

文圖／王鳳英

# 東台灣遊記 東河鄉的泰源幽谷

東台灣的好山好水，是吾人規劃健康生活的好地方，都會上班族週休二日的旅遊景點，也是都市退休族移居鄉間的最佳選擇。

東台灣，風景秀麗，空氣清新，處處青山綠水，鳥語花香。由於地理位置環境特殊，四季如春，冬暖夏涼，相當適合居住與旅遊。近郊的太魯閣國家公園、東海岸風景區，名聞國際，每年都吸引國內外百萬的觀光客，是世界知名的觀光旅遊勝地。

由花蓮到台東沿海位於海岸旁的海岸道路就是濱海大道，自行開車或是搭乘鼎東公車遊玩，從日出到日落，都是觀海的好時機與好地方。路旁高大的椰子樹，映著藍天和東海岸湛藍的海水，頗有幾分夏威夷的風味；而且沿路都有綠地，涼亭等設施，適合於開車兜風，也能駐足遠眺海景和船隻。

沿著海邊選擇定點徒步行走或騎單車漫遊，尤其進入東海岸風景區、東河鄉泰源幽谷林相優美，處處皆景。四季有晨曦、樹姿、水

影及鳥禽，大自然的神奇就在於它並非一成不變，值得等待細細品味。遊樂區周邊的小鎮景點，除了能看景緻、也能嘗野味、探索自然，意趣盎然。

沿著花東公路即東台灣海岸道路台11省道從成功鎮的23號省道進入的東河鄉小鎮，首先到鄉公所前品嚐遠近馳名的東河包子，再往前來到新東河橋，在東河橋遊憩區除欣賞舊東河橋（由1930年日人建造的吊橋，經民國40年改建）與先人的傑作外，仍留有古典美的拱橋與之架式橋墩，又能眺望大海的優美景緻。

過了東河橋，可穿過約100公尺長的小山洞—小馬隧道或沿著馬武溪而行，即進入泰源幽谷，此時世外桃源的深邃山谷景緻全映入眼前，沿途景觀優美，宜放慢車速細細品味人間仙境。登仙橋的峽谷風光古意盎然，登仙橋是

新東河橋



馬武溪河床

造型優美的水泥拱橋，橋下谷深50公尺以上，谷寬20~30公尺氣勢懾人。沿著台23省道—富東公路可欣賞狀似天祥的雄偉風光，因此又稱為小天祥，在過登仙橋旁會有許多猴子跳上跳下地與遊客戲耍（猴子只在早上6:30~7:30，晚上4:30~6:00出現）。

沿著泰源幽谷小路走入四面環山，是東部海岸中央山脈內唯一的盆地，可以看到保存了30~40年前風貌的純樸小村鎮。再沿著泰源幽谷走入，從東邊的泰源派出所進入沿著泰源幽谷河床上種植稻米，西邊的泰源幽谷河床上有麥飯石，聽說早期如果溯南溪而上，幸運的話可能找到藍寶石。

東邊靠著山區山上種植許多香橙，俗稱晚崙西亞，又甜又多汁，原產於葡萄牙的亞速島，全台僅有成功、關山、東河三個地區種植，種植地的面積約有30公頃年產量有50公噸，於3~4月收成，成熟期長甜度、香度、養分均為柑桔類之冠。

其他作物，如：1~2月的桶柑與劍筍、3~4月的薑與青梅、8~9月的柚子、全年的釋迦、椰子、山蘇、稻米，其中生產麻竹曾盛行一時又稱為麻竹林，再往前走在4.5公哩處可



泰源幽谷

以看到東台灣酒廠。

東台灣酒廠董事長是中央單位的公職退休人員，本於愛鄉愛家的精神，回鄉創業，引進泰源幽谷河床麥飯石淨化過的水，並就地利之便就近取材，以東台灣著名的米來釀造米酒頭，清明時節採收的青梅與薑，則分別釀製成梅子酒、薑酒等。

東台灣酒廠非常歡迎遊客入內品酒、指教或是買回家，煮麻油雞、




薑母鴨或浸泡藥酒都很好，因為純釀造米酒頭香醇好喝也適合於當基酒，其他也有虎頭蜂藥酒、虎頭蜂蛹藥酒、梅子酒等，購買的各項產品，如遊客提不動時，也可宅配寄送到家。其他也有開闢數處農場，如靠近南溪水壩的集水區有個夢幻幽谷農場的景點，因為地質特色不同值得研究品味。

如從泰源村往北循著23號省道富東公路約經20分鐘的車程，即有農委會輔導的東河休閒農場可提供住宿，再經1小時的車程則可接台九線省道沿著山線來到富里，可進入六十石山號稱台灣小瑞士，尤其在5月母親節的季節裡站在900多公尺高山涼亭中，享受著涼風拂面的愜意，遠眺開滿金針花的山上，其風景優美真是可比美於瑞士了。

政府對於偏遠農民的照顧，除了發放老年年金、老農年金之外，還有搭乘免費公車、於各鄉鎮皆設有衛生所等醫療設施，其他醫療設施有：台東省立醫院、基督教馬偕醫院、成功省立分院、基督教醫院、陸軍八〇五及聖母醫院等。

東台灣的好山好水，是吾人規劃健康生活的好地方，都會上班族週休二日的旅遊景點，也是都市退休族移居鄉間的最佳選擇。更應該讓東台灣鄉親了解居住環境的特色，進而能保護環境並善用社區資源共同經營，

包括社會與自然資源，增加人們的對於生活的適應、提升生活內涵，善用退休者的黃金年華，為東台灣注入建設的心血，也能提供多元文化的健康選擇，是拉近城鄉差距的好方法。 

舊東河橋

文圖／王鳳英

## 梅子酒

梅子酒的主要原料是東台灣酒廠於25年前精心改良選種，經過比較選植適合當地水土地理環境的高級青梅子（約16~18顆就有1台斤重），加上高級米酒頭，利用企業化生產提供的優質產品，價格合理低廉。

由於自產自銷，梅子品質一級棒，適合製作各項梅品，種植面積約6公頃，因氣候因素每年產量15000至80000斤不等，每年的採收期約在清明節前後。




青梅企業化生產過程



馬武溪河床上有麥飯石可用於淨化水質

喝到梅酒。

高級的純釀梅子酒，是將黃橙橙的熟梅子取出果肉加入冰糖及酵母菌等，經過3~4個月純釀後，才能做出香醇的梅子酒。其他相關梅子產品DIY的製作方法，可至東台灣酒廠網站查詢（網址 <http://sunrisejlen.myweb.hinet.net/>）。

明年東台灣酒廠將辦醃製梅子DIY的活動，有興趣的讀者可以預先報名加入。 



採青梅

用於製造梅子酒的青梅，必須選用清明節後採收的黃橙橙的熟梅子，簡單的作法是先將梅子洗淨晾乾後，將2斤青梅、1斤冰糖及2瓶米酒頭一起放入，並將罐子加以密封放在陰涼處，經過3個月以後就可以