

嘉義縣竹崎鄉農會田媽媽—林園茶香

文圖／李慧津



茶餐田園料理

阿里山公路沿線，石棹這地方的茶園很特殊，因為其砌平台築階梯式的特殊景觀茶園已成了石棹的地標。「阿里山珠露茶」承前副總統東閔為之命名，而成為石棹茶的代名詞，其在台灣高山茶佔極重要的地位。今天的田媽媽郭春美女士，不但擁有經營出色的茶園，更是熱心公益、刻苦耐勞、相夫教子的優秀婦人，實至名歸的傑出農家婦女。



石棹茶香美食田媽媽團隊

嘉義縣竹崎鄉中和村有二個聚落，一為奮起湖，另一就是石棹。「石棹家政班」成立之後，春美就無償提供自家的空間為班場所，並且舉辦各種活動及講習訓練，該班在春美的領導下，無論在茶業產製、茶業品評及泡茶技藝等都有傑出的表現，因此打響了家政班的知名度。



郭春美女士及其夫婿

春美有感於茶產業應多元化發展，於是鼓勵班員參加茶餐研習，並自己創作美食茶餐，因此其經營的林園餐廳在石棹當地深獲好評，成為當地居民居家宴客的最佳餐廳選擇。春美以其具口碑的茶餐廚藝，及警覺台灣加入WTO後茶產業可能會受到的衝擊，於是未雨綢繆地申請了「田媽媽林園茶香美食田園料理館」，組織家政班員10人共同開創茶業的第二春。

家政班員精心研製的茶餐十餘道，除了春美的珠露茶溪蝦被收錄於嘉義縣風味特產食譜，深受好評之外，茶酥脆一利用茶葉加麵粉油炸而成，酥脆可口非常美味，茶油雞、茶蒸魚、茶湯羹、茶碗豆、茶焗蛋、茶凍等都是當地居民百吃不厭的菜餚，而外地客吃過茶餐之後，也深表贊許，因為多了茶香味，口感與風味與我們一般的料理不一樣就是不一樣。田媽媽的餐廳內擺設整齊美觀，尤其印有田媽媽logo的餐盤及桌

巾，將餐廳的專業水準氣勢表現無遺，餐廳廚房尤其乾淨。春美本身擁有第二專長中餐廚師的結業證書，參與的班員也取有丙級廚師執照，田媽媽的團隊陣容堅強真不是蓋的。牆壁上有菜餚實景的照片，客人可一目了然地點自己所愛的料理，另外，訂席的菜單組合及價目表也一覽無遺，客人可自由選擇10人份1,500~2,000元之間的菜單，其豐盛的內容組合絕對物超所值，餐後田媽媽又招待一壺自產的珠露茶，清爽又幫助消化，一餐全是茶的薰陶，真令人愉悅。

當您旅遊前往阿里山或奮起湖時，石棹的林園茶餐田園料理，絕對是可造訪品嘗的一站，而我也深信，開放中國大陸民眾來台觀光，阿里山是他們來台最愛的景點之一，這具有特色的田媽媽茶餐，必然受到喜愛而大獲商機。🐎