

騎著腳踏車徜徉池上四季，那一覽無遺的稻田景致，是當地人努力維護下才有的美景。在錦園村中有條浮圳，池上人稱為盛土圳，自新武呂溪引來中央山脈的水源，灌溉海岸山脈下的土地。因當地人利用石塊所築成，遂高於兩旁農田而得名，至今已有九十多年的歷史。

浮圳上方蓋了三座涼亭，名為大觀亭，在這裡可登高遠望，感受颯野裏的陣陣風浪，非常舒服，一旁的浮圳自行車道也可通向伯朗大道和天堂路。

這兩條道路原本是農人的鄉間小道，在錦園村民的共識下，在這裡看不見任何電線竿和房子，而因廣告曝光而得名的伯朗大道及天堂路，寬廣的視野令人讚嘆，站在兩路的交叉點時，看過去彷彿能直通遠方的海岸山脈，吸引許多旅客到此拍照留念。



福德宮
池上大坡村地區的信仰中心，位於田野正中央的土地公廟，正面著大坡池，象徵福德正神正守護著這塊土地。

香樟大道
一條隱密的綠色隧道，在通往南橫的台20甲公路上，兩旁種滿成排的樟樹，從底下綠蔭而過，時而聞得颯颯的樹香。

玉清宮
二次世界大戰後，池上居民為感念天公保佑而建成，供奉玉皇大帝，為池上地區最金碧輝煌的廟宇。

五洲戲院
池上已經歇業的老戲院，座落於寧靜的福園社區中。院外的斑駁外牆和懷舊海報，讓人遙想那年電影院的人聲鼎沸。

金色豐收館
池上鄉農會成立，結合碾米工廠，提供稻米教育、碾米製程導覽及其他農事體驗，場館亦提供米品展示。

台東客家文化園區
東部客家文化的歷史展覽園區，提供客家文物展示，相關影音、圖書收藏等，並不定期展出池上地區相關藝術展覽。

稻米原鄉館
由池上萬安社區成立的稻米展館，除提供稻米知識解說，在地米食品嚐，亦提供多樣的農村體驗行程。

大坡池風景區
因地震而出現的斷層窪地，湖內匯集所有池上圳的水及縱谷的天然湧泉，清晨可見薄霧飄蕩，春天亦見滿池荷花。

池上地牛故事館
以介紹池上斷層與產業發展歷史的主題場館，除提供寓教於樂外，不定期展出池上在地藝術作品。

樂賞大坡池音樂館
由樂賞基金會成立，位於大坡池畔的展館，每日播放歌劇交響樂等古典樂，不定期舉辦導聽活動，教育古典音樂。

大觀亭
位於田野正中央，左右望去均可眺望縱谷地區的田野風光，並可見到遠處遊客郊遊於伯朗大道上。

天堂路
在萬安地區的田野上，一條蜿蜒的產業道路，從路口看去，宛若一路延伸至南橫公路的山凹之間。

池上穀倉藝術館
地方的藝術館，邀請藝術家駐村，在池上靜心思考、創作，也與社區居民生活貼近土地，為小鎮帶來新的激盪。

地圖皆為等比例繪製，可依照比例估算移動距離。此地圖為《走走池上工作室》設計印製。更多資訊可上《走走池上》粉絲團。

第一次見到池上，是從火車站的窗外看見戴斗笠的婦人，販售紅色商號的木盒便當，印象是溫暖的。第二次見到池上，是從電視上播出騎著腳踏車的明星，坐在金色稻浪的茄苳樹下，印象是悠閒的。兩種印象都和米有關，讓人自動把池上與米聯想在一起；是優點，卻也是一種刻板印象。於是透過在地人的引領，外地人才發現不一樣的驚喜，才有故事可以分享給尚未前來的人...

村民告訴你身旁的水圳，其實是一座古蹟；是一條空中水道。還有，伯朗大道最美的時刻不只有白天，夜晚的銀河更動人。池上的人文內也在很豐富，從阿美、客家、閩南、外省四大族群中，他們的文化隱身在地圖上，以美食為經緯，見證他們的故事。吃東西是一種簡單的快樂，許多料理講究新鮮，而越好的環境就能生長出優質的食材。

池上東臨海岸山脈，西面中央山脈，因地殼擠壓形成海拔260公尺以上的平原，才有高溫差的環境，以及富含有機質的土壤，並有秀姑巒溪、卑南溪上游溪水的灌溉，孕育引以為傲的作物。

你無法計算，在池上的日子會發生什麼樣的驚喜，但你可以先繼續漂泊、迷路，直到遇見喜歡的地方，再拿起地圖問問當地人現在的位置，並將情報畫在地圖上，那就是你獨一無二的印象。



不管多遠，不論方向，每趟旅程都有它的價值。



地圖皆為等比例繪製，可依照比例估算移動距離。此地圖為《走走池上工作室》設計印製。更多資訊可上《走走池上》粉絲團。

池上小旅行

用一杯咖啡，重返原點生活 4.5公里咖啡

池上的197縣道中，有一間經營十年以上的咖啡館，老闆彭大哥從少年時期就接觸咖啡，轉眼間已過了近四十年。他的人生色彩就像店外的田野景色，每一個季節皆變化成不同的姿態。曾經他是運動員、拳擊手、政戰畢業的輔導長，也是服裝公司的老闆及藝術家，現在的他融合人生的經歷，創作屬於自己的空間，因此這家咖啡館除了咖啡外，從四周氛圍與器皿中，可以發現這裡是一處可讓人好好停留的藝術環境。咖啡館的外觀沒有顯著的招牌，整體的色彩顯得樸實，讓人一不小心就會迷失他的位置。也許是這種低調的個性，平常的彭大哥沒有外出授課時，就在店後的工作室進行創作，有時做到一半，熟客老友便會直接到他的空間裡，聊上一個下午。沒有空調的空間、明亮的光線，一夥人窩著火堆閒話家常，爐上的普洱

茶杯杯慢啜，聊天的過程裡彭大哥大多都是傾聽，用他專注的眼神，讓你緩緩的說話，等到故事說完，聽聽他的篇章，才發現4.5公里的誕生，以及他的藝術創作，都來自於時間河流中的航道裡飄蕩而生，包含店內的花草與裝飾，全是用時間孕育出來，沒有商業化下的虛華與刻意。

地址／臺東縣池上鄉富興村3鄰33號
電話／0980-634-469



到老餅舖裡尋找時代的記憶 慶豐餅舖

慶豐餅舖至今已八十多年。黃師傅依舊記得當年的街景。那時池上的鬧區不在火車站，而是靠近伯朗大道的錦園村，每逢過年拜節、祭祀祈福時，由於慶豐是池上、富里地區第一間餅舖，人們都會來到家裡來買餅。此外舉辦廟會時，廟方都會請客，當時有富里的人前來參加，才有機會將糕餅賣到富里，批發給當地店舖。



1970年代池上人口開始外移，餅舖賣的種類漸漸少了，以往過年的四果、中元節的糕子，在訂單減少的形势下，現今已走向歷史，除了過節時廟會訂製的壽麵壽桃外，就剩下封仔餅在店內常態販售。封仔餅對於池上人而言，是過去物資缺乏時，全家人中秋節一起吃餅、團圓的時光，因此老一輩的熟客仍會定期到餅舖購買封仔餅，或者宅配給外地工作的孩子，食物成為家鄉的記號。以往封仔餅只有白豆沙的口味，現在加入了綠豆、紅豆、芋頭、地瓜，讓封仔餅從月餅變成了日常點心，也提供鄉鎮農會販售。

2015年，在慶豐餅舖的廚房裡，黃師傅和兄長，以及年邁的老師傅，繼續烘烤著封仔餅，儘管三人加起來超過兩百歲，依舊利用空閒時間，在老櫃檯前和旅客聊起父親留下來的木製模板。上頭的菊花花瓣依舊深刻，似乎還能印出當年騎著腳踏車在窄小木橋上、送貨送出一身冷汗的孩子，以及父親經歷財產被查封，仍一手扛起所有責任、專注製餅的模樣。雖然菊花模板的主人不在在了，精神與傳統仍活在他們的心中，讓封仔餅化作時代的滋味，在味蕾裡繼續流傳下去。

地址／臺東縣池上鄉中山路233號
電話／0937-862-223



地址／臺東縣池上鄉萬安村4鄰23號
電話／089-863-888



走出自己與土地連結的路 Bike de koffie

充滿咖啡、手作米果香，並以木質風味打造的空間，此地的主人阿洋，過去跟許多人一樣，遠離家鄉到都市裡打拼，日復一日，年復一年，他穿梭咖啡豆業務，做出興趣之餘，也考取烘焙、調酒、中餐丙級執照，並使用行動咖啡單車開始賣咖啡。

最後在姊姊的鼓勵下，阿洋終於理清自己想要的什麼，決定回到熟悉的土地，在鄉村尋回他的樂趣、以及熱情。回來後阿洋認為池上這麼美，非常適合放慢步調，於田野中悠閒野餐，而野餐時，若可以帶著方便食用的貝果，到了美麗的地方，席地而坐，一口

豆腐哥說，台灣一年進口兩百多萬噸的黃豆，其中基改大約佔了九成。這些黃豆有些當作榨油食用，但更多直接做成豆腐、豆漿給民眾食用，不僅香氣甜味不足，還有可能殘留過多的農藥，因此他想推動在地、擁有社區型態的豆腐店，增加台灣黃豆的栽種面積，也可以幫助小農獲得穩定的市場，並透過體驗、學習製作豆腐的方式，推廣小農所種的有機黃豆。現在有豆腐哥的力量，以單純的動機，告訴人們台灣黃豆的魅力，如今在他的社區豆腐店中，越來越多旅客願意停下來認識豆腐，明白這塊與我們飯桌息息相關的食材，不應該那麼陌生才對。



咖啡一口貝果，這絕對是很美好的享受。

阿洋以姊姊所種植的池上米，透過烘焙的手法製作扎实的米貝果，一段艱辛的研發時間開始了，經歷過一次次的嘗試，做出數以百計的半成品後，終於讓他做出讓自己滿意的貝果，外層酥脆，內層則鬆軟中帶著Q勁。

細細品嘗沾著手工製作的果醬的米貝果，其新鮮水果風味搭配米香，形成一種獨特的酸滋滋味，這美味來的一點也不簡單，其中有著阿洋與姐夫一家人滿滿的用心。

地址／臺東縣池上鄉鐵花路14號
電話／0980-868-945

藏在麵碗的大時代 大陸婆婆麵食館

麵煮好了，小平房裡的客人期待已久的大盤雞麵終於上桌，碗裡浮著一層紅通通的辣油，看起來十分的噲辣，但喝起來卻柔和順口，麵條厚實有勁，雞肉與馬鈴薯燉的十分柔軟，這是店裡的招牌菜。大盤雞麵是婆婆在家鄉時的拿手料理，婆婆她來自山西，一個十分遙遠的內地省份。

除了大盤雞麵，婆婆的蒸蛋與涼菜、粉蒸肉也同樣受到歡迎，另一道傳統甜點晉糕，略帶酒香的紅棗米甜點，更是難得一見的異鄉美食。

如今婆婆已是七十有五的高齡了，婆婆的料理不被高齡所侷限，希望能夠讓旅人能夠吃到真正的山西料理，都會利用公休的時間，親手趕製這週所需的麵條，以及包子、饅頭與花捲。有時出完餐後，婆婆會親自出來接待旅人，那有活力的笑聲，與婆婆介紹自己家鄉與料理的神情，會不自覺地沉浸在婆婆的快樂當中。

地址／臺東縣池上鄉福原村慶福路27號
電話／089-862-970



老書店的無限可能 池上書局

當網路興起，徹底改變人們購書的習慣，以及超商雜誌的引進，漸漸的這間橫跨三代、傳承七十年的老書店，漸漸感受到村民學子們不再光臨，甚至供應書也不再供書的困境，一不小心老書店將被時代所遺忘。回到民國八十五年，當時曹姐與先生還在台北工作，聽聞公公要將書局關閉，內心不捨的先生，便決定搬回池上接手老書店。

現在池上書局不僅有作家藏書，更是當地朋友知悉藝文活動的重要管道。在這棟老書局的外牆玻璃上，貼著許多年度舉辦的藝文活動，在最顯眼的位置提醒你未來的行程裡，可以來一點不一樣的藝文步調。書局也提供駐村藝術家所需的創作器材，為池上與藝術家連結通道，我們也可以期待在將來的日子中，繼續看見藝術家在池上孕育出的作文，與大家共同欣賞在地之美。來到池上書局，就等同進入池上的藝文管道，這樣的優勢是網路書局難以取代的，而如此會聚在地藝文的力量，每一天正不斷地茁壯，為池上的將來創造無限的可能。

地址／臺東縣池上鄉中山路222號
電話／0937-862-223



以家為出發點，走進美好的回憶 田味家

在台灣的小吃中，杏仁茶配油條一直是經典的古早味，但現今許多人喝到的杏仁茶，大多以香料沖泡製成，雖有杏仁香，卻少了杏仁的營養成分。老闆力尤姊從磨開始，選用南杏與芝麻一起研磨，熬煮時加入米漿，不以化工原料來增添稠感，和剉冰的黑糖水一樣，著重火候的控制。

從剉冰、酸梅湯、杏仁茶的製作，直到牛汶水漿漿，力尤姊步步實現每年推出田邊點心的期許。即使當初創業的出發點，是來彌補瓦斯行的淡季收入，但力尤承襲媽媽的手作功夫，將下課後的田邊點心端回田味家裡，也顯現爸爸對於創業的行動力，充滿不輕言放棄的能量。現在田味家即將邁向第五年，力尤說接下來的計劃，要將店內的氛圍點綴成下課後的情境，讓來訪的人吃得到甜甜的課後點心，也走入一個充滿童趣的環境。對我們而言，池上能擁有一間甜入人心的客家點心店，並且在每個階段都能吸收顧客給予的意見，以手工製作有記憶點的味道，是一處充滿幸福的存在。

地址／臺東縣池上鄉中山路242號
電話／089-864-438



一如當初，簡單的過日子 如初 井

如初是位於中華路上一間專賣井飯的店，外頭有著古早台式的拉門，走進店內會聽見一首首經典的台語歌曲。當【黃昏的故鄉】以董事長樂團古今相通的樂風響起，正勾勒出兒時祖父母老家的畫面，才發現這股聲音是從店內舊碗櫃所發出來的，這畫面開啟了我的記憶。

他們是正港南部人，也是愛吃愛煮的情侶檔，過去在墾丁飯店一起共事了五年，辭職後透過親戚介紹來到池上開店。關於井飯，那是滿滿的食材鋪在熱騰騰白飯上的料理，可以一手捧碗一手動筷大口滿足，身為頭號粉絲的重元深知井飯的優點。店內共有五道井飯可選擇，蔥鹽豬、腐乳豬、醬燒雞、蕃茄奶雞、綜合生魚片丁，每種皆根據老闆身

邊現有的資源來決定，開店只會準備預計要賣的量，賣完就沒有了，避免發生因過量導致丟棄食材的情形。

「一如當初、吃得簡單、吃得健康、吃得美味」，從他們的井飯中感受到兩人的理想，問起池上生活與過去相較的心得，他們說過去在飯店工作的日子總是戰戰兢兢，身為第一線的人員，就算吃飯時間也處於備戰狀態，且下班後疲倦的只想窩在家裡，如今開店雖需扛下更多的責任，但幸運的是自己的料理能被當地人及旅客所接受，兩者心境大不相同，到了休假時便和地方朋友一起享受放鬆的時光：「簡單的過日子，賺得夠生活就可以了。」

地址／臺東縣池上鄉中華路55號
電話／0909-588-511



一碗因信念而生的牛肉麵 甘味堂

因為養病而移居池上，索性在當地開業，因考量身體的狀況，店裡頭賣的東西其實不多，諾大的牆上，掛著用木板裝飾的菜單，牛肉、牛筋、榨菜肉絲、炸醬四種主食，加入特製米麵條，以及悄悄話、翡翠、豆陣三樣小菜。老闆將牛肉燉煮軟嫩又保留口感，湯是蔬菜鮮甜的味道，沒有過多的油與鹹，米麵條吃起來像烏龍麵的滋味，卻又更多了稻米專有的甜，三者搭在一起，讓人驚豔，的確是與眾不同。在用餐前，老闆說米麵條烹煮需要經過久一點的時間，因為每一把米麵都要換上新的滾水，才能煮透麵心，而且用過的水殘留過多澱粉質，影響的是下一碗麵的口感。

地址／臺東縣池上鄉中山路99號
電話／0986-367-216

老闆選池上米作為麵條的主要材料，並以低鈉且不含防腐劑的製作手法，逐漸獲得大家的認同，開店至今生意非常好，但為何一個禮拜只有開幾天呢？原先只想做宅配，但因為受到熟客朋友的請託，才決定以現煮的方式接待，但現行的身體狀況還是得定期回到醫院複診，並且利用剩餘時間處理宅配上的訂單。並將妥善將時間分配好，捨棄盲目的利益追求，才能走得長久，像細水長流。

地址／臺東縣池上鄉中山路290號
電話／0935-260-000



帶著異鄉的心讓自己走走 走走池上工作室

因為喜歡花東，所以休假的時間很常往返這裡，再一次的機緣下，租下了池上一間六十年的老房子，將自己的設計工作室從都市搬來鄉村，也是仰賴網路科技的進步，讓自己可以在喜歡的環境，透過網路工作。

【走走池上】是工作室，也是一個半開放式的空間，提供了私人的書籍與雜誌，每個位置也設有插座。我們歡迎旅人來到這裡，放慢腳步翻閱書籍，品嚐我們喜愛的咖啡或飲品，以他鄉的角度為我們寫下精彩動人的故事，也讓走走池上得以透過你們的視角，得以更寬廣遼闊，並帶來更多的感動與驚喜。

地址／臺東縣池上鄉中山路99號
電話／0986-367-216



更多資訊請搜尋

走走池上