



■ 初冬的新園鄉，芋香處處

新園鄉位處屏東縣的西南方，隔著東港溪與東港、崁頂二鄉鎮為鄰；西臨高屏溪對岸，則是高雄縣林園、大寮二鄉，早期是河流溪埔地。

300多年前福建漳州人黃上房等攜眷渡海來台，在高屏溪(舊名下淡水溪)旁披荊斬棘，建立家園，取名「新園」。

多年來，自來水公司從新園鄉港西村抽水站，每天抽走45萬噸的溪水，使得全鄉土地呈現鹽化，當年全省知名的「蘆筍王國」，如今連一般農作物都長不好，鄉民不得不放棄高經濟作物的生產。「芋菜管」則可說是近年產業發展成功的一朵奇葩，給新園鄉農民帶來希望與自信。

土地面積38.3109平方公里，人口約5萬餘人的新園鄉，現有雙園大橋、東港大橋，以及規劃中大高雄都會區捷運系統的延伸，都將



【新園鄉位置圖】

使新園鄉逐步發展成鄉村型的住宅區。

烏龍趣談

芋菜管最重要的產地在「烏龍村」，在新園鄉的15個村里中，算是精華地區，尤其沿海公路雙園大橋建好通車之後，烏龍村的建設發展更為快速。



■ 「烏龍」在這裡。

數年前地方派出所認為，老是因地名而被外地人譏為「擺烏龍」，深感不妥，

決定改名為「興龍派出所」。但是，烏龍村民卻不高興，至今仍堅持以「烏龍」派出所來稱呼。村民以為，派出所不必生意「興隆」，改名沒有意義。

老一輩的村民說，其實新園鄉的地形本就是一條烏龍，尾部從東港出海，至小琉球再擺回來，使靈氣不致潰散，因此是「烏龍擺尾」造就了新園鄉人傑地靈，當年義勇軍對抗日本人，都是以烏龍村為基地。

民國89年歲次庚辰，祝福烏龍村民在千禧年，人人都是歡喜龍！



■ 東港是典型的漁鄉。

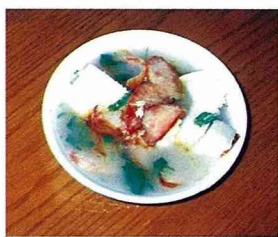
東港漁鄉

與「烏龍村」僅一河(東港溪)之隔的東港鎮，是屏東縣沿海線上較大型的鄉村聚落，是台灣三大漁港之一，全鎮有超過半數的人口，都賴漁撈、養殖業為生，是個因漁撈而發展的城鎮，一個不折不扣的「漁鄉」。

東港既以漁業作為生存發展的命脈，出產的漁獲、海鮮，都是有口皆碑，其中以鮪魚為最大宗，鮪魚生魚片不僅是國人的最愛，更是外銷日本的強勢產品。到東港品嚐海鮮，不只吃熱鬧，也要吃門道。懂得門道的海鮮饕客，是不會錯過有「東港三寶」之稱的「黑甕鮪魚沙西米、油魚子、櫻花蝦」。東港鎮鬧區光復路兩側，是海鮮餐廳的大本營，其中「東昇」是家老店，以料理方法聞名；選擇海產攤則是最粗獷豪邁的吃法，您可以依品味喜好，選擇合適的攤店。



■東港三寶之一「油魚子」。



■東港肉粿，僅此一家。



■東港肉粿是
不可錯過的
地方小吃。

討海維生的東港人，自然有一份豪邁直爽的「海洋人」性格，因而對信仰的投入，更是虔誠。「媽祖」與「王爺」是居民膜拜的主要神祇，媽祖廟、嘉蓮宮、東隆宮、鎮海宮等幾座大廟，都頗具歷史與規模，單從其外貌的氣派恢宏，即知小鎮子民對信仰是多麼熱烈投入。

東港人對精神信仰的投注，每隔三年會達到一次高潮。晉身為東港信仰中心地位的東隆宮，三年一輪的「王船祭」，早已成為南台灣極具知名度的民俗祭典，每每吸引數萬人潮湧入東港，一睹王船火化的烈焰之美！



■東港特產「櫻花蝦」。

東港肉粿

東港鬧區東隆宮前的通明街上，有一家30年老牌「東港肉粿」，是東港人公認的特色小吃，每天限量供應，從上午9:30開始到下午3點就收攤。想一嘗東港肉粿的風味，還得把握時間喔！

賣東港肉粿的葉老闆說，東港肉粿完全遵古法製作。肉粿的「粿」就是用在來米磨漿蒸成的年糕，一籠白色粿蒸好後，翻過面來，用小刀切成長條形，放入碗裏。而「肉」是擺在粿上面的香腸片和肉片，還要加上東港特產的蝦米，灑上一把

香菜，淋上虱目魚去骨後熬成的湯汁。這樣一碗「功夫」肉粿，恐怕真的只有東港才吃的到。老闆說，從一碗5元，賣到現在大

碗50元，中碗40元，小碗30元，很多人吃過之後，都要打包買回去慢慢品嚐呢！



■萬人爭睹「燒王船」。