1-1 蕃薯籤

<sup>5</sup> 明 盧若騰《留庵詩文集》金門文獻委員會 1970 p24

<sup>6</sup> 整理自陳炳容《番薯金門四百年》金門縣政府 1999.3 出版 pp48-49

<sup>7</sup> 銅銼，把木板裁成長約 50 公分，寬約 12 公分，中間挖一長方孔，釘上鑄有剷孔的銅銼片，片長約 16 公分，寬約 9 公分，上有剷孔五排，一排五孔，一排四孔，相間排列，每一孔直徑約 1 公分。

俗稱「安籤」，約可貯藏一年。待生薯、高粱、小麥青黃不接或不足時，作為糧食食用。蕃薯籤的製作與蕃薯的品種各有不同：梨仔皮者，每三斤生薯可製籤一斤；廈門種者，每四斤生薯可製籤一斤；紅皮黃心種者，每二.五斤生薯可製籤一斤；白皮紅心種者，每三斤生薯可製籤一斤；鴨腳番者，每三斤生薯可製籤一斤。

## 2. 蕃薯粉（安茨粉；安粉）：

蕃薯去皮後，用「銼仔」挫成細碎狀，俗稱「安籤仔」放在水中，此時會有漿汁溶出，將安籤仔渣用布色紮壓成乾狀，收取溶出的汁液，用容器靜置一段時間，此時會有白色的沈澱，將這些白色的沈澱曬乾後便是「蕃薯粉」。古老相傳，除了品種之外，入冬後在冬至之前所做的「蕃薯粉」，質量最佳。「蕃薯粉」的主要作用是配合地方盛產的海蚶、蔬菜，做出美味的小食：

- (1)「蚵仔煎」：蕃薯粉拌以本土所產海蚶、切細芹菜和大蒜，煎成前加些蛋即成美味可口的蚵仔煎。
- (2)「芡安粉」：蕃薯粉拌以本土所產海蚶和蔬菜於，煮成稠糊狀，即成芡安粉。農曆二日二為土地公生日，民俗家家戶戶均芡安粉祭拜；除夕日，家家戶戶也芡安粉祭拜祖先，並於其上插「飯春」置「芋子」祈來年富庶有餘和多子多孫。
- (3)「蚵仔酥」：海蚶沾安粉，於油鍋中稍炸，即成香脆美味小吃。
- (4)「蚵仔仁」：海蚶沾安粉，煮成稀糊狀，即成味鮮小吃。
- (5)「菜稞」：以蕃薯粉為皮，裹以蔬菜，置於竹籠蒸煮，即成味美又Q的小吃，傳說土地公很喜歡，民俗二月二也以菜稞拜之。
- (6)「蕃薯粉麵」：蕃薯去皮煮熟，再以石臼搗爛，加入適量安粉再搗爛成粉團，而後取出去水煮，再置石臼搗爛使Q，取上分塊壓平，放入蒸籠蒸熟，冷卻後切成一條條，將之曬乾即成。過程繁瑣，唯比麵條香Q且具口感，今作法費時費力，極成絕響。

## 3. 安脯（蕃薯片）：

將蕃薯去皮後，用「安脯椅」<sup>8</sup>人跨坐椅上，雙腳剛好著地，椅的一端

<sup>8</sup> 安脯椅，如同一般長條椅，椅面較寬高度較低的一種工作椅。

鑿一斜面的缺口，安裝上鋒利的安脯刀，一手拿蕃薯推向安脯刀，一手操作安脯刀，將蕃薯切成一片一片的蕃薯片，經過陽光或風乾後，成為一片片彎彎的乾薯片，即是「安脯」。安脯的好壞，與切安脯的技術有密切關係，蓋安脯不可太厚，若太厚則乾燥不易，太薄則曝曬時易碎，技術熟練者，切成每片同樣厚度且適中者為佳，乾度一致，食用時品味口感亦較好。

安脯的使用，可以直接煮食，也可以和蕃薯塊、麥角、蘆粟等等一起煮食，但一般人只留一小部份，其餘多再加工成「安脯脆」或「安脯糊」。其製作過程較前費事，只有大農才有實力建造一套輾磨器具，其組件有：一石輪，為圓錐體，內側直徑較小，外側直徑較大，石輪才能繞一軸心旋轉，石輪兩側圓心各鑿一方型凹槽，套上一副木架，以推動石輪旋轉，石輪的輪面打鑿密密麻麻的細凹洞以利輾碎安脯片；二輪盤，即石輪的底盤，一般多用數塊花崗石板拚成一圓盤，並有一道外緣凸起，阻止輾磨過程安脯外溢；三輪軸，位於輪盤的中心，繫住石輪的木架，使按一定的規矩循環轉動；四耕牛，石輪笨重只有耕牛才有實力與耐力擔任此項工作，為防止耕牛分心頭暈，常將牛的眼睛用罩子遮住。人只須在旁照料，在輾壓的過程，外溢碎片將之掃回中間，輾碎的程度是否已成「安脯脆」或「安脯糊」。將安脯輾加工成「安脯脆」或「安脯糊」，在本鄉雖有但不普遍，倒是金東地區較多以此食法，每次從安脯輾壓成「安脯脆」或「安脯糊」，稱輾「一輪」。沒有這套設備的人家，須向擁有者支付一定的酬金或予一些「安脯脆」或「安脯糊」為酬勞。

「安脯脆」可用水煮成「安脯糊糜」，也可以和米、麥角、蕃薯塊等東西一起煮食，由於煮熟後呈糊狀，具保溫作用，金東地區冬季風大天冷，討海人於寒冬海上歸返，有碗熱騰騰、黏呼呼的「安脯糊糜」，一時暖沁心底凍餓全消。總之，蕃薯及所做成的「安籤」、「安脯」是昔日金門上至王公（魯王同鄭成功退守金門，三餐也是以地瓜為主食，地方上稱之為「蕃薯王」），下至平民日常生活的主要糧食，而農村人家也都用「大陶缸」貯藏大量的「安籤」、「安脯」，貯藏量的多寡，也成另一種豐榮富有的象徵。而有些貧戶，往往須在貯量用完，而新生蕃薯未成熟前，向他人借討，也難怪在清朝的奏摺中，出現大量報告金門蕃薯作物生長情況，以蕃薯的豐收與否，作為百姓安居樂業的標準。

#### 4. 蕃薯酒：

將蕃薯清洗乾淨後，削除不良的部份，包括蟲蛀或腐爛的部份；加熱使其熟透，待其冷卻後，再將其搗潰成糊狀，混合「酒麴」（或白麴），放入密封槽內醱酵十至十四天，再將醱酵完成的半成品放在蒸餾器中蒸餾即為成品；也有在搗潰時加入糖水，以增加其醱酵量。

蕃薯酒的製作，初期應是大量種植的農家，將無法食用完的產品做更多的利用，做為禮節慶祝或「樂以忘憂」之用，而後逐漸的專業化而成釀酒業者，早期的釀酒行業有適當的管制（繳稅），而金門的蕃薯釀酒業，則在戰地政務時期完全禁止，造成蕃薯酒釀酒技術的斷層。

#### （二）海蚶的加工：

海蚶在一般沿海的潮間帶都有生產，因此各地名稱不一，在廣東稱蠔，福建沿海則叫蚶。在生物學將之歸類為軟體動物間的雙殼綱（Bivalvia）、瓣鰓目（Lamellibranchia）、牡蠣科（Ostreidae），學名為 *Crassostrea gigas*, Thunberg，英文為 oyster, japanese oyster。全世界已發現的種類有一百多種，其名稱也很多有：古貢、蠣蛤、牡蛤、牡蠣、西施乳諸稱。

本鄉位於金門西部，南、北、西三面環海，北、西二面潮間帶遼闊，臨海的村落后沙、囑口、中堡、西堡、安岐、林厝、北山、南山、湖下等沿海的潮間帶，均適合養殖海蚶，尤其是古寧頭南、北山海域的蚶田成遍，羅列一埕一埕排列有序的「蚶都石」十分壯觀，是全金門最大的海蚶生產地帶，本鄉每年海蚶產量佔全金門三分之二以上，是沿海居民的重要產業。

傳統養蚶方式是以石條養殖為主，相傳起於明代萬曆年間，自同安、惠安引進到古寧頭一帶，而後遍及金門各地，石條俗稱「蚶啣石」，一般規格約長3尺2寸，寬7寸，厚2寸。每片蚶埕大小不一，有多達成千塊，也有百數塊者，但蚶埕若農地，經界分明，各有區名分界，例古寧頭蚶埕名稱有「頂紋仔」、「中紋仔」、「下紋仔」、「下沙」、「頂土」、「下土」、「刮邊」、「沙長」、「坡實礁」、「台仔頭」、「田甲角」、「開新」等等。民國六十年代金門水產試驗所引進插筴式養殖方式，以竹子為蚶苗之附材，後因竹子不耐久，兩年即需更新，蚶民意願不高而作罷，改以塑膠蚶枝取代。民國七十四年，金門縣水產試驗所又引進深水棚架養殖法，因成本高、棚架固定不易，僅在復國墩、峰上及烈嶼略存一些，民眾意願不高。民國七十七年，金門縣水產試

驗所又引進平掛式養殖法，以竹材搭成棚架，自台灣引進「秋苗」掛養，每串十至二十個母殼，可採收蚵內一公斤半，收成很好，又與古老「春苗」錯開，使金門四季均有蚵鮮享用，甚受蚵民歡迎。

海蚵味鮮可口，營養又豐富，可料理成各種美味食法，有蚵仔煎、蚵仔麵線、蚵仔粥、蚵仔仁、蚵仔湯、蚵仔羹、蚵仔酥、蚵仔卷、蚵嗲、豆乾蚵仔，豆豉蚵仔等等，以蕃薯養活所有金門人，俗諺謂金門人是「蕃薯囡仔，蚵仔子」，沒有一位金門人不依這二者長大的，而海蚵的營養價值尤高，其所含的醣類，以肝醣為主，除提供新鮮美味的來源，也是人體攝取後活力的泉源。無怪乎歐洲洲稱海蚵為「海洋的瑪娜」（上帝所賜珍品），又稱「海洋的牛奶」，日本人稱之為「海洋的超米」。本鄉是金門海蚵的最大產地，入冬後，自農曆九月起至翌年四月均為海蚵採收期，以二月為肥美盛產，常有過剩海蚵需加工處理，以增加蚵民收益，其加工種類如下：

#### 1. 煮蚵乾：

主要產地在本鄉古寧頭的南、北山二村莊，每當海蚵進入盛產期，約在農曆二月起，蚵民將過剩的海蚵賣予「蚵輪間」，將海蚵煮熟後，放在一個竹編扁型大蘿筐，俗稱「加雷」，讓陽光曝曬，至海蚵變乾硬呈黑紅色，沒有水分後，即成海蚵乾，通常約五斤生蚵，才可煮成一斤海蚵乾。海蚵乾品質受天氣影響很大，好風日曬出來的海蚵乾，色澤亮麗乾硬，可保存經年又美味。反之，最怕遇到霧天又雨天，不僅無從曝曬，也會發臭腐壞而血本無歸，所以煮蚵乾都在冬末，天氣乾冷時刻最佳，最忌春天霧季。除賣予「蚵輪間」外，以其加工作業簡單，一般蚵民也可自行製作，再將蚵乾賣予商戶，以裕家用。民國三十八年以前，海蚵乾多由大商戶收煮，成品再銷往廈門、漳州、石碼等地，是產婦做月子的補品。民國三十八年以後，兩岸分隔因戰爭的關係，蚵石多被國軍征做防禦工事，青壯人口外流，海蚵產量大減只剩蚵民於產盛期自行加工製作，「蚵輪間」消失了。本地海蚵乾的食法甚多，可做「蚵乾飯」、「蚵乾粽」及煮湯的調味品，凡參有海蚵乾的食品必是味道鮮美，令人喜愛餽贈禮品。

#### 2. 燻「蚵仔湯」（蠔油）：

在製作將海蚵乾的過程中，煮熟的海蚵取出曝曬成為「海蚵乾」，其所剩的湯汁味道鮮美，營養成分甚高，可作調味佐料，唯所剩的湯汁，數量多

不可能於一、二日內將之消費用盡，棄之又可惜，蚵民為物盡其用，將之加工成「蚵仔湯」（蠔油），其過程是：

- (1) 收集蚵仔湯，放入陶甕中，並加入粗鹽（老式一瓢約二把鹽）。
- (2) 將陶甕之口蓋上圓磚，封上紅黏土，使之密不通氣。
- (3) 選一空地，將陶甕堆置於麥糠中，全部為麥糠覆蓋的厚厚的一層。
- (4) 點燃火苗使麥糠燜燒，將陶甕內的腐敗菌殺死，有如今日工廠的高溫殺菌。
- (5) 燜燒一至二天，麥糠成灰，一甕甕的「蚵仔湯」（蠔油）也就完成了。

在昔日沒有「味精」、「醬油」的時代，「蚵仔湯」（蠔油）即是民間的調味佐料，可放置經年也不易腐壞。

### 3. 醃蚵（蚵仔癸）：

在海蚵盛產時節，選擇肥厚鮮美的海蚵，置入陶甕，將海蚵排列成層，每層撒上食鹽，再拌以辣椒，大蒜、生薑等佐料，加於醃漬，約醃上一個月左右，蚵肚呈紅色即成蚵仔癸，可貯存半年左右，其味道鮮美可口，配飯時食慾大增。醃蚵選材，不可選破肚的海蚵，易腐敗全甕。

### 4. 蚵殼灰：

蚵殼灰是昔日建築的必要材料，也是海蚵剩餘價值的有效利用。在水泥尚未出現前，古寧頭的海蚵殼成船的銷往內地燒灰，增加蚵民的收入。自兩岸隔離後，本縣盛產海蚵的村莊古寧頭、湖下等地，蚵殼堆積成山，居民便利用此廉價的材料燒製成灰，供建築等使用，在民國四十年代古寧頭多餘的蚵殼，則銷往後浦南門的炭窯。有關蚵殼灰的燒製過程如下：

- (1) 選擇村莊外合適空地，興建一座灰窯，一般是長方形，約四至六公尺，高約二公尺，窯底用磚砌成通氣溝。
- (2) 將起火燃料（細材料）放入窯溝，窯溝上舖一層磚至留隙縫俾通氣，舖上一層交置木材，其上再舖一層厚約三十公分蚵殼，如此堆置，至窯滿為止（北山之窯木材與蚵殼各為七層，蚵殼 200 袋，每袋重 40 市斤，收購價新台幣 10 元）。在民國四、五十年代，有煤碳，則每舖一層蚵殼，撒一層煤碳。
- (3) 堆置作窯完成，於窯口點火燃燒，火勢即順著窯溝燃料升起，早期



多借自然風，風口多開在北方或南方，其後有採「風鼓」，以人力踩踏，將風送入，今則用大風扇送風，整座灰窯上頭即冒出濃濃白煙，並有灰味，聞之不很舒服，所以灰窯須建在村外，以免影響居民呼吸。

- (4)每燒一窯約需耗費一晝夜，才能使蚵殼熟脆，而後冷卻，蚵殼用手一捏即碎。
- (5)將熟脆的蚵殼加水拌攪使發熱，曰「發灰」此時產生高溫，熟脆的蚵殼開始分解。
- (6)等到冷起後，再用篩子篩去粗殼，就成了石灰粉。石灰粉依粗細可分四級：一級可作建築屋瓦黏接用；二級作建築牆面粉刷；三級撒農田增加鈣肥並有殺蟲作用；四級作墓穴防潮去蟲作用。上述一窯共得灰 100 包，每包重約 100 市斤。

燒蚵殼灰是一項很辛苦的行業，在燒製過程灰煙四溢，有礙呼吸與健康，一但飄到村莊影響村民生活作息，常會引起村民抗議。自從水泥普遍使用於建築後，蚵殼灰的品質與價格難與水泥相抗，使用量大減，燒蚵殼灰窯，民國四、五十年代古寧頭北山有李增圓，遷台乃止。李梨嶺接上，遷台後轉予倪順良，倪故，交陳歐刊女士續燒<sup>9</sup>；湖下有楊平和，楊和溪在燒製，迄今均已成夕陽產業。

### (三) 糕餅的製作：

金門傳統糕餅的製作，約可分為「糕粿類」和「餅乾類」二大類，前者有季節性，與年俗節慶意義密不可分，後者是民間日常茶點和餽贈禮品，其製作過程分述如下：

#### 【糕粿類】

##### 1. 澎粿（發粿、糕粿）：

其作法是蕃薯去皮煮熟，用石製的「春臼」搗成泥再次加工，薯泥加糖、麵粉、醃粉揉成麵團之後，待醃酵完成，用蒸籠加熱做成大小不一的「澎粿」；最大號者，將麵團置滿蒸籠，蒸熟後稱「糕粿」，用盆子分裝者稱「澎仔粿」，澎、發均象徵興旺意思，所以在年俗節慶以之供神祈發達，在婚

<sup>9</sup> 蚵灰的燒製 93.10.30. 訪陳歐刊女士提供以上作法與數據

喪禮儀也以糕粿分贈親戚，互祈家族興旺。

## 2.紅粿：

薯泥加入糯米粉、紅色的食用色味，製成紅色麵團，待攪拌、搓揉均勻後成粿皮，以輾細的花生仁拌糖為餡，將之包成一團，置入「粿印」壓製成各種圖案，再放入蒸籠去蒸，蒸熟即成「紅粿」。

## 3.糕仔粿：

用炒熟的米、綠豆也有加麥或高粱用石磨磨成粉，混合糖漿調味椿搗，再用細目的篩斗過篩，放入大蒸籠鋪平蒸熟，待蒸熟後通常切成菱形，並於粿面印上簡單的紅色圖案，增加「糕仔粿」的美觀，吃起來美觀可口。

## 4.「甜粿」（年糕）：

是一種用浸泡的糯米，待其軟後，用「石磨」磨成米漿，裝於麵粉袋，綁緊袋口，用石頭置於袋上，壓濾去一些水份，使成濃稠糊狀，再加入砂糖調成適當稠度，放置蒸籠蒸熟後，即成「甜粿」（年糕）；若加入肉屑、油蔥則為「鹹粿」。一般而言「甜粿」（年糕）保存較久，「鹹粿」保存較短。

## 5.麵龜粿、鰲（裂）頭粿、紅龜粿、紅圓：

其製作過程簡單，用麵粉加醃粉拌些糖粉，加以搓揉均勻，而後發酵成團，再將之作成龜形，不著色者為「麵龜粿」、小者若孩拳大者為「鰲（裂）頭粿」、著紅色者為「紅龜粿」；作成雙圓形中間束腰者為「紅粿」；作成一粒小圓形者為「紅圓」。

龜是「四靈之一」象徵長壽吉祥，民間酬神慶典有「乞龜」之儀，是用「麵龜粿」，乞一隻來年還兩隻。老年人做壽用大「紅龜粿」拜祖添壽，小孩週歲則用之為「墊腳龜」；一般酬神則以「紅圓」示喜吉，鰲（裂）頭粿，則可當茶點等使用。

## 6.粽子：

是以糯米為主要材料，可區分為甜粽和鹹粽兩類。各種粽子均是以竹葉包裹成菱形，再以綿線束紮固定成形，一捆大約有二十個。甜粽的作法，將糯米浸水約一小時後，拌以黃粳（也有將粳與糯米一起浸泡），取濕潤糯米，包成粽粒，煮熟後即成粳粽，食用時沾以糖粉，清涼美味；鹹粽的作法，將糯米浸水約十分鐘後，將濕潤糯米先拌油香佐料炒一下，再填置各種



圖4-2-1-2

餡和佐料（香菇、蝦米、滷蛋），以花生餡為主者，即成「花生粽」、滷肉餡為主者即成「肉粽」。端午節民俗均包粽子酬神，到處都可聞到粽子飄香，其他重要節慶也會包粽子酬神。

### 7.鳳片龜：

將糯米洗淨並泡水約二小時，接著磨成米漿壓乾成米粹，以糖粉、香精和微些紅素攪拌成團，十分黏Q，再將之印成龜形，蒸熟後即成鳳片龜，紅嫩糰Q，是各宗族做「佬大頭」（佬大，男子娶媳婦升格為佬大，在族中享有一定身分和地位）宴席必享的一道珍品。



圖4-2-1-3

### 8.禮餅：

禮餅是民間喜慶宴客的最後一道珍品，讓客人帶著香甜口感回憶，表達主人的誠意。其製作過程十分耗費功夫：首先將麵粉和炸過的豬油酥揉成一團，再分成一小塊一小塊以為「油酥」；其次是一把麵粉，一杓花生油，按此比率的增加麵粉與油，往復攪拌搓揉成團，以為「禮餅皮」；再以禮餅皮裹油酥包捲壓平成皮，此時，若以冬瓜條、桔餅、糖粉、炒麻、花生粉為餡，即成「五仁禮餅」；若以豆砂為餡，即成「豆砂禮餅」。

糕粿是民俗節慶禮儀中不可或缺的供品，為了要做糕粿，在傳統的鄉間，都有大小不一的「舂臼」、「石搗」、「石磨」，家家戶戶也必備有蒸籠，粿印等作糕粿器具。不同的節慶，不同的場合，都有不同的糕粿，以作為祭拜、謝神、還願、等祈福之用。一年四季敬神用的「澎粿」；正月年節用的是「甜粿」（年糕）；清明節或七月中元普渡用的是「糕仔粿」；五月端五則為「粽子」；八月中秋則為「紅粿」。在生命禮俗中，嬰兒滿月、周歲、長輩作壽常做「紅粿」慶賀分贈親友。「紅粿」須用到「粿印」，較常見的有「龜形紋」、「壽桃紋」用來祈求長壽；「魚形紋」、「豬羊紋」代表牲禮或祈求「年年有餘」、「吉祥」；「錢形紋」、「銀圓紋」祈求財富及圓滿；多采多姿，豐富的表現前人的雕刻工藝及生活智慧。

### 【餅乾類】

#### 1.餅乾的製作：

餅乾可分鹹餅乾與甜餅乾兩種。均選用低筋麵粉為主要原料較易定形。鹹餅乾的製造過程是麵粉酌配澱粉、糖類、油脂、以及蔥末、發粉等，經充分攪拌成團，以圓輥折疊壓輾，壓成所需要厚度的麵片，復經截切與整形，做成扁長形狀，再以餅乾模具壓取，置入淺盤，送至烘爐。淺盤須先塗上油，適重油以免沾盤，影響美觀與風味；煎盤上之餅乾，彼此相互有點間隙，以免煎熟粘結，分開則成破餅。

烘焙餅乾是項細心工作，除烘焙前噴以水霧，使成品較有顯明之光澤，花紋會明媚外，特別要掌握時間與火候，稍有不慎讓時間與火候逾越標準，致全盤焦黑俱廢。烘焙餅乾溫度約在 150 ~ 205℃ 範圍內，經 30 分鐘的烘焙，進行乾燥冷卻，約一小時以上，然後進行包裝。

甜餅乾的製造過程，是麵粉酌配糖類、牛奶水、發粉等，經充分攪拌成團，再如製作鹹餅乾的製造過程，將將烘培而成。

## 2. 米香：

米香是以糯米為主要材料的甜點，具有香脆甜而不膩的美味。其製作過程，先把糯米泡洗蒸熟，再拌以油以免粘接，將之曬乾貯藏，即米香基本材料；之後進行油鍋熱油，約達 220 度時，再把乾燥的米粒快速入鍋油炸，瞬間隨即撈起，此時米粒即膨漲數倍，成酥脆狀態，再以熱鍋煮麥芽糖，待達相當溫度後，把油炸過的米粒入鍋攪拌，再放入塑形鐵盤內，以木條框其大小規格，最後以刀切出長約 8 公分、寬 5 公分的米香塊，包裝成品，即成香脆甜美的茶點。

米香的發明與本鄉先賢許獬夫人有一則美麗傳說故事：「在明代后湖出一位才子叫許獬，十分好客，賓客絡繹，有一天，家中來客太多，茶點不夠待客，許夫人正愁如何應付之際，突然瞧見屋頂的竹籬，正曝曬一些米乾。就指使家傭說：『把那些米乾拿下來！』接著聰慧的許夫人熱起油鍋，把米乾下鍋一炸，撈起來，撒上糖、蔥等香料，情急生智，竟變出一道香味四溢，口感香脆的茶點。」<sup>10</sup>

<sup>10</sup> 整理自洪春柳〈把鄉土味含在口舌〉《金門季刊》35 期 金門戰地政務委員會 2002..8.P.69

<sup>11</sup> 許維民《金門小型產業調查研究》金門國家公園管理處 2003.12 P.35

### 3.花生餅：

花生餅的製作過程，是以低筋麵粉配以微量發粉攪拌，揉成麵團，再將麵團予以壓輾成適當的厚度，再塑形、烘烤，冷卻後，煮糖漿，把烤好的圓餅入鍋裹上糖衣，再拌黏花生粉末，即成令人垂涎的餅乾。許維民老師對花生餅有特別鑑賞：



圖4-2-1-4

「花生粉的製作過程是先把揉好的麵團，以壓輾機壓成適當的厚度，再塑形、烘烤、冷卻後，煮糖漿，把烤好的圓餅入鍋裹上糖衣，再拌黏花生粉末，即成令人垂涎的餅乾。」<sup>11</sup>花生餅有圓滿的餅型，微黃色的花生粉末黏貼在餅身上，一口咬下，餅乾香脆、口感甜又不膩，它是本土漢餅類中，讓人口齒留香的「土餅」。

### 4.花生砵、麻砵、米砵的製作：

花生砵、麻砵、米砵：是種酥脆又香的美味茶點。本地的製作過程，先買進砵枯條，起熱油鍋，將砵枯條放入油鍋內炸，瞬即澎漲五至六倍大，內部呈稀鬆玄空脆狀，即刻撈起冷卻；再將砂糖混麥芽糖煮沸成稠，類如龍眼乾茶汁的混澤狀，再將油炸過的砵枯條混入沾上糖漿，再將之取出，此時，若令沾滿糖漿的砵枯條，滾拌以炒熟的花生粉，則成「花生砵」、滾拌以炒熟的芝麻，則成「麻砵」、滾拌以爆米粒，則成「米砵」。花生砵、麻砵、米砵由於其外層裹有麥芽糖漿，在夏天易潮易溶，使砵枯條變硬，滋發臭油味，不易保存，一般糕餅業者均避開此季節製作，入秋以後天氣乾冷是花生砵、麻砵、米砵製作的理想季節，花生砵、麻砵是春節享客好茶點，酥酥入口即化，滿口香覺，清明掃墓，家家戶戶都採辦花生砵、麻砵為供品，米砵則多用於喜慶酬神之供品。

#### （四）麥、米的加工：

小麥、大麥是金門次於蕃薯的重要糧食作物，為本鄉冬季的作物，居民採收後，再予加工磨成麥角，即成昔日金門人的主食。金門多為旱田，米的產量極少，然米質優良可口是高級糧食，節慶祭祀日的主食，每年都有大量進口，除供居民為糧食外，並加工製作成米粉，成為糧食貨品增加收益。今日金門人，生活水準提升，則是進口米糧為主食；米粉製作亦因技術與規模落後，全部仰賴進口，米粉廠淘汰成墟。唯產業技術與工藝是人類智慧的結

晶，應予保存，俾益產業復興。

### 1.磨麥角：

拔完小麥，以「麥梳」一穗一穗地將麥穗梳下，曬乾再以「木梗」拍打成麥粒，裝收入袋，再用石磨磨碎，即成麥角。是昔日金門人的稀飯。

### 2.麵線、麵條：

金門雖然出產小麥，但僅敷食用沒有餘額製作麵粉。麵粉仰賴進口再加工成麵線、麵條。因功夫佳，品質優良成為今日金門特產之一銷售甚佳。麵線、麵條的做法將麵粉加水和一定比例鹽鹵，於麵桶攪拌攪成麵團，再置於麵斗，輸進鐵鑄雙輪壓成一捆大麵捲，此時，若以麵線刀切，則成麵線；若以麵條刀切，則成麵條。而後用木樁插於麵架曬乾，即成麵線、麵條。以上是麵線、麵條的基本作法，若在其過程，施加一些處理，如麵線經略乾不黏時，將之收回於麵籬，而後將之回捲成「麵線結」再曬乾，細糰又Q，水煮不爛，是「蚵仔麵線」、「麵線糊」、「大腸麵線」、「麻油?麵線」、「生日豬腳麵線」的基本材料，已成今日金門暢銷特產之前矛。若加芋頭、金瓜、雞蛋各類素料（材），即成芋頭麵、金瓜麵、雞蛋麵，可保存六個月左右，除當食用外，也是禮輕意雅的餽贈品。

### 3.做米粉：

米粉的製作係以白米為原料，首先將白米清洗後，放入石磨中含水碾細，裝於袋內以重物（如石頭緊壓）將水濾乾，再以煮熟的米粒混入其中以黏結成塊，放於壓榨機內製成條狀，經開水燙過，再以人工分成片段，排放於大型竹箕上，在戶外曬乾，最後分裝成網，通常以五斤為一網，至此方算大功告成。

米粉廠的設置主要在米粉的製作不難，屬小型加工業，閩家動員工作，不必僱請工人，成本低，利潤豐，鄉內湖下村最盛時期多達十幾家，被稱為「米粉村」；但後來因為競爭激烈及加入麵條碎片摻雜細石的品質事件，加上外來的台灣米粉包裝精美，價格低廉、口感佳對金門傾銷，而一一倒閉，無一倖存。

## （五）花生、麻的加工

花生又名長生果、萬壽果、落花生、千歲子，本地俗稱「土豆」。含有豐富的蛋白質、脂肪外，還含多量的鈣、磷、鐵和多種維生素，營養價值很

高。在民間謠謂「常食花生能養身，吃了花生不想葷」，在國外，倍受青睞譽為「綠色牛乳」。是本鄉最主要的經濟作物，將之作多種加工，增加農戶的收入，其各種加工方式分述如下：

#### 1.炒土豆：

花生曬乾後，篩選品質優良者，傳統於熱鼎炒熟並加些海沙配合炒，土豆殼才不致焦黑；新式則用機器烘培，控制其時間與熱度，即成香脆美味土豆。

#### 2.煮土豆：

當花生自其藤拔下花生豆，置於水中洗去土沙雜質，再將之放入鍋鼎煮沸，而後於門埕曝曬去水，至乾脆為佳，除留一部份食用外，大農戶則裝入大陶缸，將口封存，可保存經年不壞，待價而沽、增加收入。

#### 3.鹹炒脆：

花生曬乾後，去其以殼，成「土豆仁」，將之放入鍋鼎中，加些食鹽煮熟，而後曝曬去水，當乾燥後再於鍋鼎烘培，待達一定程度的火候，仁膜以手指略揣即脫，即成鹹香又脆的「鹹炒脆」。

#### 4.花生酥：

花生去殼，將「土豆仁」炒熱去膜，和砂糖、飴糖一起熬煮，火候要適當，以免熬出焦味，煮成後趁熱槌搗達一定程度，然後搗輾成酥，孔拉成形，再切成塊，以半透明的紙包裝，即成花生酥。

#### 5.貢糖：

貢糖現已成為金門最著名的一大特產。傳統的作法，花生去殼，「土豆仁」炒熱去膜後，加以輾碎成粉。拌以煮好麥芽糖，配上蒜泥調味，搓揉成片，在一塊一尺見方，厚三寸的石板上，用一枝木槌，重約六斤，反覆擯打碾壓至成酥狀，而成規格成條，切割成塊，墊於竹葉，以白紙包裝成品，作為茶點，酥脆即化口齒留香。由於閩南語「擯」與「貢」同音，口耳訛傳，添油加醋，編織成一套明代進士晉見皇帝的「貢品」，成為皇帝喜愛的零食，身價乃大闢升，成為金門當家特產。今日貢糖業在政府輔導和業者精心改良下，其製作過程都一貫化，本鄉伯玉路，湖尾、后沙均有貢糖廠大量生產，是本鄉重要產業。

## 6.花生油：

為昔日金門民生的食用油，其製作過程不似以上簡單，它需要一個較大的工作坊（廠），配置去花生殼的一套設備（石磨、風鼓）、蒸花生的鍋灶、碾花生的石輪石盤、榨花生油的油車（巨本中心刨空成圓）及附屬配件（土仁圈、木材塞、石槌、油甕）等，其製作過程：第一步利用石磨和風鼓，將花生殼磨開，置於風鼓上將花生殼與花生仁分開，花生殼作燃料，花生仁則榨油；第二步利用碾花生的石輪石盤將花生仁碾成細粉（動力用耕牛拉）；第三步利用蒸花生的鍋灶，將碾成細粉的花生仁蒸熟；第四步利用「土仁圈」（有兩種）將蒸熟的花生細屑，置入「土仁圈」壓平成餅；第五步利用「土仁圈」將壓平成餅的「土仁圈」，裝入油車，以石槌槓木材塞，每槓一下，木材塞即往前進一次，將油擠壓流入油甕，即成花生油。當完成花生油的製作後，遺下的「土仁餅」即是農作物的好肥料。

花生是本縣主要經濟作物，產量甚豐，《金門志》載：「日用諸物咸從漳、廈輸入，就地出產，惟有花生油一種。」本鄉是本縣花生的重要產地，較大村莊盤山、湖下、古寧頭等地都有油坊製作花生油，古寧頭的油坊毀於「八二三砲戰」，湖下的油坊延續到民七十年代後，因無法與進口的食用油競爭下而歇業，其油坊機器現仍封保完整；盤山的油坊器具則成古董存放。

## 7.烏麻油：

金門傳統烏麻油的做法，與花生油的製作過程相似，所以花生油坊也兼作烏麻油，其製作過程是利用赤麻做原料，每次約十多斤，用大鼎炒熟，冷卻後用牛拉石輪於「磨盤」將赤麻碾碎，放入鐵圈把赤麻壓實成餅狀，把壓好的赤麻圈塊，送入油車以石槌槓木材塞，利用擠壓的原理將油擠出，遺下麻油餅塊供農業肥料。麻油熱量高，營養豐富，味道香濃，是冬天進補，或產婦做月子時，煮麻油雞，麻油腰子、麻油麵線的最好用油。

安岐益昌烏麻油可謂異軍突起，老闆林森先生四十年前原本在後浦，受僱從事黑麻油製造，與大陸東山的師傅一起工作，民國四十六年，回安岐自行創業至今，其間不斷改良製程，以滾輪取代「牛磨」的粉碎麻子，以油壓機器取代人工的「榨油」，並通過行政院衛生署藥物食品檢驗，於民國八十六年取得工廠登記證。

益昌烏麻油的製造，目前原料來源除了金門外，大部份從東南亞各國等



等地進口，重視品質，原料須挑檢後，再依照製造過程進行，炒熟、粉碎、蒸熟、成餅、壓榨、過濾、包裝，以現有的製程每天約可生產 50 至 60 公斤的成品，生產的旺季。在每年的十月至隔年三月，行銷通路主要由老闆自尋定點寄賣。特色是生產過程不含任何添加物，油色烏黑光亮，保存期限長，味道濃香，目前市面雖有工業生產的台灣貨及低價的大陸貨競爭，尚有不少人喜歡傳統老味的烏麻油，所以能品質取勝。

#### （六）醃漬、浸泡類加工：

傳統的農業都是小農制，屬於自給自足型的農業經濟，有限的農作物必需應用醃漬的加工方式，予以保存使其不腐敗，作為三餐飯食佐料。本鄉為農業鄉農民除種植主要作物外，兼種植各種蔬菜和豆類，其中蘿蔔、綠豆、碗豆，米豆等類，農戶於一般食用剩餘下，利用醃漬、浸泡技術加以利用：

##### 1.醃蘿蔔（菜脯）：

金門的冬季蘿蔔，又大又長又白又脆，品質優良，滋味甘甜，作為菜肴，燉炒咸宜適。本鄉為白蘿蔔豐產地，冬季生產過盛，農戶就其型體切成長條型予以加工做成「菜脯」。本鄉「菜脯」早年以東洲最有名，故昔有「東洲好菜脯」的盛名，其後盤山、後盤山的「紅菜脯」後來居上，馳名全島。

其做法是將新鮮的蘿蔔先切成長條狀，搓揉、擠壓、去水、加鹽、醋、糖等調味，使其浸入蘿蔔細胞組織，具防腐調味效果，再予適度曝曬乾燥等製程，即可貯存成「菜脯」，可經年不壞，是配粥或飯的良好副食；昔日的盤山地區，由於水泥地尚未普遍，菜脯直接放置放於地，而當地的地表皆屬「紅赤土」，所以表面看來是紅色的，經嘗後別有一番滋味，傳到他處，有人竟在搓揉時，逕行加入「紅赤土」來製作；近年來國立金門技術學院、金門縣農業試驗所和金門縣農會，正朝有地方特色傳統食品，研治新的製造方法，讓蘿蔔成為地區重要特產之一。

##### 2.作蘿蔔酸（泡頭酸）：

將新鮮的白蘿蔔去皮洗淨，切成細片滲以食鹽，搓揉擠壓去除蘿蔔的苦汁，再加些糖醋等調味，稍放即成「蘿蔔酸」。

##### 3.浸豆菜芽：

將綠豆置於甕中浸泡，剛開始三天每天換一次井水，自第四天起不必再換水，約經三、四天即發芽成「豆菜芽」，以作蔬菜用。

#### 4.作豆鼓（漿）：

將黑米豆、黃豆、碗豆等用冷水浸泡，待其完全浸潤時，去除渣滓及不良粒，用水洗淨濾乾，用蒸籠蒸熟，用冷水去霉菌曬乾表層不黏，鋪置於寬面竹蘿筐，厚度為二公分，用棉布覆蓋加入麴菌（或舊品）使其醱酵，它會先生白霉菌，待轉成黃霉菌後，就成了本色豆鼓，再曝曬去姑，而後洗淨姑粉，加鹽鹵、調味料等入甕密封，經一定天數，使香料被豆鼓吸收，即為成品。其品名，黑豆稱「豆鼓」，黃豆稱「豆漿」，均是昔時民間佐菜拌料或調味品。

#### （七）其他加工業

##### 1.打鐵：

打鐵是重視經驗的一項工藝，一般鐵工須四年才可以出師；打鐵成器的過程一般為將鐵與鋼材上下疊著放在火爐加熱，成火紅熾熱狀態，取出以大鐵鎚敲擊，反覆鎚煉，其作用是將鐵與鋼材煉成一體，並去除雜質；等到時機成熟，再由師父經由大鐵鎚成型，小鐵鎚修整，而其間則不停的「試水」及觀察「火候」，才能成為一項可用的器具。

打鐵店製造的器具，種類甚多，其主要者，大別為：居家日常使用的菜刀，斧頭等；農業用的「犛頭」、「蕃薯鉤」、鋤頭、鐵耙、鐮刀、「牛釘」、「牛鼻拴」等用具；採蚵用的「蚵擎」、「蚵刀」等特殊用具。

本鄉湖尾村的中堡，在民國七十年代前，幾乎有一半的人家，都是「製鍋、造鑊、打鐵桶」的鐵匠，儼然成為製造「鐵器專業村」。

##### 2.縫紉：

「男耕女織」是傳統社會的分工寫照，本鄉可謂傳統社會的典型，多為血緣聚落，宗法嚴肅，敬老尊賢，講求輩序。昔日一家衣著均靠婦女雙手縫紉，到市場買布匹，自己在家製作，從日常服裝，至結婚時的禮服，慶典的長袍、馬褂、瓜皮帽，及小孩週歲的長衫、馬褂、瓜皮小帽等等，都由婦女包辦。昔日婦女的嫁妝，都有一台縫紉機，殊見縫紉是昔日婦女的必具技藝。

##### 3.木材加工：

金門的木工，大都經過長時期以師帶徒的方式做養成訓練（三年四個月）；而且一個人會好幾種技藝；小到生活類的飯、斗、水桶、糞桶、衣

盆。到工具類的犁、扁擔、鋤木。及建築類的木柱、楹樑、窗柱、斗拱。因為金門謀生的機會不多，所以往往依顧客需求，一貫作業，很少分工。這些木工大都保留許多傳統的規矩及儀式，如古老流傳下來的格式尺寸（魯班尺），及做各式傢俱、門柱、堂樑的尺寸「譜訣」，鄉內各個村莊都有從事木工行業的師父。

民國六十年代以前，金門住家大部份仍採用閩南式的傳統建築，六十年代後鋼筋水泥式的建築技術傳入，傳統木工業遭遇到了謀生的困境，新建築中只有宗祠、廟宇、古蹟中才會大量用到木構工藝；晚近九十年代，則因大眾的經濟情況有了很大的改善，及商店為創造與眾不同的布局；木工師轉型做房屋的裝潢布置，情形有了很大的改善。

#### 4.打石業：

精美的閩南式木石建築中，通常以石頭做為牆基、台基、地坪，及門的主要材料，較富有的人家會在台基上或石牆做精美有寓意的雕刻；常見在宗祠上的「石鼓」、木柱下的「柱珠」及「山牆」及「子午窗」上的豐富雕刻，金門盛產花崗石，卻少有藝術成品，僅限實用性質的打石，如建築用牆基的石板、石門，及傳統農村中所用磨米漿的「石磨」、由整塊石頭鑿成中間深凹成半圓球形，以舂花生或將麵糊打筋的「石臼」；用牛或馬來拉以將穀類脫粒的「石輪」、「石滾」。



圖 4-2-1-5 打石業成品

隨著時代的進步，生活用器邁向電器化，機械化和資訊化，農村生活早已脫離「石器時代」，各村莊巷頭埕尾常見有遺棄的「石器製品」，如今均成為昔日生活的古董品了，不勝依稀正待人們回顧珍惜，而昔日的打石業者，多轉進製造家用建材石板、墓地建材和紀念碑石的製作。

#### 5. 編蒸籠、竹筐、漁筊等用器：

昔日農村蒸籠、竹筐、漁筊均為日常必備生活用具，製作蒸籠、竹筐、漁筊等用器，各較大的村莊均有專門人員從事這方面的行業製作。

### 6.雕刻業：

古老的住家，把神桌、佛龕、床舖視為非常重要的擺設，所以在進入家門或安置時，常有人看日子甚至看時間以求吉日良辰；而這些傢俱因為重要，便有人專門刻上裝飾用的花紋。雕刻業與木材加工是同性質，都是以木料為素材，其間差別在木材品質和加工精粗，前者多選用樟木、檜木、楠木等質底精細的上等木材，專門雕刻神桌、佛龕、床舖、神像、神輦、花罩的細木作；後者多選用一般杉木為材料，製樑柱木架、生活桌椅、盛水木桶等等，製作較粗。

### 7.作金紙：

閩南民俗敬祖尊宗、信鬼好巫，一年從頭到尾，除年俗節慶外，尚有村落角頭宮觀道寺神明醮祭、各家族宗族祭祖活動和初一（二）、十五（六）例行祭祀，每有祭祀則必需焚金紙酬神，作金紙成為民間不可或缺行業。昔日金紙是進口糙紙，店家按金紙種類，切成各種規格，打紮成捆，分到家戶加工，一般都是婦女利用較多餘勞力，黏貼金箔、錫箔，以補家計之用；在五、六十年代打箔二大捆才新台幣五元。如今經濟進步，生活水準提升，這份苦工作乏人問津，商家也改採進口金紙成品，物美價廉，傳統作金紙業，只剩簡單的分類包裝了。

## 第二節 鄉域商業

本鄉為農業鄉，鄉域商業可稱之為鄉村型商業，其服務對象為村莊居民；其經營規模多為獨棟式商店，沒有成列成排的商店街；其商店商品種類為雜貨式，凡民生用品均包羅其中。

民國三十八年，國共內戰，大量國軍進駐金門，增加金門鄉村商業服務對象，活絡鄉間店舖生意。民國八十一年，金門戰地政務解除，駐軍逐年撤離，鄉間店舖生意，亦相應衰退。

金門戰地政務解除，恢復地方自治，開放觀光，兩岸小三通，帶來大量旅客。以「觀光為主，農業為輔」成了金門未來的發展方向。金寧鄉為金門縣的一部份，經濟行為與金門政治演進有密切的關係，商業的發展也受政治演進而有不同：

## 一、民國三十八年以前

為傳統農業經濟，其商業情況如下：

### （一）雜貨店：

在小農制的農村社會，家戶講求自給自足，不可能有專賣店出現，唯日用百貨非一家可完全自給，仍需互通有無。傳統村落都會有些雜貨店，店鋪通常不是很大，主要是供應食油、「番仔火」、鹽、糖等民生日常用品，有時也有麵粉、糖果、餅乾等外來品，拜拜用的金紙也有供應，平時農家無力購買整包裝，都以零售為主，例如油都是自備容器去買個四兩或半斤的，商家以長竿式的杓子，將油從油桶取出，裝入容器內，這是須要熟練技巧的。

而傳統的店鋪共同特色就是都有一條櫃子，或高或矮，但都寬寬大大的，以便商家記帳、收貨、找錢等之方便，若有大店面，而伙計能做到櫃前的職務，古時稱為「掌櫃」的，可是不得了的事，其職位如同現在公司行號的總經理。

### （二）辦桌業：

傳統的金門，過婚喪喜慶時，常請做菜的師傅到府上辦桌宴請親朋好友，辦桌做菜師傅俗稱為「館棧」，而主廚館棧在辦桌時，通常在四合院中搭架帆布，以遮日遮風遮雨，於天井架起數個大鍋，以大木柴升火，配合快刀利刃，細膩手藝，煎、炒、燉、炸、煮、烤等方式，做出一道道閩南風味的宴菜上桌；菜通常是十二道或十六道，昔亦有達二十四道，出菜次序，一般是一乾一濕相間，以冷盤開始，以甜湯、禮餅完結；「燕菜」、「烘肉」是宴客名菜，不可或缺，也考驗「館棧」的手藝風評。

### （三）閹豬、閹雞、牽豬公業：

古時物資不足，賺錢不易，農家莫不在家旁圈上一塊地，用以飼養豬、鴨、雞等畜禽，當做副業賺錢，或年節慶典及「補冬」食用，昔時的豬及雞為了能夠讓它們長得快又大，需在幼豬、雛雞時期將其睪丸加以閹割，俾利成長，閹豬、閹雞這一行業於焉誕生。閹豬閹雞通常要有專業技巧，其商業行為，閹割師傅通常於腰間繫小皮袋工具，巡迴各村莊，以細竹管吹號，遇有家戶請求，便以小刀在豬的腹下或雞的翼下，割破一個小洞，用小弓把將口撐開，用一條線將睪丸割離腹腔，用小匙舀出，手術完畢後，就用豬毛或

雞毛將傷口封住，再塗上芝麻油防止傷口潰瘍，傷口通常很容易癒合，這種古老的神奇妙法，據說是三國時華陀的外科技術傳下來的。

傳統農村養豬是一項儲蓄，農戶將五穀餘糧，或生活廚餘，餵食仔豬成大豬，再販售予屠宰商，這是昔日農村社會的重要財源。稍大農戶，均自行飼養母豬，自行繁殖仔豬。由於母豬配種需要一些技術，「牽豬公」業於焉興起，豬公性野，有攻擊性，容易傷人，豬公主人往往須用繩索套好豬公之後，利用繩子及手杖吆喝豬公行進方向，往來各村落執行他們的工作，成為非常特殊的一種「牽豬公」專門行業。這一行業直到金門農業試驗所成立，引進新品種和人工受精技術，而於民國五十年代絕跡。

#### （四）搖鼓擔：

這一行業的業者，是製作兩座直立型小木箱，分設四層，木箱骨架鑲以透明玻璃，令箱內貨品一目了然，業者以扁擔挑著一對小木箱，巡迴各村莊，手捏輪小鼓，「扣-扣-」作響，人們就知道搖鼓擔來到村莊。搖鼓擔販售一些精製細小不佔太大空間的貨品，例婦女化妝品：胭脂、花粉、插花、手帕、香水……等類；女紅用的針、線、鈕扣、剪刀等裁縫用品；裝飾用的別針、桔花、手飾……等類；廚房用的香油、茶油、醬料、刀子……等類。反映昔日傳統農村，簡樸生活的景象。

#### （五）道士業：

這一行業分紅頭道士和烏頭道士兩類，紅頭者金門在地稱為「法司」，專辦喜事；烏頭者則喜事喪事均可，金門在地稱為「司公」。前者頭戴法司牌，腰帶圍一塊法司裙，左手執有柄的鈴，右手執法鞭（索），間吹法螺，農家年俗，或結婚拜「天公」時，多延請「法司」誦經驅邪。後者衣絳衣，頭裹烏網巾，戴道冠，穿道鞋，凡宮廟醮齋、祈安禮斗、誦經施食、或喪葬之超度拔幽等「大場」法會，及「小場」之收驚、押煞、補運皆有做。金門的道士團拜「太上老君」祖師，民間喪禮，依例須有三位「司公」配合古樂，為死者引渡；宮廟之奠安、醮祭，通常有三至五位「司公」，規模大者有近十人鑼、鼓、鎖呐等樂隊配合，道士誦「靈寶放收軍科儀」、「三官感應妙說」、「太上說中斗大魁保命妙經」、「太上說西斗記名護命妙經」等，儀式通常較斯文，稱為「文道」；若見於普渡法事、或引暗魂時，通常所誦經文與前者相當，但儀式要跳，身段要有較多的姿態動作，稱為「武道」，其中最

大的差異就在於「暗條」；昔時金門民俗信鬼好巫，信仰虔誠，道士業較眾，而今約剩六、七團而已。

#### （六）代書業和通匯：

在昔日小農社會的匱乏經濟，人們需要終日勞動，才能過溫飽生活，沒有多餘時間可供讀書，一般廣大民眾均是文盲。清末至民初，內憂外患紛至踏來民生困苦，鄉人紛紛前往南洋謀生，當時沒有國際電話，與家人的聯絡維賴信件，由於一般人多不識字，書信通候和僑匯的收取與否，均須請塾師暨熟練尺牘者代為撰寫，代書業成為昔日社會不可缺少工作，各個村莊都有為人代書信件和處理通匯的的人物，前者，因同屬一村，非親即故，多屬義務職，酬勞不多；後者，通匯需要一些勞費，有一定比率的酬金，通常與一些殷實商號搭配，較具信用可靠，不致中途遭不肖者侵吞。這一種行業到民國三十八年以後，國民教育普及，各個家戶子弟多受教育，已可自行撰寫信件而漸消失，通匯也因現代郵政、銀行的設立，而使昔日僑匯機制退沒。

#### （七）菜販業：

農村人家自種的農產品成熟之後，有些人會自己挑到市集或各村落去銷售，但有更多的農人種植大量產品或不懂經營之道，轉而賣給菜販，較具代表性的有自己下鄉到各村莊去收購的菜販業者，通常收購量較大，往往價格也壓得較低；另外一種有自己的店面，則須農民自己送貨到店面，通常農民須放下工作，而一家一家去詢問需求，在達成貨物的數量、時間、日期的默契之後交貨，而菜販業者則轉賣給商家及附近居民，賺取差價；因為以前聯絡並不方便，所以菜類的供應者農民與菜販業者，除了用找人「交待」聯絡的方法外，通常也建立較緊密的供輸關係，而這種特殊的關係也常常可以維持很多年。

## 二、軍管時期（民國三十八年至民國八十一年）

民國三十八年，國、共雙方在本鄉古寧頭激戰，金門停止縣治，改為軍管，至民國四十五年，頒布戰地政務實驗辦法而成軍管時期。此時的金門對外交管制甚嚴，人員來往除軍方交通工具，和後期民間籌設一艘「金門快輪」外，幾乎沒有任何交通工具可利用。本縣被視為戰地，在「安全至上，軍事第一」下，工商產業因對外交通不便，難有大規模發展，外資更因戰地

管制重重，朝令夕改，上級長官的指示和命令，超越法令而令人卻步，此期的商業，除一般百姓日常生活必需品外，最重要的是依靠駐軍的消費，斯時島上駐軍有五個師和六、七個直屬部隊，人數約在八萬人以上，成為金門商業的重要消費人口，本鄉雖然為農業鄉，無繁華市街，但是拜戰地之賜，各個村落的外緣和海岸山區，都有甚多的軍事據點，駐滿部隊，例假有時間限制，只能在營區附近村莊休假較便，所以此期村村都有各類小型商店，頂堡為金西師指揮中心，大量的駐軍，帶來較多商機，成為本鄉商業中心，茲將本鄉此期的商業概況列述如下：

### （一）小吃店：

戰地的生活是嚴肅單調，時時處於戰備狀態，軍人的休假異於一般行政機關，沒有周末，周日放假各師不同日，以維持防務全天戒備。官兵例假，每次只有四至八小時，許多據點沒有公車，交通不便，為了有效利用例假休閒輕鬆一下，部隊弟兄經常是三五好友相約一起於村莊小吃店聚晤小酌，談天說地以解鄉愁，或痛飲一翻以展豪情。在戰地政務這一段時間，幾乎村村都有小吃店，供應泡麵、滷肉、滷蛋、豬頭皮、豆干等滷味小菜，或隨時供應「什錦麵」、「炒飯」、「炒麵」、「燴飯」、「牛肉麵」等簡易小吃，生意興隆，不比城內小食店差。

### （二）洗衣業：

戰地的部隊清晨多要跑步，增強體能培養戰力，上、下午亦需出操，訓練戰技，或強化營地工事，幾乎每天都在跑步、出操、訓練、行軍、構工中過生活，每天都是汗流夾背衣衫濕透，天天都有成堆的衣服，需要換洗，洗衣業因應而生，有整連、營承包者，再轉給個體戶清洗；據點單位人數少者，通常以件計價，有分清洗、漿洗、加燙等不同規格的清洗方式；洗衣業者在當時是不須太多本錢的生意，為勞力過盛的農村，提供一門生計行業，其盛衰與駐軍多寡成正比，當駐軍多達八萬多人時，村村都有洗衣店洗衣戶，如今駐軍寥寥，村莊洗衣業也不見了。

### （三）撞球業：

撞球是一種輕鬆優雅的休閒活動，在鄉間小店，經常設有撞球桌，供官兵休假時候，前來休閒娛樂，優雅有趣，可培養手藝技巧和智慧判斷，十分流行，為軍中弟兄所喜愛，往往三五人群聚彈子房，打上一兩桿撞球，早期



大都打「思洛克」，後來世界潮流，也有了九號球等出現，業者以小黑板加粉筆，劃上正字以代表撞球的台數，以台計價，生意興隆，有商家還請小姐看守計分。

#### （四）照相館：

國共內戰，金門為確保復興基地的安危，先後與中共發生「古寧頭戰役」、「九三砲戰」、「八二三砲戰」、「六一七砲戰」等戰事，後方役男抽中前線者稱「金馬獎」，均有身赴「沙場」戰地的惶恐，在通訊不便，為了讓整年不見的家人了解身體近況；為了來戰地當兵留下永恆紀念；為了退伍與袍澤弟兄留下難得紀念，攝影留念是最佳的選擇。在戰地政務時代，照相機是管制品，軍人不得擁有相機，民間相機最嚴時刻地要登記列管，即使擁有也不許配備廣角鏡頭，不許拍攝軍事要塞，為留下人生難逢時刻的珍貴記憶，到照相館，拍一張配有戰地背景的風光景物之相片，是多珍貴值得的紀念，照相館業因應而生，本鄉的盤山村，一時發展成街，就有數家照相館。初期的照相館，大部份都洗「黑白的」相片，直到民國六十五年左右，才開始漸漸流行「彩色的」。民國八十一年戰地政務終止，部隊大量減少，本鄉照相館業亦相應沒落關閉。

#### （五）冰果店：

在戰地政務時代，流行一句俚諺「若要賺錢，第一作冰，第二做醫生」，前者對象為軍人，每天勞動操作，常是汗流夾背，有枝「枝仔冰」入口，仿若荒漠甘泉，清涼無比，倦意全消，活力再現，在戰地政務時代，一隻「枝仔冰」桶，配上一部腳踏車，走訪各軍區操練場傍，於操練休息片刻，搖幾下「枝仔冰」鈴聲，即有蜂湧而來的弟兄爭買「枝仔冰」，如此一隻「枝仔冰」桶，即可養活一個家口，甚而有些賺餘蓄儲；後者，道出金門人的迫切需要，醫療嚴重不足，遇有急重疾病，只好聽天由命，若開間診所，定是加惠民眾，業績興隆。

冰果店林立，到處都有「枝仔冰」叫賣，是戰地政務時代商業的特色之一，冰果店的品類也時有演進，早期以「枝仔冰」最多，其後有用塑膠帶做成的「冰棒」，之後又有「挫冰」產生，因為可以添加乾果成「四果冰」、或加水果調成「水果冰」，式樣豐富而大受歡迎。每當軍人出操後的休息時刻或是例假日，冰果店常是高朋滿座。

### （六）電影院：

六十年代是金門電影院最風行的時候，大市區，小市集，軍團附近，都有大大小小的電影院，每逢官兵休假日，電影院都是暴滿。電影院不僅是軍民重要的娛樂場所，也帶動附近商家的繁榮。本鄉除盤山有師部經營的「金西戲院」和文康中心外，平時還有金防部放映單位，以專車到偏遠的軍事據點或農村放映電影片，提供軍民同樂。

電影院鼎盛時期，軍方經營者，計有：擎天、金中、金東、金西、南雄、中正堂、海光、藍天、烈嶼共計九家；民間經營者，金城城區有「金門」、「金聲」、「育樂中心」等三家；金湖鎮有「僑聲」、金沙鎮有「金沙」各一家。在兩岸關係邁向「單打雙不打」的時候，碰到單號的晚上，電影院不營業，以策安全，是戰地電影院的一個不成文規則，直到中共與美國建交，停止了宣傳砲擊，才開始每天晚上放映，所播放的電影雖是台灣已演過的二、三輪影片，但在當時的金門依然十分叫座。

### （七）早餐店：

戰爭是殘酷的，深深影響到人們的生活步調，在兩岸對峙緊張時刻，所有戰事均發生在午後及晚上，為了安全，軍民間大行的商業行為，都安排在清晨，每天清晨三點鐘起，市場即開市，軍中各部隊的菜買車齊發，向各地市場進行一天伙食必需品的採購。民以食為天，清晨起床飢腸轆轆，早餐店是解決飢腸最好的去處，各色各味的早餐店，如豆漿店、饅頭店、油條店、燒餅店、廣東粥店、鹹糜店、蚵仔麵店、花生湯店、麵線糊店等等，熙熙攘攘生意興隆。不論是從事早市的商人，或是採辦伙食的軍人，都是早餐店的顧客。

### （八）流動小販：

人類一切商業行為均根於需求，有需求才可能帶動一切商業行為。每當國軍部隊出操、構工、行軍、打靶或者演習時，都是十分勞累，最想獲得充飢補充體能的時刻，流動小販因應而生，在戰地政務時代，常有跑單幫的小販，以軍隊為對象，攜帶如饅頭、包子、燒餅、枝仔冰、飲料、香煙、檳榔，到軍隊聚集的地方去販售，也有即時煮上一鍋麵，吆喝著：「蚵仔麵線，一碗二塊半」，總之，在供需的經濟原則下，只要有需求即有商業行為，流動小販反映戰地時代，鄉間另一類商業形態。聰明的小販基於生意需

要，需掌握部隊作息情形，俾利商機，往往小販在軍隊未到之前，便在當地等待了，縱令軍隊三申五令要保密防諜，部隊行縱不准外洩，也難逃流動小販的法眼。其實，這些流動小販都是在地人生活數十年，對軍隊的生活作息，和活動路線場所，早已十分熟悉，都在他們的掌握之中，故能夠充分了解軍隊的行動。這也因應商業需要，所必備的一點點智慧罷了。

#### （九）軍中福利社：

戰地政務時代，各個師級部隊，為照顧軍中弟兄，常開辦福利社，供應軍用服裝、軍用徽幟，日用五金、文具，食品、飲料等等，由於貨品較市面略為價廉，初期營業對象限軍方弟兄，其後限制略鬆民眾亦可，所以廣受軍民喜愛，但由於福利社開放的時間不一定，貨源供應欠穩定，偶有搶購風潮或請託交易，常有交易不公平的反映之聲浪，得有與民爭利之嫌，而日漸結束營業，如今存在，大型賣場興起，商品包羅萬象，價格較一般商店便宜，軍中福利社也幾乎絕跡。

#### （十）書店小說出租業：

戰地環境特殊，對外交通不便，島內宵禁、燈火管制、娛樂場所設置受到嚴格管制。單調和刻板的軍中生活，閱讀小說成為軍人的一種生活消遣，書店小說出租業因應而起大行其道，成為戰地金門一種流行行業，提供營區軍中弟兄消遣生活的精神糧食。城區和鄉村書店林立，供應流行雜誌，小說、漫畫、報紙等等。本鄉盤山村為守備區與鄉治的軍政中心，租書業者生意興隆。

### 三、戰地政務解除及開放觀光（民國八十一年至今）

民國八十一年戰地政務解除，金門回歸地方自治，亦象徵兩岸關係趨於和緩，兩岸的未來應本「和平談判」，來解決其歷史留下來的政治問題，方符合兩岸人民的利益，讓金門脫離戰地，走向和平的大道。以發展「觀光為主，農業為輔」成為金門經濟發展的走向。近十年來大量的撤軍，使金門的經濟型態起了結構性的變化，其中最明顯的就是各自然村雜貨店的沒落，取而代之是較大型觀光飯店的興起，使金門的商業又有一番不同的景象。此就其新興的行業列述如下：

### (一) 旅行社：

台灣地區在民國六十八年代開放國外觀光，隨著經濟的繁榮國人前往國外旅遊人數因而日所增多，旅行社如雨後春筍般的崛起。民國七十六年開放大陸探親，更掀起一陣探親與觀光風潮，不少老兵和台灣同胞，藉此機會前往中國大陸省親訪問，擴大台灣的旅遊空間，亦增進兩岸之間的和緩關係。民國八十一年十一月七日金門戰地政務解除，與台灣之間的來往，不再有出入境申請的限制，大量的台灣觀光客紛紛湧進金門觀光，於是地區旅行社因應而生，初期多為台灣旅行社來金加設辦事處，或本地業者自行設立，缺乏管理規範市場混亂。民國九十年一月一日金門與廈門首航，開啟兩岸「小三通」門戶，地區旅行社深受鼓舞，依金門縣政府統計月報顯示民國八十八年本縣登記合格旅行社：甲種三家，乙種九家；到民國九十二年甲種十一家，乙種二家（《金門縣政府統計月報 93 年 9 月份》金門縣政府主計室 p.38）。由地區甲種旅行社數量的驟升和乙種數量的驟降，說明地區旅行社現規格大幅升級，可因應國際旅遊各項業務，國民旅遊不再是奢望，而是現代人生活的一環。大陸旅遊探親在本縣更是每日絡繹不絕，從開始不定期試辦，至今日金門與廈門每日各對開四班，大大擴充金門旅遊空間與人數，旅行社成為金門新興行業

### (二) 旅館業：

在戰地政務解除以前，金門是旅館業的禁地，全縣除軍方的「迎賓館」、縣政府的「浯江招待所」、「仁愛山莊」、華僑協會的「華僑之家」、縣商會的「招待所」外，沒有任何一家旅館。戰地政務解除後，拜觀光之賜，旅館業如雨後春筍般興起，鄉村的民宿村也相伴而起。到民國九十二年，本縣合法旅館已達二十六家；非法旅館有四家。民宿方面：函報現有家數七家；申請家數七家；合法家數三家。

本鄉現有旅館數，計有長鴻山莊、金寶來、金麗麗、皇鼎、國光等五家（仁愛山莊現更為地政局）；民宿方面，現約有三家。觀諸本鄉旅館業，尚在起步階段，伯玉路和環島北路是未來興建大型旅館理想地段，深具發展潛力。

### (三) 特產店：

自從戰地政務終止以來，後方觀光客大量湧進金門，帶動本縣產業的興

起，本鄉伯玉路兩傍和一些重要風景區，均有大型的特產店，販售本縣特產，生意興隆。

金門地區特產種類甚多，除現已馳名的金酒、陶瓷、貢糖外，尚有寸棗糖、米香、一口酥、馬蹄酥、花生酥、桶餅、椪餅、麻碇、各類粿糕等等，正在品質上加以改進，使美味可口易於保存；在規格上合乎衛生安全規定；在技術上更新生產方式；在包裝上設計精美方便提攜，以為本縣的特產開創更多的種類和銷售，創造經濟效益。

#### (四)「一條根」的開發：

本鄉為農業鄉，是金門各類特產原料的生產地，有鑑於文化產業是最有價值的觀光產業，因此將「產業文化化，文化產業化」可提升一個地區產業水準與文化內涵，是現代發展地方觀光事業的共同趨勢，亦是本鄉發展的方向。目前本鄉開發的產品，其中以「一條根」最具特色。

##### 1.一條根概要：

一條根學名Glicine Tomentella Hayata，屬豆科又名闊葉大豆，金門土名「臭空仔」為多年生藥用作物，三年以上者，主根可串地50公分長，自古以來一條根浸酒飲用，可活絡血液循環，解除筋骨酸痛，是生於金門的野生特殊植物，散見本島各地。目前本鄉一條根專賣店有兩家。

##### 2.「浯記一條根」專賣店(圖4-2-2-1)：

位於本鄉后盤村后沙3-1號，負責人許有道。有鑒於一條根在藥用功效，該店前身為一般商店，於民國八十四年十月，在本鄉后沙創立「金門浯記一條根專業中心」由金門農業試驗所輔導農民種植，訂定製作保價收購，目前年製作1000公斤。委託國立台灣大學農學農藝系技術研究，中國醫藥學藥材驗証，南投中南藥廠製造一條根各類產品：一條根膠囊、一條根勁茶、一條根濕痛好油、一條根行血酸痛布、一條根四合一浸酒藥材、一條根噴劑、一條根養生食補等各類產品，交店銷售。



圖 4-2-2-1 浯記一條根

### 3.「一條根實業社」專賣店（圖 4-2-2-2）：

該社民國八十三年成立金門藥用植物開發推廣中心於后沙。民國八十四年成立一條根觀光農場於古寧頭。民國八十五年成立「一條根實業社」於本鄉伯玉落二段 306 號，董事長蔡添祿。佔地寬廣，有專賣店和停車場，專售一條根茶、一條根藥膏、一條根藥酒、一條根藥膳、一條根藥布等產品。



圖 4-2-2-2 一條根實業社

#### （五）運輸業：

戰地政務時期，雖然努力從事道路的整建，但地區卻限制車輛的購買，居民及軍人交通都仰賴公共汽車或計程車，而計程車都有總量管制，所以筆直的道路，往往看不見車子，十字路口只有白線，沒有紅綠燈設置，車子到達白線自動停車，檢視有無來車，再啟動車輛向前行進，可謂全國「無紅綠燈，白線為尊」的地區。

戰地政務解除後，隨著觀光事業、營造業的蓬勃發展，本縣各種車輛快速增加，迄民國九十三年底各種車輛達 44,442 輛，其中各類營業車輛：計程車 460 輛、大客車 46 輛、遊覽車 152 輛、大型營業貨車 153 輛、運曳車 19 輛、租賃車 91 輛<sup>12</sup>。堪稱空前發達。

#### （六）資訊業：

戰地政務時代，為防止軍機外洩，保密防諜和安全防護至為重要，列為重要管制要項，電話機、傳真機和電腦資訊業都是管制事項。戰地政務解除後，回歸地方自治，兩岸關係和緩，一切商業行為正常化，沒有軍事安全的干擾，本縣資訊業呈現蓬勃發展。資訊教育由學校教育推廣至社會各個層面，資訊設備由公務機關普及至社會公司行號與家庭。電話、電視、電腦、傳真機、無線電話，「數位」照相機、錄影機、攝影機等科技行業，接二連三風起雲湧，成為現代人生活的必要配備。九十年代起，網際網路連線興起，電腦幾乎是每家必備，以用於一般文書處理，尋找訊息資料，遠距聯絡的最佳工具了。

<sup>12</sup> 本縣各種車輛數據引自《金門縣政府統計月報》93 年 12 月金門縣政府主計室編印 p37

### 第三節 金門酒廠實業股份有限公司

鄉域現代工業，可分為民營與公營兩大類，民營現代工業則為陶瓷業和各類加工業，規模受限於市場有限，尚在起步階段；公營工業較具規模者為「金門酒廠實業股份有限公司」，其產能和業績輝煌，是金門經濟最重要支柱，也是縣庫最大的財政來源，關係金門民生和經濟發展，茲略敘如下：

#### 一、沿革發展

「金門酒廠實業股份有限公司」（圖4-2-3-1）座落於金寧鄉桃園路1號。該公司前身為「金門酒廠」，建於民國四十一年九月，原名為「九龍江酒廠」，成立於金門城南門外，民國四十五年福建省政府遷台後，乃改名為「金門酒廠」。利用金門特產旱地高粱，當地水質甘美的「寶月神泉」，優質酒麴和經驗豐富的釀酒師傅，釀造出風味獨特，香、醇、甘、冽的高粱酒。



圖 4-2-3-1 金門酒廠實業股份有限公司

民國六十六年十二月一日，金門高粱酒始納入國家公賣體系，年產百分之七十銷售「台灣省菸酒公賣局」轉銷。民國八十一年十月一日財政部核准「金門高粱酒一體流通方案」，從此金門高粱酒銷售台灣數量不再受到限制。是年底戰地政務終止，隨著金門地區的開放觀光，金酒系列產品在國內市場大受歡迎，在坊間售價狂飆，成為搶手貨，為應付市場的強烈需求，於民國八十四年於金寧鄉桃園路地段開闢第二酒廠，佔地面積達 14 公頃，較原廠面積約增加4倍，民國八十六年新廠第一生產線完工加入投產，金酒產量倍增。為因應公營事業民營化與組織公司化，乃於民國八十七年二月十六日，改制為「金門酒廠實業股份有限公司」邁向民營新里程，本鄉成為「金門酒廠實業股份有限公司」的總部與生產發展基地（圖 4-2-3-2）。

綜觀「金門酒廠實業股份有限公司」沿革發展，由草創階段迄今已歷五十三年，員工由 30 餘位，年產量五萬公斤，增加到民國九十三年 888 名，年產量增加到 88,335,836.5 公升<sup>13</sup>，民國九十三年金酒年營業額新台幣 91 億

4004 萬 7831 元，盈餘 35 億 5886 萬餘元<sup>14</sup>。金酒製造除保有釀酒老師傅經驗外，更加強研究發展，開發新產品，不斷引進現代生產設備，擴建生產線，邁向機械化、自動化、電腦化，不斷增加生產能量，以滿足市場的需求，成為金門縣政府最重要的財源。展望未來，我國已成為世界貿易組織（WTO）成員，在白酒開放進口市場競爭必將激烈，唯有加強研究發展，提升生產技術，強化經營管理，才能提高競爭力。

## 二、金門高粱酒之製造過程

金門高粱酒的製造過程分為製麴、釀酒及包裝三大部分：

### （一）製麴：

其作業流程如下：

選料→研磨→攪和→製麴塊→培麴→堆麴→磨麴→加入高粱發酵→完成製麴。

作業流程說明如下：

#### 1. 選料：

小麥為金門高粱酒製麴的原料。為促使高粱酒的順利發酵，製麴釀酒首要步驟，酒麴的良窳，對高粱酒的風味、品質，以及產量，居關鍵性地位。麴者，是指一種含有麴菌的物質。當絲狀的麴菌和入蒸米或麥、高粱時，能使澱粉變化為葡萄糖，從而產生酵母菌，用以製造酒精。



圖 4-2-3-2 金門酒廠實業股份有限公司的總部生產基地外觀

<sup>13</sup> 資料來自金門縣政府主計室 93 年 1-12 月總量。

<sup>14</sup> 資料來自金門縣政府財政局業務報告 2005.05 金門縣議會第三屆第七次定期會。



## 2. 研磨：

為製麴的第一道手續，即將小麥用磨麥機磨製成粉，其顆粒應適當均勻，金門酒廠現行作業，配合釀酒需求作適當的比例使用，麥粉碎粗細度標準，分為粗、中、小、細四級，如下：

- 「1. 大顆粒：0.4%，以不能通過 9mesh 標準篩孔者為主。  
 2. 中顆粒：9%，以能通過 9mesh，但不能通過 16mesh 標準篩孔者為主。  
 3. 小顆粒：41%，以能通過 16mesh，但不能通過 35mesh 標準篩孔者為主。  
 4. 細顆粒：49%，以能通過 35mesh 標準篩孔者為主。」<sup>15</sup>

## 3. 攪和：

研磨後的麥粉，由輸送帶送入攪拌機，加水一起攪和。水經裝有流量計之水管流入，攪拌不能太稀，亦不能太濃，均勻適當，俾利菌類繁殖，製作好的麴；製麴用水應注意事項：

- 「1. 無味、無臭、無色，略帶甜味尤佳。  
 2. 無浮濁物、無雜菌及其他污染物。  
 3. 礦物質含量高。  
 4. PH 值約在 6.8 至 7.0。  
 5. 煮沸無沈澱物。」<sup>16</sup>

## 4. 製麴塊：

在攪拌機內的麥粉，拌和完成以圓型輸送盤，送入壓塊機，將之壓成方塊狀，長寬各約二十五和二十四公分，厚度七公分，重量五公斤。

## 5. 培麴：

麴塊製成後，接著送入培菌室中的麴架，繼續進行發酵。麴架由鋼管焊製，分上、中、下三層，上鋪木板，板上加鋪草蓆。麴塊之培麴發酵，溫度須保持在 37°C 上下，因此，必需隨時注意溫度狀況，適時「翻麴」以保持恆溫狀況，使麴塊內部菌種順利繁殖。

## 6. 堆麴：

經後期培養之麴塊，一律移出麴室陰乾儲存，謂之堆麴。堆麴時以橫躺

<sup>15</sup> 楊天厚、林麗寬《金門高粱酒香》台北 稻田出版有限公司 2001.5 一版 p.68

<sup>16</sup> 楊天厚、林麗寬《金門高粱酒香》台北 稻田出版有限公司 2001.5 一版 p.68

方式為之，中間應保留空隙，使空氣得以流通，才不致長出蛀蟲。冬季低儲存大約四十天左右，夏季溫度高，儲存的時間相對縮短，俾求酒麴的品質新鮮。

#### 7. 磨麴：

培乾後之成麴塊重約三公斤，呈土黃色，自貯麴室移出後，須再磨成顆粒狀，始可混和高粱釀酒，至此製麴工作大功告成。由於製麴過程中，空氣、水質、溫度的掌控十分關鍵。金門有好空氣，好水質，製出的麴塊自然上選，有利高粱酒的釀製。

#### (二) 釀酒：

其作業流程如下：

浸泡→蒸煮→冷卻→拌麴→發酵→蒸餾（第一道酒）→再拌麴→再發酵→再蒸餾（第二道酒）。

作業流程說明如下：

##### 1. 浸泡：

將高粱原料，送進泡水池後，經過二十四小時的浸泡，使高粱顆粒變軟。

##### 2. 蒸煮：

浸泡後之高粱，入大鍋蒸煮，俗稱「蒸高粱飯」，簡稱「蒸飯」。該廠蒸高粱飯所用之不鏽鋼鍋爐，容量為一千公斤；蒸一鍋時間約需二小時。

##### 3. 冷卻：

高粱蒸煮完畢，由輸送帶送入「涼糟機」。輸送帶運送過程，「高粱飯」熱氣騰騰，又黏又稠，技術人員即在旁用人工方式加入穀殼，使「高粱飯」不致太黏太稠地冷卻下來，此為第一道加殼手續，普通一鍋飯（即一千公斤高粱）須配入二十公斤的穀殼。

##### 4. 拌麴：

所謂「拌麴」，指冷卻後，在容量五百公斤，且裝滿高粱飯和一定比例穀殼的高粱拌麴機中，將三十七公斤顆粒狀麴粉加入，然後啟動拌麴機，使麴粉攪和均勻，接著進入發酵池發酵四天。之後，再以人工攪拌，務使高粱飯及麴粉能混合勻稱，接下來，重回發酵池中發酵六天，這種拌麴攪和的動作，也稱為「翻糟」。

### 5. 發酵：

以上是採用固體式的發酵方法，也稱為「乾式發酵」。為物盡其用提高產能，該廠尚有一種「濕式發酵」，或稱「液體發酵」，係以砂糖配酒母（即酒麴粉），加下酒品（指酒糟，約一五〇公斤）發酵十天後，蒸餾所得酒。

### 6. 蒸餾（第一道酒）：

「高粱飯」發酵完成之後，即可開始進行蒸餾。蒸餾時，下鍋即約三十分鐘，蒸酒速度也須約三十分鐘。蒸好第一道酒後，須將高粱渣滓出鍋，並送入另一道鍋爐，待見出冒煙，再加穀殼二十五公斤使其冷卻，冷卻後續加麴粉，準備第二道的蒸餾。

### 7. 再拌麴再發酵：

仍以原來的材料，添加五十公斤麴粉，同樣再送進發酵池中，充分發酵四天後，也要進行「翻糟」工作，最後再予以發酵八天。

### 8. 再蒸餾（第二道酒）：

第二道蒸餾時間仍約為一小時，每一鍋爐約可蒸出八十公斤之酒。由於第二道酒較無高粱雜味、較香、較純、較順口，特稱為「二鍋頭」，廣受大眾喜愛。

### （三）灌裝：

為使酒質保持一定水準，在灌裝之前，將蒸餾的第一、二道酒調配酒度融合後再存入地窖，經六個月以上時間除去糟味，再經品質品鑑，達到出廠水準，才能加以灌裝。

白金龍〇·三、〇·六與〇·七五酒類一律由機器自動灌裝；紀念酒始用人工灌裝。

灌裝流星群可分解如下：

卸瓶→洗瓶→灌裝→封蓋→三道檢視→封膠套→貼標籤、公賣憑証→裝箱→封箱→裝棧。

## 三、高粱酒產品種類

### （一）飲用酒：

1. 陳年特級高粱酒—俗稱「陳高」，將調配後之酒，存放地窖五年以上，其辛辣味經過脂化，變得甘、香、醇、美，是金門高粱酒系列之上品。

2. 特級高粱酒—俗稱「白金龍」銷售最普遍，年產量高達一千萬瓶以上。其包裝有三種，分別是容量 300 毫升（俗稱 0.3）、容量 600 毫升（俗稱 0.6）、容量 750 毫升（俗稱 0.75）。另有一種白瓷瓶裝特級高粱酒，也分三種 3000 毫升、2000 毫升、1000 毫升，酒精度一概為 58%。
3. 陳年大高粱—習稱「黃高粱酒」，這種酒類是屬「液態發酵」與「固態發酵」的混合製成。現有的品類有二款，一款為「瓷瓶陳年大高禮盒酒」，一套共兩瓶，一瓶貼福字，一瓶貼春字，容量各 1200 毫升。一款為黃色瓷瓶紅蓋形式，分別有 3000 毫升、2000 毫升、1000 毫升不等的內容物。
4. 大麩酒—其酒精度為 68% 是高粱酒系列中酒精度最高也最香醇。以圓形玻璃瓶裝，俗稱「圓大麩」，容量為 600 毫升。
5. 二鍋頭—指蒸餾「高粱飯」時的第二道酒，除去酒頭和酒尾部分，僅留中間部分屬之，因無高粱雜味，酒味香醇，廣受消費者喜愛。容量為 1000 毫升，瓷瓶裝，酒精度 53%。
6. 精選高粱酒—屬於白金龍酒類，飲用時感覺較濃烈，酒精度仍為 58%，容量為 600 毫升，六角形玻璃瓶裝。
7. 葡萄酒—為近數年前開發出的新產品，酒精度為 10%，容量為 600 毫升，玻璃瓶裝，每兩盒裝成一禮盒。
8. 38 度特級高粱酒—為因應市場與顧客需要，所開發的低度酒，其酒精度為 38 度故名之。

## （二）藥用酒：

用高粱酒浸泡各式傳統研發之中藥材而成的酒類稱之，通過衛生署的安全檢驗，其中金剛藥酒、龍鳳藥酒、風濕藥酒、益壽藥酒稱為四大補帖藥酒，以下分別敘述<sup>17</sup>：

1. 金剛藥酒—由益壽酒加風濕藥材製成。每毫升中含有鎖陽 6.9mg，高麗參 0.69mg，杜仲 6.9mg，海馬 6.9mg，覆盆子 3.5mg，女貞子 6.9mg，枸杞 6.9mg。酒精度為 47% 至 49%，容量為 500 毫升。

<sup>17</sup> 註楊天厚林麗寬：《金門高粱酒香》台北稻田出版有限公司 2001.5 一版 p93

2. 龍鳳藥酒—每毫升中含有五味子6.3mg，巴戟天6.3mg，肉桂2.5mg，當歸3.8mg。酒精度為38%至40%，容量有150毫升及500毫升兩種。
3. 風濕藥酒—每毫升中含有麻黃0.2mg，川烏1mg，防風2.1mg，牛膝2.1mg，川續斷2.1mg，茅蒼朮2.1mg，杜仲2.1mg，白花蛇2.1mg，羌活1mg，川獨活2.1mg，川紅花1mg，全蠍0.6mg，天麻1mg，當歸2.1mg。酒精度為38%至40%，容量為500毫升。
4. 益壽藥酒—每毫升中含有龜膠2.6mg，蛤介5.2mg，鹿膠2.6mg，海馬10.4mg，女貞子5.2mg，黃精5.2mg，鎖陽5.2mg，肉桂0.5mg，鹿茸1mg，枸杞5.2mg，當歸5.2mg，高麗參0.5mg。酒精度為56%至58%，容量為600毫升。

### (三) 紀念酒：

以享譽中外的金門高粱酒，配合節日慶典而推出紀念酒品，講究造型設計和包裝美觀，並限量推出深具紀念意義，迄今數十年間已產製百餘種紀念酒，有

1. 年節紀念酒：每年之重要節日春節、端午節、中秋節之紀念酒。
2. 蔣公紀念酒：先總統蔣公華誕均有紀念酒。
3. 重大紀念日：如紀念八二三砲戰推出之「八二三紀念酒」。陳總統呂副總統2004年就職紀念酒。

#### 第四類：訂製酒、禮盒酒

金酒公司除銷售自產的酒類外，也開放予顧客來訂製各類酒，謂之「訂製酒」，即顧客依個人需求，訂製其所喜好的品類和包裝的酒品。顧客甚多，例如「總統贈酒」，仿清宮瓷圖樣，容量500毫升，酒精度為58%的，專為總統府餽贈佳賓；金門縣議會成立二周年紀念酒。

另有一類「禮盒酒」，顧名思義，即將數瓶高粱酒，改以精美禮盒包裝而成。種類有下列數種：

1. 四君子酒—四扇瓷製屏風連綴方瓶，依序繪以菊、松、竹、梅四君子圖案而成，酒精度為58%，容量為2000毫升。
2. 醉美人酒—四個圓桶瓷瓶，分別繪上傳統美人圖，盛裝酒精度為58%的特級高粱酒。

3. 頌壽酒—白色長口寬肚瓷瓶，兩側鑄燒燙金鶴鳥圖案，附贈兩個白瓷酒杯，酒精度為 58%，容量為 750 毫升。
4. 葡萄酒禮盒—由二瓶特級高粱酒瓶，灌裝葡萄酒，酒精度僅有 10%。
5. 大高禮盒—民國八十六年春節酒為瓷瓶灌裝陳年大高酒二瓶，一瓶書寫「春」字，一瓶書寫「福」字，每瓶容量 600 毫升，酒精度為 57% 至 59%。
6. 迎春酒禮盒—民國八十六年春節酒為瓷瓶包裝，外罩書本樣式的硬盒，附有絲帶可供綑綁，瓶肚書寫「春」字，酒精度為 58%，容量為 600 毫升。
7. 樣品酒—為金酒各種酒品的縮影，設計各類精緻美觀酒盒，有扇形、有長方形，盛裝金酒各種酒品。

#### 四、未來的發展

在菸酒公賣和進口管制時代，酒與菸可謂獨佔國內市場，自民國九十一年起專賣制度廢止，菸酒開放產製，市場競爭日趨劇烈，復因我國加入世界自由貿易組織，外國酒類可享有低關稅大量進口，使金酒面臨極大挑戰，主管金門財政決策的金門縣政府官員和一些學者專家，對金酒因應未來市場的競爭，紛紛發表論述，茲綜述如下<sup>18</sup>：

##### (一) 金酒必須向外開拓市場：

金門高粱酒廠成立，已有五十多年歷史，其品質香醇甘冽，深受消費者喜愛，已成為國內白酒之「領導品牌」。在專賣時期，金門高粱酒產量有限，市場供不應求，價格扶搖直上，是為金酒全盛時期。嗣後金酒銷台一體流通，產量不再受限，市場拓展快速，依酒客雜誌分析金門高粱酒在台灣市場佔有率約八十%。近年由於市場需求已近飽和，成長轉趨緩慢，金酒價格亦持穩定，不再有飆漲現象。為因應我國加入世界自由貿易組織，經濟自由化，市場對外大幅開放，金酒一方面應積極「固本」，確保台灣市場佔有率，另一方面應致力「西進大陸」和「全球佈局」，全力拓展外銷，擴充金酒

<sup>18</sup> 本單元參考財政局長林德恭〈品質是金酒的生命，通路決定金酒前途〉（金門日報 93.12.11 三版）和部分學者意見據以整理，特此申謝。

市場，加入全球競爭行列。

#### (二) 向大陸辦理金酒「註冊商標」是開拓大陸市場當務之急：

由於兩岸迄今尚未通航、通商，致令金酒銷往大陸困難重重，部份民間趁此機會打起金酒名號於大陸設廠，投機份子更利用各種手法仿冒金酒進行傾售，甚為猖獗，嚴重打擊金酒信譽。為了保護金酒合法權益，在大陸申請「金酒註冊商標」，以打擊投機者之仿冒極為必要。目前金酒公司已取得英文「KINMEN」商標註冊，唯最具代表之中文「金門高粱酒」商標，雖經大陸商標局受理並對外公告，但有部分業者提出異議，致使金酒在大陸之商標註冊作業尚待克服，目前已在大陸審理中，一但獲得「註冊商標」，對開拓大陸市場和打擊仿冒，定起相當作用，是進軍大陸市場之先決條件。鑑於大陸市場潛力雄厚，且具開發價值，金酒在大陸「註冊商標」，佈局循序漸進、穩紮穩打，相信終將為金酒開創一片天地，前景應是樂觀可以預期。

#### (三) 金酒民營化宜審慎其事：

金酒為邁向企業化經營，乃向經濟部申請獲准改制為公司，禮聘國內產、官、學者出任董、監事，並基於增進勞資和諧，凝聚休戚與共、發揮團隊精神、確保員工權益，爰參照國營事業由員工推薦二位勞工董事代表，共同組成董事會參與經營決策。其人選係由該公司產業工會選出，使金酒公司之董事會，兼顧專業性、功能性和代表性，促使公司之運作邁向正常，發揮團隊精神，增加產能和業績，甚具效益。致於金酒公司是否進一步民營化呢？有鑑於民營化，一則為政策問題，另則為經營效率考量。唯以金酒係地區最重要之產業，且為地方財政之所繫，更是縣民福利財源、關係重大，民意及社會各界仁智互見。在未獲致高度共識之前，必須審慎評估，不宜冒進。當前仍以致力企業化經營，提升營運效益，全力以赴為首要目標。

#### (四) 員工福利照顧宜適切合理：

金酒公司之股權百分之百為縣有官股，其實質仍為公營事業，員工薪級依政府法令規定核定，缺乏彈性。其年終獎金、績效獎金合計最高四·六個月，雖不能像台鹽、中鋼等已『民』營化之「國營事業」領到十二個月，甚至二十個月獎金，但仍較一般事業單位及公務機關二至二·五個月高出甚多。金門縣府深知金酒為高獲利之產業，員工終年辛勞在未能突破現況下，乃思考提高員工福利，如職工福利金按最高上限提撥增加百分之五十，發放

競賽獎金、激勵士氣，辦理年節慰問，實施機械化減輕工作負擔，改善工作環境及生活設施等等，讓員工受惠，以提振工作士氣。

#### （五）強化內部管理嚴格管控預算績效：

金酒公司目前員工約九百餘人、每年營收近百億元，名列全國五百大企業之一，為金門地區之最重要產業，亦是金門縣庫重要財源，故縣民和民意代表時表關心。持平而論，像金酒這樣大的企業，欲使內部管理趨向效率化，避免公營事業之官僚化，其業務計畫、營業收支、生產成本、資金轉投資及重大建設計畫，均應依法接受代表民意機關之監督，爭取議會支持，嚴格控管預算，講究企業效率，以發揮預期效益，提升金酒公司之業績和企業形象。

#### （六）提升金酒的品質強化金酒通路：

臺灣菸酒公賣局接收日據專賣機構，已歷六十年光景，在國家專賣體制法令保護下，擁有天羅地網之行銷通路，獨佔台灣所有菸酒市場。金門高粱酒遠渡重洋，仍能在台灣佔有一席之地，成為台灣市場白酒的「領導品牌」，其所憑恃的乃香醇甘冽，深獲消費者喜愛之特質，即係「品質取勝」。今後欲保有在台灣優勢市場地位，宜在既有通路基礎上不斷精益求精，自我提升，方得立於不敗之地。尤其現代市場行銷講究通路，沒有通路，再好的產品，都有束諸高閣之虞，必須「市場在哪裡，行銷人員就到哪裡」，建構自己的行銷體系，以免受制於人，是故「金酒的生命在品質、金酒的前途在通路」，無疑將是金酒致勝之法寶。

#### （七）全民多予金酒鼓勵：

金酒已成為金門人全體的金酒，關係金門人的生計命脈，緬懷前賢披星戴月，辛苦耕耘努力，打造金酒今日之「金字招牌」，誠屬不易。金酒公司九十年度生產 1,200 萬餘公升，同樣的條件九十一年增加為 1,400 萬餘公升，九十二年度更增加為 1,600 萬餘公升，兩年增加之數量 600 萬餘公升，市價增加 36 億餘元，可謂績效優良。因此我們在「享受金酒」的成果時，也須「飲酒思源」，更加愛護金酒，多予金酒員工鼓勵，依權限分際，充分尊重公司的經營權，共同珍惜這份得來不易的成果，相信金酒盈餘必可逐年擴增，為縣民創造更多福利。



## 五、金門酒廠暨金酒公司歷任首長一覽表

屆 期	姓 名	任 期
第一任廠長	周新春	民國 41 年 9 月 21 日至 45 年 5 月 31 日 【西元 1952 年~1956 年】
第二任廠長	麻志成	民國 45 年 6 月 1 日至 51 年 4 月 30 日 【西元 1956 年~1962 年】
第三任廠長	武鴻軒	民國 51 年 5 月 1 日至 53 年 10 月 31 日 【西元 1962~1964 年】
第四任廠長	孫國遴	民國 53 年 11 月 1 日至 55 年 3 月 31 日 【西元 1964~1966 年】
第五任廠長	楊邁卿	民國 55 年 4 月 1 日至 59 年 12 月 31 日 【西元 1966~1970 年】
第六任廠長	舒 政	民國 60 年 1 月 1 日至 65 年 6 月 30 日 【西元 1971~1976 年】
第七任廠長	鄧宗惠	民國 65 年 7 月 1 日至 67 年 6 月 30 日 【西元 1976~1978 年】
第八任廠長	高 月	民國 67 年 7 月 1 日至 74 年 5 月 31 日 【西元 1978~1985 年】
第九任廠長	賈 芸	民國 74 年 6 月 1 日至 78 年 12 月 2 日 【西元 1985~1989 年】
第十任廠長	李榮文	民國 79 年 1 月 1 日至 84 年 9 月 30 日 【西元 1990~1995 年】

第十一任廠長	李增財	民國 84 年 10 月 1 日至 87 年 2 月 15 日 【西元 1995~1998 年】
第一任董事長	縣長陳水在兼任	民國 87 年 2 月 16 日至 90 年 4 月 30 日 【西元 1998~2001 年】
第一任總經理	辛寬得	民國 87 年 2 月 16 日至 91 年 3 月 1 日 【西元 1998~2002 年】
第二任董事長	李成義	民國 90 年 5 月 1 日至 91 年 2 月 28 日 【西元 2001~2002 年】
第三任董事長	李榮文	民國 91 年 2 月 1 日開始 【西元 2002 年開始】
	李榮文董事長 兼總經理	民國 91 年 2 月 1 日至 91 年 7 月 1 日 【西元 2002 年】
第二任總經理	林振查	民國 91 年 7 月 1 日至 93 年 6 月 1 日 【西元 2002-2004 年】
	縣府林振查 參議代總經理	民國 93 年 6 月 1 日至 94 年 1 月 16 日 【西元 2004-2005 年】
第三任總經理	王毅民	民國 94 年 1 月 16 日開始 【西元 2005 年開始】

## 第四節 鄉域現代工業

### 一、協龍工業股份有限公司陶瓷工廠

協龍工業股份有限公司的協龍陶瓷工廠，位於本鄉盤山村前厝 30 號，該工廠成立於民國八十二年八月一日，廠房佔地面積約 4,000 平方公尺，資本額新台幣 2,940 元，年營業額最佳年代約在新台幣 6500-7000 萬元；有半生產線二條，窯爐七座，負責人為歐陽文顯，生產員工最多時候有 70 多人，目前為該廠轉型時期，員工約維持在 10 多人，產品種類：

- (一) 各類酒瓶：為各個酒廠生產各類酒瓶，是該廠之大宗產品，最高每月須交貨三十五萬支酒瓶。
- (二) 日用陶瓷品：茶具、碗鏞、各類器皿等等。
- (三) 藝術陶瓷品：各類花瓶、花盆、藝術品等等。
- (四) 建築陶瓷品：各類瓷磚、瓷瓦、勾滴等等建築材料。

### 二、鼎鼎軒工藝工廠（圖 4-2-4-1）

該廠位於本鄉伯玉路二段 363 號，負責人吳鼎信。其前身為鼎魁工藝，創設於民國八十三年，民國九十一年工廠登記，更名「鼎鼎軒工藝」工廠，從事非金屬礦物製造業，負責人吳鼎信為陶藝家兼具多方美工才藝，故門市名稱「鼎鼎軒陶坊」，生產鄉土風物特色各種陶製品，目前亦從事鐵雕藝術的創作。作品種類繁多，甚具鄉土風物特色。



圖 4-2-4-1 鼎鼎軒工藝工廠成品

### 三、中興玻璃纖維製品廠（圖 4-2-4-2）

玻璃纖維是石油工業提煉出來的副產品，其構件成分為高級玻璃纖維編紗束、編紗蓆和不飽和聚脂樹脂等三種組合而成。民國六十九年開始設廠，位於本鄉榜林村東洲 29 號，廠房佔地面積約 400 平方公尺。引進玻璃纖維

的基本材料組件，用於漁船包殼、浴缸、水槽、水桶、垃圾桶等日用品的製作和各種工藝雕塑，以其具備耐候性、耐衝擊性和耐腐蝕性，材質輕細、可塑性強，十分耐用，廣泛應用於日常生活用器、工藝雕塑，防酸鹼腐蝕用具的保護。

其製作過程：圖型設計→模型開發→複製產品→細部研磨→外部裝飾→成品完成。

玻璃纖維成品的製作，重在圖型設計和模型開發，人力素質水準極為關鍵，需要能工巧匠從事圖型設計和模型開發，才能製作精良實用造型美觀的產品，該廠負責人劉以發，民國六十年代是台灣外商遊艇製造公司的總領班，對玻璃纖維材料性質，知識經驗豐富，返鄉創業以來不斷研究開發，營業範圍除金門地區外，遠及台灣南北、美、日、新加坡各地，金廈通航後，擴及大陸生產製作和各地參展發表，其最盛時期年營業額將近千萬元，是本鄉新興產業。其產品種類可分：

- (一) 船舶類：舢板船體、木質漁船船體外殼包裝等。
- (二) 環保類：垃圾桶、環保箱、清潔用器等。
- (三) 傢俱類：各種桌椅、水桶、置物箱等。
- (四) 工藝類：銅像雕塑、砲彈塑造等各種工藝的創作與製造。
- (五) 其他：各種巨型廣告、模型的塑造，例：台中「月眉馬拉灣遊樂園」的「龍鳳雕」（龍雕：高 21.80 公尺，長 15.00 公尺，寬 3.60 公尺；鳳雕高 18.80 公尺，長 10.00 公尺，寬 3.00 公尺）。「金門酒廠實業股份有限公司」位於本鄉總部大門的巨型廣告「金門高粱酒瓶」高 10.50 公尺等均為該廠的巨作。

#### 四、貢糖加工業

貢糖為傳統的產業，早期製作過程中，就是依靠人工不停的槌打，讓花生變成酥脆，自從成為金門地方名產後，需求量大增，傳統手工生產難於應付市場廣大需求。加上時代進步，食品安全衛生要求嚴格，製造場所必須合



圖4-2-4-2 中興玻璃纖維製品廠名作

於安全衛生，產品必須經過安全檢驗，貨品成份、保存期限均須標示清楚，傳統的生產方式，顯得落後而沒落淘汰。代之而起的是機器生產和一貫化的作業，其製造過程和品質管制，十分嚴格，產品在製造過程中，不得與地面接觸。其標準作業程序如下：

- 1.原料：所需原料應符合相關食品衛生標準或規定，並可追溯其來源；於進貨經驗收後，不合格者，應明確標示並作適當之處理，以免遭誤用；另使用原料時，依據先進先出為原則，並於保存期限內使用完畢。
- 2.炒熟：花生加熱炒熟，以聞到香味後再辨別至一定色澤，經取出放置冷卻後，先以機器施以脫膜處理，並再由人工仔細篩選不良品質。
- 3.熬煮：以固定比率之水加上白糖及麥芽糖，先以火煮至糖漿成網狀時，再以慢火熬煮，目視糖漿色澤變化及注意火候。
- 4.混合：熬煮中麥芽糖再加白糖，並灑入花生半成品（花生先於機器磨成糊狀）混合。
- 5.壓條：壓層出條。填加原料及內容物或添加副原料。
- 6.成型：以成型機或人工製作成所需之成品型狀。
- 7.包裝：半成品以機器真空包裝方式包裝為成品，再將成品以磅稱稱出每包一定之重量後，再施以包裝或以機器施以淺盤包裝。
- 8.產品：為成品及包裝品兩種，其外包裝依據食品衛生管理法標示相關文字。
- 9.製程中品質管制發生異常現象時，應建立矯正與預防再次發生之防範措施。

本鄉為農業鄉花生重要產地，廠地寬廣是貢糖加工業理想地方，目前較具規模的貢糖加工業，有中興貢糖廠、天王貢糖廠、聖祖貢糖廠三家，概況如下<sup>19</sup>：

#### （一）中興貢糖廠：

中興貢糖店之工廠，位於本鄉後盤村后沙 1-3 號，民國六十八年創設，

<sup>19</sup> 本製作過程及品質管制資料來源，為「天王貢糖廠」負責人李清林提供該廠製作過程及品質管制標準作業程序，特此申謝。

廠房面積的128平方公尺，負責人許進財。其產品種類有：花生糖、芝麻軟糖、鹹酥軟糖、蜜餞軟糖、草莓軟糖、豬腳軟糖、水仙軟糖、香酥貢糖、黑芝麻貢糖等種。

(二) 天王貢糖廠(圖 4-2-4-3)：

天王貢糖店，在金城市區和金湖新市里均有門市部，其工廠位於本鄉安美村中堡27號，民國六十八年創設，共有廠房二處面積約318平方公尺，負責人李清林。其產品種類有：花生貢糖、竹葉貢糖、花麻酥貢糖、御賞貢糖、花生酥、芝麻軟糖、鹹酥軟糖、豬腳軟糖等種。



圖 4-2-4-3 天王貢糖廠

(三) 聖祖貢糖廠(圖 4-2-4-4)：

聖祖食品股份有限公司之工廠，公司負責人葉錦湖。位於本鄉伯玉路二段301號，該公司創立於民國七十九年，目前旗下有三品牌：聖祖貢糖、高粱竹葉貢糖和上古厝麵線。民國九十一年遷址於此，旗下直營門市8間，工廠3間，本鄉聖祖貢糖廠為生產與銷售一貫作業的現代經營方式，二樓為工廠，一樓為門市部，佔地面積約一公頃，有停車場可供大型遊覽車停放，負責人葉錦湖。其產品種類有：蒜味貢糖、甜酥貢糖、芝麻貢糖、鹹酥貢糖、花生貢糖、豬腳軟糖素食貢糖、海蘭酥、東坡酥、芙蓉酥、采玉酥、碧洛酥、玫香酥、桂香酥、松子酥等種。



圖 4-2-4-4 聖祖貢糖廠

## 五、高粱醋製造業

高粱別名青粱米、黃粱米、白粱米，為禾本科，一年生草本植物，性耐旱，除前敘釀製聞名金門高粱酒外，亦可以之為原料釀造風味甚佳的高粱醋，其製造過程如下：

浸源→蒸煮→冷卻→拌麴→發酵→成品

本鄉是高粱醋生產源地，目前有兩家：

(一) 趙王高粱醋：

位於本鄉湖埔村埔邊1號，約創於民國五十年代，目前負責人趙岳澤，專門生產高粱醋，直銷國內各地。

(二) 「金門高粱屋企業社」(圖 4-2-4-5)：

位於本鄉古寧村慈湖農莊 16 號。創於民國九十一年十二月，負責人蔡建福，利用高粱活酵素孟簿登，製造各種高粱醋，其產品有：高粱養生醋、高粱蘋果醋、高粱茶點珠、梁梁喉爽等多種。



圖 4-2-4-5 金門高粱屋企業社

## 六、其他

指工業有關的相關產業，如汽車修護廠、營建工程業、水電業、農特產加工業等等，如較著者如下：

(一) 汽車修護廠：

目前在本鄉設汽車修護廠者有：福特汽車、台塑、金都、金烈、莊記、東林修護廠等。

(二) 石油加油站：

目前僅伯玉路金民加油站及金門加油站兩家。

(三) 營建工程業：

鄉內「土木包工業」、「景觀工程業」、「油漆工程業」、「營造業」、「室內裝潢」等頗多，詳如本鄉營利事業登記表。

(四) 水電工程業：

鄉內水電工程業，有如營建工程業為數頗多，詳如本鄉營利事業登記表。

## 金寧鄉營利事業登記表

(本表依登記日期先後)

設立日期	店名	所在	營業項目
641110	國光	榜林	日常用品批發
641113	大成文具百貨分行	盤山	菸酒批發
641117	欣榮	古寧村	畜產品批發
641117	和泰	安美	日常用品批發
641118	金馬	后盤村	菸酒批發
641226	耕商商店	盤山	畜產品批發
650101	源興食油製造廠	安美	食用油脂製造
650112	新成	湖埔	日常用品批發
650128	源成	安美	日常用品批發
650128	趙王食品工廠有限公司	湖埔	調味品製造
650129	成功	湖埔	食用油脂製造
650206	埔后	湖埔	日常用品批發
650206	農閑	湖埔	食品飲料零售
650209	兄弟	湖埔	日常用品批發
650226	仁記	盤山	日常用品批發
650309	力行	湖埔	日常用品批發
650311	順興	后盤	日常用品批發
650311	合利	安美	日常用品批發
650311	宏興	湖埔	日常用品批發
650311	建家園商店	榜林	日常用品批發
650311	利合興	榜林	食品及日常用品批發撞球
650311	金合勝	榜林	食品飲料零售
650312	金來興	古寧村	日常用品批發
650313	瑞豐	古寧村	食品飲料零售
650323	四合興	安美	其它食品批發
650402	聯發	湖埔	日常用品批發
650409	新成	湖埔	理髮



650414	立達西藥房	盤山	西藥及日常用品
650415	麗光	盤山	菸酒批發
650415	地心儀	盤山	飲料店
650415	明興	盤山	腳踏車修理
650417	金振成	古寧村	日常用品批發
650417	錦豐	安美	食品飲料零售
650417	新穎	盤山	日常用品批發
650423	彪記鑿井行	湖埔	鑿井業
650429	成利	湖埔	日常用品批發
650429	財發	盤山	粉條類食品製造
650511	安慈	安美	日常用品批發
650511	榮隆	盤山	飲料店
650512	金興隆	古寧村	日常用品批發
650512	金標	盤山	日常用品批發
650514	復源	安美	日常用品批發
650517	協和商店	安美	食品飲料零售
650517	泰林商店	榜林	日常用品批發
650518	安光	榜林	日常用品批發
650520	勝利	安美	理髮
650602	群雄商店	盤山	日常用品批發
650609	景昌	榜林	冷凍食品批發
650609	新永發	盤山	食品飲料零售
650611	海鮮城餐廳	榜林	小吃
650612	雄賓	盤山	汽機車零件配備批發
650617	維生	湖埔村	食用油脂製造
650625	美都	盤山	理髮
650730	棟成發	榜林	日常用品批發
650804	裕宏土木包工業	榜林	土木包工業
650804	泉德營造廠	盤山	營造
650812	永利	湖埔	日常用品批發
650812	長發	榜林	日常用品批發

650812	勝利	榜 林	日常用品批發
650813	金聯豐	湖 埔	日常用品批發
650813	聯盛營造廠	湖 埔	營造
650813	惠安	榜 林	家具及裝設製造
650813	裕林營造廠	榜 林	營造
650826	吉祥	盤 山	小吃
650911	新順美	盤 山	家具及裝設製造
651008	宏利	安 美	日常用品批發
651008	建得營造廠	盤 山	營造
651030	金門電機冷凍修理廠	榜 林	電器修理
651120	美佳香	安 美	烘培食品
660124	永昇	榜 林	日常用品批發
660321	福益營造廠	榜 林	營造
660602	榮興	安 美	土木包工業
660907	美蘭	湖 埔	理髮
670905	聯泰	安 美	食品飲料零售
671004	嬌嬌油漆工程行	盤 山	油漆工程業
680205	西堡理髮室	安 美	理髮
680317	江記商店	后 盤	食品飲料零售
680404	義峰	湖 埔	日常用品批發
690122	永裕塑膠廠	湖 埔	合成樹脂製造
690326	金龍瓦斯行	盤 山	家用液化石油承銷
690630	宏源	湖 埔	日常用品批發
690818	復華商店	榜 林	冷凍食品批發
691029	金宏什貨店	盤 山	食品飲料零售
701109	宏達電機冷凍行	榜 林	冷凍空調工程
710220	良記	古寧村	其他非金屬礦物製品製造業（石灰）
710224	統立商行	盤 山	飲料店
710331	金豐商店	盤 山	畜產品批發
710331	陽昇營造廠	盤 山	營造

710515	東信土木包工業	榜 林	土木包工業
710531	建隆土木包工業	安 美	土木包工業
711005	建興鐵工廠	盤 山	金屬建築結構及組件製造
711026	欣華	盤 山	菸酒批發
711028	慶發	湖埔村	食用油脂製造
711106	溪泉	湖 埔	鑿井業
711120	清雅商店	盤 山	日常用品批發
720127	華源商店	榜 林	冷凍食品批發
720409	金興發土木包工業	盤 山	土木包工業
720922	元英	盤 山	冰果店撞球
730614	金自成	榜 林	日常用品批發
731109	興福百貨行	盤 山	日常用品批發
740522	瑞時鐘錶刻印社	盤 山	鐘錶行
740529	小甜美冰店	安 美	冰果店
740719	信源商店	湖 埔	日常用品批發
741030	王小山個人計程車行	后盤村	計程車客運服務
741030	許丕全個人計程車行	安美村	計程車客運服務
741101	葉和樂個人計程車行	安美村	計程車客運服務
741102	李瑞川個人計程車行	古寧村	計程車客運服務
741116	雅福食品行	盤 山	烘焙食品
741221	明聲商店	盤 山	日常用品批發
750206	慶佳香肉類食品加工廠	湖埔村	乳品製造
750407	樂興	榜 林	日常用品批發
750419	福益	榜 林	休閒活動館撞球
750627	成發個人計程車行	古寧村	計程車客運服務
750705	許明吉個人計程車行	后盤村	計程車客運服務
750725	榮成肉類加工廠	盤 山	乳品製造
760127	興隆石材雕刻加工廠	盤 山	菸酒批發
760316	經藝商店	盤 山	菸酒批發
760425	金成商店	古 寧	冷凍食品批發
760816	楊土雄個人計程車行	安美村	計程車客運服務

761017	湖盛瓦斯行	榜 林	家用液化石油承銷
761117	正大食品廠	湖 埔	乳品製造
761205	聯發	湖 埔	日常用品批發
761215	生記	古寧村	畜產品批發
761215	莒堡油漆工程行	盤 山	油漆工程業
770411	中興玻璃纖維製品廠	榜 林	玻璃及玻璃製品製造業
770427	中羽	安 美	機械批發
770527	琳琳商店	安 美	日常用品批發
770623	萬成食品加工廠	榜林村	調味品製業(食用醋)
770830	發興輪胎廠	榜 林	輪胎製造
771004	成德食品加工廠	盤 山	醃漬食品製造
780304	東益	安 美	屠宰
780605	雪妮	盤 山	水果批發
780612	統慶	盤 山	日常用品批發
790810	裕成鐵工廠	榜 林	其它金屬製品製造
790924	益昌	安 美	食用油脂製造
791107	領先汽車材料行	盤 山	汽機車零件配備零售業
800105	祥興鐵工廠	榜 林	金屬製品機械設備製造修配
800603	景園行	榜 林	景觀工程業
800803	湖盛瓦斯行	榜 林	家用液化石油承銷
801219	金城食品廠	湖浦村	飲料批發
810104	盈發工程股份有限公司	湖 埔	空氣污染防治工程
810221	太武企業股份有限公司	湖 埔	菸酒批發
810305	日昇營造廠	安美村	營造
810506	明發	安 美	食品飲料零售
810512	上聖食品有限公司	湖 埔	蔬菜批發
810617	盈潔	湖 浦	住宅及建築清潔服務業
810705	大山營造廠	古寧村	營造
810705	全進汽車股份有限公司	安 美	汽車零售
810721	金鋒營造廠	盤 山	營造

810916	永成小客車租賃行	湖 浦	小客車租用
811004	郁康企業有限公司	后 盤	寵物批發
811016	大慶鋁門窗玻璃加工廠	盤 山	門窗建材批發
811030	辰陽旅遊諮詢服務中心	盤 山	電子資訊供應服務
811215	聯合商行	湖浦村 湖 下	成衣零售
820614	金瑞源商店	湖埔下 埔 下	書籍文具零售
820722	華北	盤 山	書籍文具零售
820812	百勝	盤 山	書籍文具零售
820812	金剛	盤 山	書籍文具零售
820812	万方	盤 山	清潔月品零售
821028	存信有限公司	盤 山	印刷
821220	久妮旅行社股份有限公司	湖 埔	旅行
830117	名城事業股份有限公司	盤 山	有線電視
830122	庭家商店	湖浦村 埔 後	其它服務清潔環保...
830125	啟昇營造廠	古寧村	營造
830207	鑫能興業有限公司	湖 埔	消防安全設備安裝工程業
830511	祥崗五金鋼鐵材料行	古寧村	五金批發
830512	協宜裝潢行	安美村	室內裝潢
830515	群山印刷有限公司	榜 林	印刷
830517	便民快遞行	安 美	運輸輔助
830608	甲甲	安美村	住宅及建築清潔服務業
830618	金環球旅行社股份有限公司	盤 山	旅行
830628	世界村藝術畫廊	湖浦村 湖 下	裝設品零售業
830629	福益營造股份有限公司	榜 林	營造
830722	冠泉裝潢有限公司	盤 山	景觀工程
830726	金陵園藝有限公司	盤 山	種苗

830727	湖成商店	榜 林	人力派遣
830728	千八	榜 林	汽機車零件配備批發
830815	思源工程行	湖 埔	油漆工程業
830816	泉民商行	盤 山	水果批發
830825	世界窗廣告	盤 山	廣告服務
830914	上騏工事有限公司	安 美	電腦設備安裝
831001	炳崙工程有限公司	榜 林	水電工程
831024	東榜實業有限公司	安 美	鞋類批發
831220	金農農藥行	后 盤	環境用藥批發
831220	金寶來大飯店股份有限公司	湖 埔	飯店
840210	正銀	后 盤	廢水環保服務
840307	一條根實業社	盤 山	化粧品批發
840314	金瑞福育樂股份有限公司	古 寧	飲料玩具雜貨
840406	尚好聯建設股份有限公司	盤 山	景觀工程
840414	立新土木包工業	安 美	土木包工業
840414	西河土木包工業	榜 林	土木包工業
840428	金城瀝清股份有限公司	盤 山	水泥石灰及其製品批發
840527	進順興實業有限公司	湖 埔	印刷
840620	同善堂	湖 埔	殯葬服務
840712	太武有線電視播送系統有限公司	盤 山	通信工程
840829	熙煌工程有限公司	安 美	景觀工程
840830	十方工房	盤 山	交通標示工程
840918	天棋玻璃行	后 盤	陶瓷玻璃器皿批發
841019	閩揚企業有限公司	榜 林	服飾品批發
841028	浯記一條根商行	后 盤	西藥批發
841028	金垵工程行	榜 林	油漆工程業
841115	鑫輝工程有限公司	榜 林	冶金業
841130	日昇旅遊資訊中心	盤 山	旅遊諮詢服務

850108	勝佳工程有限公司	湖 埔	景觀工程
850201	生發商店	榜 林	蔬菜批發
850410	名記食品企業有限公司	盤 山	貢糖
850515	金翔鴻工程股份有限公司	大安區	景觀工程
850816	藝術裝潢社	西浦頭	室內裝潢
850822	高昂工程行	古 寧	油漆工程業
850822	巨鵬水電工程有限公司	盤 山	自來水管承商
851029	源信水電材料行	湖 埔	傢具批發
851029	金和成商行	榜 林	傢具批發
851107	金烈汽車股份有限公司	榜 林	汽車批發
851231	現代清潔服務中心	榜 林	清潔
860114	鼎成	后 盤	住宅及建築清潔服務
860313	馬家麵線	榜 林	粉條類食品製造
860403	永續土木包工業	安 美	土木包工業
860407	豐業商店	安 美	其他食品批發
860407	尚峰清潔社	榜 林	理貨包裝
860704	宏巨商行	榜 林	五金零售
860801	金興營造有限公司	安 美	營造
860812	再興營造有限公司	盤 山	營造
860915	聖祖貢糖店	榜 林	糖果批發業
861006	建得營造股份有限公司	盤 山	營造
861008	山河工程行	古 寧	油漆工程業
861117	福益營造股份有限公司	后 垵	營造
861117	瑞金營造有限公司	湖 埔	營造
861120	龍鄉企業社	仁愛新村 156號	傢具批發業
861122	精茂建設實業有限公司	盤 山	農作物栽培
861210	松霖營造有限公司	安 美	營造
861210	萬成營造有限公司	盤 山	營造
861227	威力保全股份有限公司	榜 林	保全

870116	福皇營造有限公司	榜 林	營造
870203	協德行	盤山村	傢具批發業
870227	金門酒廠實業股份有限公司	桃園路 1 號	釀造酒類
870303	復陽工程行	榜 林	木材批發業
870511	兄弟土木包工業	湖浦村 湖 下	土木包工業
870511	健嘉清潔行	榜 林	消防安全設備批發業
870704	浯鄉景觀造園社	后盤村	造林業
870718	為佳行	榜 林	住宅及建築清潔服務業
870803	永歲貨物裝卸有限公司	榜 林	理貨包裝
870815	長庚營造股份有限公司	榜 林	營造
870826	上峰清潔有限公司	榜 林	住宅及建築清潔服務
870829	泉德營造有限公司	盤 山	營造
870922	鴻漸營造有限公司	榜 林	營造
871118	金隆清潔有限公司	盤 山	住宅及建築清潔服務
880428	錦欣	湖浦村	建材批發業
880713	聖祖食品股份有限公司	盤 山	食品飲料批發
880727	大業傳播事業股份有限公司	盤 山	廣播電視節目發行
880804	偉翔工程行	榜 林	油漆工程業
880908	茗芳茶莊	仁愛新村	茶批發業
880908	勇達工程行	仁愛新村	景觀工程業
880914	固業有限公司	湖 埔	機車零售
881203	金門鴻運股份有限公司	榜 林	加油站
881217	邵維資訊	盤山村	事務性機器設備零售業
890120	唐詠古玩藝品社	湖 浦	裝設品零售業
890331	金瑞得建材實業股份有限公司	盤 山	土石採取
890523	金鼎大賣場	榜 林	五金零售業
890605	泰益工程行	安美村 西 堡	租賃業



890630	宏楊企業社	湖浦村	娛樂漁業
890721	名都實業有限公司	盤山	電梯安裝工程
890809	上古厝麵線伯玉分店	榜林	食品
890902	錦峰工程行	榜林村	機械安裝業
890922	午鑫工程行	安美村	油漆工程業
891127	瑞新工程行	湖浦村	油漆工程業
891127	濬紳企業有限公司	盤山	景觀工程
891216	亞力工程行	仁愛新村	配管工程業
900412	東林汽車行	盤山村	汽車零售
900528	紅高粱餅店伯玉分店	盤山	食品
900529	永元工程行	榜林	自動控制設備工程
900615	福軒營造有限公司	湖埔	營造
900615	合力營造有限公司	榜林	營造
900723	吉淵工程實業有限公司	盤山	景觀工程
900907	捷網資訊	湖浦	資訊軟體服務
901004	金旺水電行	后盤村	傢具批發業
901026	金廈有限公司	榜林	汽車批發
901109	信宏汽車	盤山	汽車零售
901227	金民股份有限公司	盤山	汽機車零件配備批發
910107	裕林營造有限公司	榜林	營造
910123	仰望有限公司	盤山	蔬菜批發
910131	一條根實業社伯玉分店	盤山村	化粧品批發
910326	金馬之聲廣播電台股份有限公司	榜林	廣播
910423	誠泰商店	安美村	日常用品批發
910613	百新傢具行	古寧村	傢具批發業
911016	高粱屋企業社	古寧村	食品
911024	新元昌商行	仁愛新村	菸酒批發
911112	綠洲消防水電	榜林	消防安全設備批發業
911118	福源紙舖	安美	祭祀用品批發
911126	金佳旺食品有限公司	安美	國際貿易

911209	宏盛行	湖埔村	水泥石灰及其製品批發
911223	許詩以自營小貨車行	湖埔村	汽車貨運
911230	德振工程行	安美村 安岐	配管工程業
920109	日進企業社	古寧村	油漆工程業
920519	建宏建材工程行	仁愛新村	景觀工程業
920520	神農國際生物科技股份有限公司	盤山村	種苗
920707	喜上珠寶股份大限公司	盤山村	農產品珠寶等零售
920716	聖祖貢糖店伯玉分店	盤山村	糖果批發業
921106	六順商店	盤山村	菸酒批發
921120	金門海峽友誼發展有限公司	盤山村	菸酒批發
921210	台金國際實業有限公司	盤山村	非金屬礦業
921211	金和成企業有限公司	榜林村	廚具衛浴設備安裝工程
921225	宏鼎企業	古寧村	通信工程
921230	天溫油漆承包工程	盤山村	油漆工程業