

# 旗津風箏節人潮爆棚 商圈業績大成長

高雄市政府為提升旗津觀光商機，今年接續在旗津推出旗津券振興及黑沙玩藝節、啤酒嘉年華及氣墊樂園等活動，成功吸引觀光客回流，而首度辦理大型風箏展演「二〇二二旗津風箏節」，卅隻大型鯨魚風箏升空畫面更讓全各地民眾爭相到場觀看，帶動旗津商圈及市場生意普遍都有五成以上成長，也外溢到周邊商圈，人氣堪比疫情期間最熱鬧的農曆過年期間。

剛結束的「二〇二二旗津風箏節」，主辦單位觀光局首度邀請到亞洲國際風箏聯合會及四十位風箏好手，以「大魚世界」為主題接連放飛多達百隻以上各類型風箏，尤其是卅隻鯨魚群升空，壯觀氣勢讓旗津海水浴場化身成海底世界，搭上熱門韓劇《非常律師禹英禩》，讓旗津暑期活動進入高峰，觀光局統計活動兩天吸引超過七萬人次，觀光人潮湧入商圈與觀光市場，帶動商機成

效可觀。旗后觀光市場自治會陳清雄會表示，這兩天人潮可比擬非疫情前的農曆過年期間商機活絡盛況。不僅民眾玩的開心，市場攤商們也笑呵呵，整體業績至少成長約五成以上，不過風箏節活動僅有兩天，許多民眾無法親臨觀賞，建議能延續風箏節活動，或後續辦理相關活動時，能拉長活動的時程，讓大家來體驗旗津的美、旗津的熱情。

旗后商圈發展協會理事長陳昱宏說，因風箏節加持店家生意好到已是疫情前過年期間水準，人潮從一早十時到晚間八時都不斷湧現，是旗津很久沒有的熱鬧盛況，商圈店家普遍來客數比一般假日增加約三至五成，攤商預先備料還是不夠賣。他也代表店家感謝市府提出一連串振興活動，搭配旗津振興旅遊補助及旗津券，成功讓遊客回流，呼籲店家提出旗津券優惠，公私協力並肩作戰把過年沒賺到的通通賺回來。

這兩天風箏節帶動各地觀光人潮湧入高雄，知名的六合觀光夜市也受惠，六合夜市莊主委其章說，這次活動帶動各攤商生意較過往周末業績增加七成以上，生意明顯回溫。他說，六合夜市有許多好吃的南部小吃，永遠是民眾最好的選擇。經發局表示，市府近期活動不斷，包括觀光局八月廿七、廿八日將於大遠百戶外廣場辦理「全國鹹酥雞嘉年華」。經發局與旗津商圈則預計於九月十七日舉辦「滿載宴」活動，聯合在地專業主廚讓民眾體驗傳統的海口料理，以認桌方式邀請民眾來感受海口人的熱情款待，坐在海邊享受現場超級紅人榜「津典之夜」特別節目，歡迎全國民眾來旗津吃美食、觀海景，體驗不一樣的在地文化。

高雄市旗津舉辦國際風箏節，帶來大量遊客，帶動旗后商圈業績至少提升五成。(高雄市政府經濟發展局/提供)



## 【高雄美食攻略—在地美食系列之 144】

### 華喜爌肉飯讓人聞香下馬的古早味



令人垂涎三尺的華喜爌肉飯。

前鎮區的老字號華喜爌肉飯，飄香半世紀，展現在地特色的古早風味，號稱高雄爌肉飯的中之王，也是平民經濟美食，販賣的品項非常簡單，除了Q值超高招牌爌肉飯之外，就是虱目魚羹、貢丸湯和味噌湯。爌肉飯可選擇肥肉、瘦肉或半肥瘦，許多人慕名而來朝聖，用餐時間總是大排長龍。

點餐檯上超大鍋的滷爌肉，看起來就很療癒，肉不柴，滷得夠味，吃起来甜味比較少，燉煮到很軟爛，豬肉油花化開來，香氣瀰漫整間店，讓人一聞肚子馬上餓起來。鎊魂的爌肉，皮吃起來肥彈，吸收滿滿醬汁的鹹香伴隨著油香，半肥半瘦比例剛好，吃起來不會太膩，肉的部分有纖維感但不會太過老柴。

配上醃製薑片、酸菜等兩樣小菜和一顆蛋黃半熟荷包蛋，口味稍微中和一下，在視覺上也平衡了不少油膩感，戳破蛋黃和爌肉搭配一起吃，口味變得更加滑順，澆淋滷汁的白飯，一整碗香氣迷人開胃潤喉，簡單就能享受令人飽足、回味無窮的一餐。

虱目魚的手工魚羹一點都不馬虎，搭配有湯頭的羹體，虱目魚羹帶有勾芡稠度及鮮度，一口咬下，彈牙爽脆；羹本身口味偏酸，上面還有香菜點綴，虱目魚漿有大海的味道，與筍絲搭配得宜，重點在於胡椒粉和香醋的搭配香濃有味。

味噌湯湯頭偏南部口味，不管是份量還是用料都讓人覺得很划算，裡面大部分是豆腐還有少許小魚乾，配上蔥花和扁魚乾調味，解膩之餘還讓人有意外的小驚喜。(記者/南方亮)