



■濱海的芳苑，養鴨人家也不少。



■蚵仔煎與蚵仔湯，是鹿港小吃的主角之一。

## 白描芳苑

「彰化縣漁產生產合作社」所在的芳苑鄉，原是彰化縣的一個窮苦農漁村，自從台17線濱海公路通車之後，芳苑鄉純樸素淨之美，卻吸引了路過遊客欣賞的目光！

地處彰化縣西南隅靠海的芳苑，居民以農、漁業維生，由於土地貧瘠，農民只能種植花生、西瓜等作物，主要經濟來源還是依賴沿海的漁獲。彰化縣政府有意加速濱海鄉鎮的經濟發展，台17線濱海公路之開闢，果然讓芳苑資源貧乏的地方經濟，跟著活絡了起來；通車之後，來自北部、南部的遊客潮紛紛湧入，直接對休閒產業的發展提供相當大的助力。

可以說，台17線濱海公路的闢建，意外讓芳苑鄉麻雀變鳳凰，加上地方政府曾經舉辦過一系列「王功甦醒」的鄉土文化活動，將濱海漁村「王功」的特色賣力演出，知名度大漲，慕名而來的外地遊客，呈倍數增加。



■田埂兩旁種樹牆，擋一擋「風飛沙」。

■靜靜的芳苑，有遠離塵世的脫俗之美。

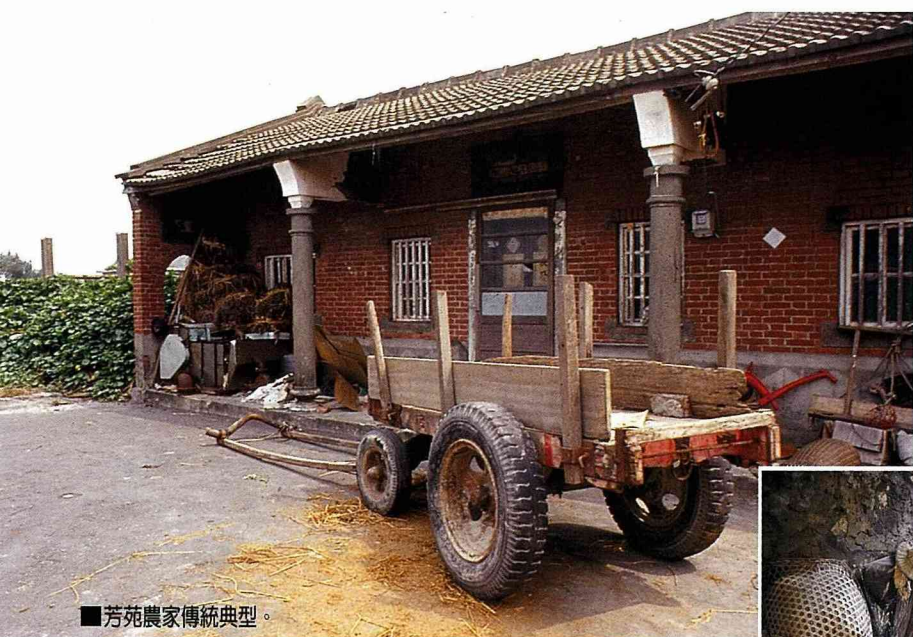


芳苑路線圖

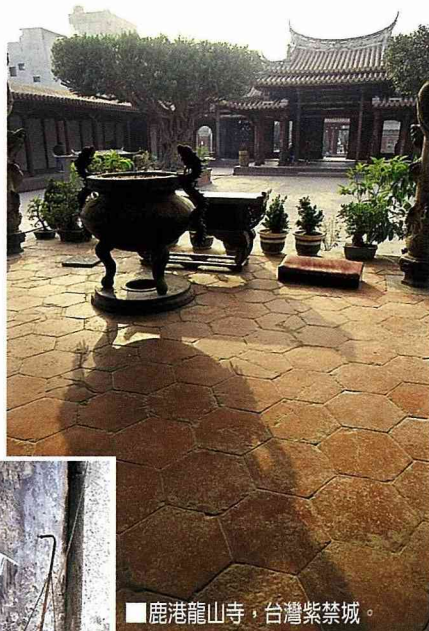


現在的芳苑，已成為彰化縣內僅次於鹿港，最具發展潛力的鄉鎮，同時腹地廣大，沿海的海埔新生地陸續開發，北邊有彰濱工業區、彰濱遊樂區，南邊有一個與濁水溪相隔的雲林麥寮臨海工業區，當彰化、雲林濱海工業區一氣呵成後，必然使芳苑商機無限，暫且不論這樣的發展是否會讓芳苑的純樸之美變調，目前已經帶給一輩子辛苦耕田的老農民還有張網捕魚的老漁民，多少美麗的願景與希望！

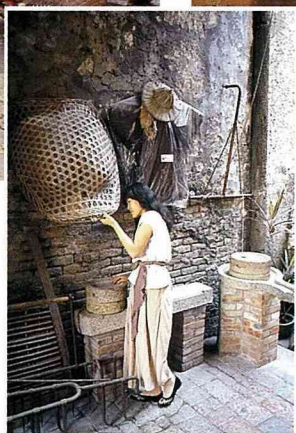




■芳苑農家傳統典型。



■鹿港龍山寺，台灣紫禁城。



■鹿港民俗文物館，典藏豐富。

## 啊，風飛沙！

位處「風頭水尾」的芳苑，強勁凌厲的「風飛沙」在台灣是出了名，尤其東北季風颳起時，外出包頭巾、戴斗笠是居民最典型的裝束，否則眼睛都張不開，更別談下田或出海了。

當年在生活條件不佳、謀生不易下，芳苑的年輕人多紛紛向外謀求發展，以六〇年代人口外流的情形最嚴重，這些在台北、台中、高雄等大都會打拼奮鬥、白手起家、打下基業，使「彰化人」的影子，活躍於台灣各地。如今彰濱工業區正加速開發，無限的商機已吸引出外打拼的子弟返回故里，為芳苑美好的明天而努力！

## 來去鹿港

沒落的鹿港，「有時星

光，有時月光」，竟因發展遲緩「時勢變遷」下，反得以保存很多珍貴的文化資產，而留存鹿港的除了史蹟文物，那淳樸的民情、鼎盛的文風、還有濃郁的鄉土氣息，才是鹿港真正的「寶」。有人說，到鹿港走一趟，就像歷史漫步。這個被譽為「台灣西部最具古風貌的小鎮」，雖然繁華褪盡，所呈現出來的多元風貌，在宗教、手工藝、小吃、傳統建築、古蹟、民俗藝術上，所展現的文采風貌，的確是個值得做一趟深度之旅的小鎮。

● **鹿港民俗文物館** 民國9年所建，1300多坪，鐘樓古屋、建築師、建材和總統府相同，有異者是洋樓的

後半部，還有中式的古樓與庭院內之石材、石器之美，整座宏偉瑰麗的建築，其設計與建材，均為一時之選。

### ● **龍山寺** 1600

多坪，格局宏偉，結構精緻，是全省規模最大的傳統廟宇。供奉開基觀音菩薩寶像，創建於明永曆7年（公元1653年），由台灣佛教開山祖肇善禪師所建，為開台最早的佛寺。全寺昔有99個門，以山門、五門、戲台、拜殿、正殿、後殿為區分，中隔以大庭，配以南北兩廊，內接禪房靜室，整座建築規模宏大，構造精緻，古樸，幽靜，莊嚴，雄偉兼而有之，因而有「台灣紫禁城」之美譽。





●**天后宮** 台閩地區三級古蹟的鹿港天后宮，又稱「舊祖宮」，主祀福建莆田縣湄洲媽祖。清雍正3年，施世榜獻地建現址，經公元1814、1870及民國以後，數次



鹿港天后宮，建築富麗堂皇。

重修整建，始有今日之風貌。鹿港天后宮因湄洲媽祖神靈顯赫，香火鼎盛外，更因廟宇年代久遠，規模宏偉，而聞名遐邇，尤其建築結構富麗堂皇，古色古香，彫樑畫棟，獨具匠心，彩繪、木石彫刻更是天后宮主要特色，因此，不論石鼓、石堵、斗拱等，皆施以雕刻或彩繪，頗富藝術價值。

●**市街建築** 鹿港市街的建築特色，主要是長條市屋，不見天、隘門、曲巷。早期鹿港興盛繁榮時，港口均設有「行郊」，「行」即商行，「郊」即商賈謀設的公會，以增進彼此利益，類似現代的商會，因此，在鹿港全盛時期，共設有「八郊



鹿港的傳統市街建築。

」。在鹿港市街建築中，以當時位於中山路的不見天最具特色：「方磚鋪遍滿街紅，天蓋相連曲巷通；即住新興儂大有，往來恰似一家中。」百餘年來，廣被傳聞。

## 濕地特產

鹿港小鎮的特色漁產「蝦猴」，鮮美甘醇，吃過的人直呼過癮！

蝦猴，又名「蝦蛄」，學名為「螻蛄蝦」，因頭部像肚猴，尾部像蝦，而得此名，屬於節肢動物的一種，性喜棲息於海岸沙灘2-3尺深的沙洞中，由淡水至雲林一帶的海灘都可發現，以彰

化縣沿岸產量較多，在鹿港沿海的潮間帶上，常可見到漁民用鏟具或抽水馬達捕捉。

每年農曆的三、五、七、九月，是蝦猴的產卵期。捕獲的蝦猴，用鹽醃煮過後，呈現紅色，因口味鹹重，鹿港人流傳「一隻蝦猴配三碗糜」、「三隻蝦猴配一碗飯」的諺語。有卵和沒卵的蝦猴，價錢差很多，卵塊又硬又香，愈嚼愈有味，是下酒佳餚。

近年來因彰濱工業區的開發，濱海淺灘逐漸流失，加上海水污染日益嚴重，使得蝦猴的產量銳減。

芳苑與鹿港兩個特色小鎮，極適合規劃「農漁村之旅」，您可循台17線濱海公路，沿途造訪農村、小漁港，認識海埔地，觀賞潮間帶的蚵寮、蚵架、膠筏、品嚐蝦猴、蚵仔煎、炒花生等地方美食，體驗潮間帶的產業風情。



鹽水煮熟的蝦猴，轉成紅色。

蝦猴是淺海濕地的特產美食。