

# 高雄市凹子底聖誕花卉Party萬紫千紅好好拍對



金魚草搭配紫鳳凰及銀葉菊，展現豐盛感。

(高雄市政府工務局養護工程處/提供)

溫馨的聖誕佳節與新年節慶即將到來，高雄市政府再優化重點區域，特別於博愛路凹子底捷運站四號出口旁的特專一二種植華麗繽紛的冬季花卉，並以多品系的聖誕紅為展現主角，巧手規劃並精心布置讓綺麗色彩點亮冬季的蕭瑟，最令人期待的冬季聖誕花卉Party開跑了，歡迎市民來搶拍當網美！

高雄市府工務局表示，秋冬高雄氣候舒適陽光和煦，此時正適合種植時節草花，增添城市色彩，更能吸引外縣市朋友來高雄旅遊，在冷冽時節感受港都的熱情與美麗。養工處補充，今年的聖誕花卉Party以「錦繡如織」為主題，以多樣化特色新品種花卉布置，如相當特別的純白、珍珠粉的公主系列聖誕紅，不常見的斑葉粉紅聖誕紅再搭配紅咚咚的新品種鼠鼠圓寶聖誕紅，相當喜氣又熱鬧！

## 【高雄美食攻略—在地美食系列之158】

高雄旗山老街小吃店滿街都是，每間都很有歷史，名聲最響亮，營業最久莫過於「旗山紅糟肉」。事實上「旗山紅糟肉」只是老店賣的招牌品項之一，真正的店名叫「米粉亮」，一九三二年開業至今九十年仍屹立不搖，但小菜之一的紅糟肉實在太讓人印象深刻，久而久之配角竄位成了主角，「旗山紅糟肉」之名不脛而走，原本的店名反而被人淡忘了。

## 旗山米粉亮紅糟肉功高震主不虛傳

「米粉亮」的招牌當然首推紅糟肉，表面裹的地瓜粉看似很厚，其實吃起來不會覺得油膩，卡滋卡滋很有脆度，也很有咬勁，鮮嫩多汁，吃在嘴裡還有湯汁在流盪，紅糟肉塊也

很有厚度，入口扎實帶Q脆的口感，鹹鹹香香帶點甜，肉汁不會硬柴，趁熱吃麵衣微酥內脆嫩，香氣十足，是吃過之後還會想念的滋味，就算冷掉都好吃，甚至隔天從冰箱拿出來放入蒸鍋中加熱也不會走味。

另一個招牌菜是店家自己做的「手工粉腸」，外圍皮很軟Q有彈性，帶著一股獨特香氣，口感很好，內層豬肉很厚實彈牙，吃進嘴裡層次風味相當豐富，料好實在又膩口。粉腸口感軟嫩，很有古早味，搭上醬汁更是加分。

從店名可以知道，炒米粉才是最原始的招牌主食，簡單淋上肉燥的炒米粉，微微鹹香很入味，米粉吃起來不會乾口，肉燥肥瘦合宜、鹹香不偏甜，還加上肉鬆，意外的好吃，餐點簡單不複雜。



旗山「米粉亮」功高震主的紅糟肉和手工粉腸。

(記者/南方亮)

## 年初二回娘家慶團圓內門歡喜呷辦桌

一二二年「初二歡喜回娘家，鴻兔大展呷辦桌」將於一月二十三日在高雄內門南海紫竹寺開張，為推廣內門地區龍眼、鳳梨、芭樂、蜂蜜及火鶴花等在地農產品，乘著每年春節回娘家的傳統習俗熱頭，高雄市政府農業局攜手內門區農會，結合名聞遐邇的內門辦桌文化，將放山雞、封肉、筍干等地方新鮮食材，經由總舖師大廚的巧手運化，讓在地農產與各項食材搖



內門年初二推出辦桌宴。

身一變，成為一道道精湛美食上桌，讓返鄉兒女重溫家鄉好味道，讓外地遊客一品內門特色文化饗宴。

內門「初二回娘家」辦桌活動已辦理數年，每年都是內門地區的年頭重頭戲，這次是因嚴峻疫情睽違兩年多再次開辦，勢必掀起訂購熱潮，訂桌盛況可期。內門有許多優秀的農產品，包括芭樂、龍眼、芭蕉等等，農會也研發多項加工品，如外銷新加坡的龍鳳酥及今年重新包裝設計的蜂蜜，農業局近年來輔導內門區農會龍鳳酥產品拓寬銷售通路，透過外銷開展海內外市場，並借助休閒農業的旅遊規劃，行銷內門文化，結合旅遊推廣讓內門農產與文化行銷至全世界。

內門農會總幹事洪輝煌表示，今年度共有四位總舖師大展身手，經過兩年不見，很期待大家回內門走走、吃頓好辦桌。這次預計席開三百五十桌，每桌六千六百元，附贈內門區農會伴手禮及摸彩券一張，即日起受理報名，報名期限至明年一月十日或額滿為止。

(記者/崔家琪)