

嘉義縣梅山鄉農會田媽媽「友茶居」

文圖／李慧津

沿169號公路奮起湖再往上草嶺風景區的方向，一處鮮為人知的新興茶園區—太和，此處空曠，茶園在山坡間連綿，令人有驚豔之喜悅感，這地方屬於嘉義縣的梅山鄉。

太和位於海拔1,300~1,600公尺之間，拜日夜溫差大之賜，這些年已整體發展成一茶區，其茶樹尚屬幼株，所以



自然健康為訴求的田園料理



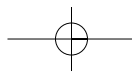
友茶居的田媽媽們



友茶居田媽媽陳伯蓉女士

其高山茶品質優異，於90年度獲全國茶品的消費金牌獎，也因此將太和的高山茶，推進優質高山茶之列。就在山巒間整齊排列茶園的至高點，有處結合觀光農園、民宿、田園料理的田媽媽—友茶居，這是我們今天造訪的地方。

友茶居的田媽媽是陳伯蓉女士，三代同堂住在這祖傳的山上，平日除了協助夫婿採茶、製茶為主業之外，由於居住的四週，美景天成，又富地利的資源豐富，國有林的林間步道，加上自家栽培的果樹、竹筍園、野菜等大自然的相結合，因此來此旅遊的民眾常流連忘返。於是夫婦兩人從觀光農園進而發展為提供住宿之民宿，民宿成形後，太和村的家政班員隨之成立田



森林步道芬多精森林浴

媽媽團隊，提供鄉土料理供應至此旅遊的民眾，採果樂、住宿休閒、享受田園料理，三位一體的組合，將農業的觀光休閒表現得完美無缺。

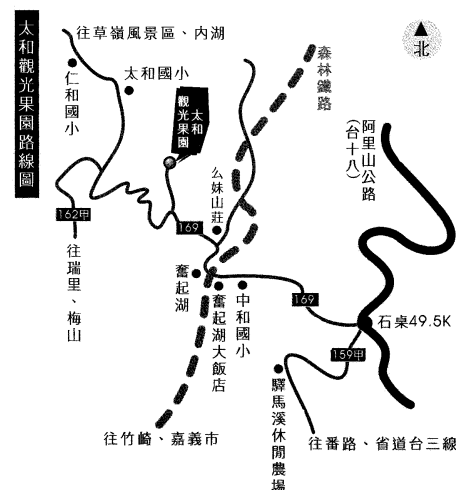
友茶居的田園料理，著重於當地取材與自然風味的呈現。三杯雞、辣椒雞湯的土雞是山間野放的山雞，轎篙筍、孟宗筍、高山大豌豆、龍鬚菜、山蘇等等，都是當地隨處可見，隨手可摘取回來下廚的野菜—這是我家種的一那份歸屬感很濃厚。

田媽媽的料理不花俏，食材新鮮，健康自然可口為主要訴求，鄉土特色及淡淡口感的田園菜，加上十足的悠閒氣息，令人完全忘卻文明的所謂壓力。餐

後，這大家族會陪著客人泡自家生產的高山茶，如逢製茶時期，更有大家最愛一起參與的DIY烘茶，這種閒情逸致，不敢說山中無甲子，寒盡不知年，但休閒放鬆的效果在此可達百分之百。

隨著季節的變化，友茶居有搭配不同風采的田園樂的完全體驗行程。1~2月賞李花白、櫻花紅，3~4月挖桂竹筍、山按桃，4~5月挖轎篙筍，6~8月採紅肉李，9~12月採甜柿，10~11月採愛玉，並月動手DIY愛玉凍，10~12月挖冬筍，3~11月全是採茶製茶季，這一年12個月份各有不同的風情，山居體驗也不相同，的確是個一年四季都可造訪的好地方。

走趨太和觀光果園，田媽媽的拿手料理及親切的態度，令人輕鬆又自在，劉先生的茶經話題不斷，小媳婦自然地話家常，這是一個隨時都願意前往的老朋友的家。



輔導單位：
行政院農業委員會、嘉義縣政府、嘉義縣縣農會、梅山鄉農會

