

大屯山 草地人餐廳

地點：台北縣淡水鎮中和里

特色：有機農法栽培新鮮野菜



有緣千里來相聚，草地人以客為尊。



偏遠的山野小店，假日高朋滿座。

大屯山的7月天，蟬鳴在山間流轉如波浪般陣陣襲人，挑動俗事滿臆的都市靈魂。

陳根枝，曾是電子工業裏的一只螺絲丁，但都市的樊籠留不住好動的大屯山青年，他毅然返家扛起鋤頭，踏上父親不願兒子追隨的步伐。種菜二十多年，三年前，這位現代農夫開了家「產銷合一」的餐廳，取名「草地人」，沒有時髦的裝潢和精緻的菜餚，卻有都市裏吃不到的「草根味」。

和陳根枝約在星期六的午后，因為「草地人」只有在星期假日才營業，順著蜿蜒在大屯山系的巴拉卡公路走，沿途遇到許多上山踏青的遊客，輕易就讓人感染了一份閒逸的心情。多雲的天空使山區輕攬薄霧，十分愉快能暫離台北盆地的悶熱，在清涼的



自養放山雞，一手包辦各式滷味。「草地人」讓你吃的安心。

空氣中尋找「草地人」的踪跡。

頭戴斗笠，身穿蓑衣，看見站在巴拉卡公路旁的稻草人，「草地人」就到了。踏進這家搭建得十分簡單的山野小店，很快就讓繽紛的「菜色」激起連串的好奇，「這是茗荷（ミヨラガ），這是花胡瓜的花（ハナならり），那個是蛇瓜，還有地瓜葉……。」一籃籃洗淨撿好的青菜，除了少部份是熟悉的野菜外，陳根枝口中介紹的菜名，國語夾雜著日語，大部份是第一次聽聞。

這個農夫很特別，喜歡種些奇奇怪怪的菜，「可能是當兵的時候被分在特種部隊，經常到荒郊野外接受山訓，在野外求生中認識了不少野菜。」陳根枝透露和野菜結緣的經過。除了栽培野

菜，他也嘗試著種日本蔬菜，結果相當成功，許多要在高級日本料理店才吃得到的青菜，到「草地人」便可嚐到了。日本人管一般的蔬菜都叫「野菜」，所以陳根枝賣的可說盡是「野味」。

在大屯山種日本菜，會不會「水土不服」？「那要看是什麼

種起來困難得多，而有機肥料和網室的使用，也使栽培成本增加。」但陳根枝強調：他只使用發酵的有機肥料，不用化學肥料，也不噴灑農藥，加上引山泉灌溉，種出來的菜青翠好吃又健康。

種菜有學問的陳根枝，經營餐廳也有他獨到的見解，不諱衆



一籃籃洗淨撿好的青菜，其繽紛菜名，激起食客一連串的好奇。

菜種？選對了，就長得好。以前土壤肥沃，比較好種，下雨天菜也不會爛，但金山核電場起用之後，不知道是不是酸雨的關係，

取寵，平實而雋永。他從不刻意為「草地人」宣傳，但偏遠的小店裏，總是高朋滿座，他相信有緣份的客人，自然會認識「草地

人」，但最令他引以為傲的是，吃過的客人必定還會再來，因此他在招牌上寫下：有緣千里來相聚，草地人以客為尊。

談不上裝潢，卻比山間的小吃店多了份巧思和清爽，欄干式的開放空間，使客人能遠眺三芝鄉，乾淨的廚房則讓客人安心地用餐，門口的稻草人更是草地人才會有的心情，從前，父親在田裏種菜便是這身打扮。

「草地人」讓我想起《小放牛》裏的杏花村，不過，來這裏的客人不是為了喝好酒，而是為

了吃好菜。採訪結束時，也已近黃昏了，客人陸續上門，原本寧靜的餐廳裏漸漸熱絡了起來，陳

根枝忙著介紹野菜、招呼客人，這位平時種菜，假日經營餐廳的農民的最佳寫照農夫，該是現代吧！



登上大屯山，遠離台北盆地的悶熱。

日本甜椒



野菜料理

「草地人」賣的菜都是陳根枝自己種的，放山雞是自己養的，破布子則是妹妹醃漬的，什麼都一手包辦最能保障餐飲的品質和多樣化。因人手不足，陳根枝每次只供應十來種的菜色，再輪番變換保持新鮮感，但即使只供應部份菜種，就足以令人眼花撩亂了。

日本甜椒 以小魚乾爆香炒甜椒，口味大眾化，甜椒香甜不帶辛辣味，配上乾香的小魚調味十分可口。日本料理店多將甜椒串起來油炸，以個計價。

黃麻嬰 這種最近在日本很流行的蔬菜，是纖維作物黃麻改良品種的幼嫩葉片，含有豐富的磷和鈣，炒來吃味道特殊，清甜甘澀。

山參 麻油炒山參，入口滑潤，口感與川七類似。

茗荷 其實就是薑的地下嫩莖，切絲與柴魚涼拌，吃起來有特殊的辛香味，是高級日本料理店才吃得到的菜。

花胡瓜花 幾乎所有人都吃過花胡瓜，但鮮少人知道它的花也能吃，而且還很美味呢！外形可愛的花胡瓜花，淋上沙拉醬，香脆可口。

營業時間：星期日11:00~22:00。

殘障同胞八折優待。

茗荷



花胡瓜花



山參

黃麻嬰