文圖／翁雲霞

地點：新店市平廣路
特色：鄉土餐點

歐鄉村布

家裡附近新增了內湖花市，每天經過從此不再走正道，而借道花市，為的是兩旁的花花草草實在悅目。

不管任何時間，最常見的非洲鳳仙花，總是愛嬌的展現紅顏。看到鳳仙花忍不住要介紹讀者往燕子湖去，燕子湖一帶的羣山，幾乎沿著山麓都綴滿鳳仙花，彷彿流蘇讓山景多了姿采。

在燕子湖沿著山路，會發現土雞城特別多，令遊客食指大動停車解饞，其中一家「歐鄉村布袋雞」讓吃過的客人留戀再三。

至燕子湖如何行；經過新店，往烏來去的路上，見湖光山色即差不多到了燕子湖，再看到楓橋酒店的大標示，過了一道小橋，往右邊小路開車直入，當然！一家家土雞城都各有特色，不過為了吃布袋雞，依路標依小徑一

吃布袋雞，拌食麵線，能讓肚子更充實。

進口的有機產品

(8) 營養補給品：純天然蔬果蛋白素、動力蛋白素、大豆卵磷脂粉等。

(9) 健康飲料類：巴特雅各茶、紅苜蓿茶、鼠尾草茶‥‥等。

(10) 身體與皮膚保養品

■健康安全消費者喜歡

有機農產品的價格雖然比一般產品高出20％～100％，但是，購買的消費者還是願意花較多的錢來購買。至於原因，不外乎下面三點：(1)食品合乎衛生及安全，(2)自然環境與資源的保育，(3)產品具有原來風味與營養。「有機世界」的消費者各行各業都有，外國人也不少，大多是對環保有共識，對健康也蠻注重的人士。環境保育是現代人共同的訴求，健康是大家共同的希望，但願未來台灣能落實有機農法，人人都能享受到自然健康的有機農產品。

袋雞有李媽媽的愛心

勁開到山中，才能停住方向盤。

雞肚中的豬肚

布袋雞做法得有技巧，非一般餐廳肯多花時間在處理的過程上。所以多開一下車還是值得。歐鄉村如何有此創舉，說來也有一段故事。

緣起李富雄的媽媽，是一位喜歡變化菜色的家庭主婦，閒來在家裡東摸西摸總會做出好菜來。李媽媽的二個兒子遠在大陸經商，大概旅居異地，吃什麼還是不會胖，心疼兒子的媽媽總想弄出什麼給兒子增肥補身。碰巧又從大陸獲得四十五味藥材。

藥材有了，烹雞同鍋，吃來吃去一試再試，味不見增美，反而澀乾不好入嘴，李媽媽想盡辦法，湯中加酒、加其他調料，才使此藥材容易讓家人接受。

雞＋酒＋藥材，照此方式烹調又嫌單調了些，想到雞肚中塞料，何不換個方式，找到大豬肚再塞雞入肚，如此經過幾個小時的燉熬，撐大的豬肚薄如紙，雞肉是筷子一碰即可成絲，味雖帶藥味，仍鮮甜可口，倒是豬肚太薄，入湯中反不見踪影，奉勸食客舉筷得溫柔些。

掌廚的李富雄太太，以雞油、麵線、茶油同拌，是道地的鄉土點心，如今成長都市的年輕人，恐怕未曾嚐過老祖母的點心，吃布袋雞再吃一些麵線能讓肚子更充實，也有喜藥香者，以湯澆麵線味亦不錯。

鄉土味有新味

鄉材小吃較能吃到鄉土味；廚房中李太太以大鋁盆醃製的五花肉、成堆的蒜頭、少許的肉桂，以及鹽，使得五花肉浸入鹽水中，調味料摻入肉中，取出的肉可以炒，也可以炸，再切片沾白醋，真是下飯下酒之美物。

花蓮培育出的碧玉筍，如今也是餐廳中熱門的青蔬，有餐廳炒肉絲或小魚乾，李先生竟然與芹菜子同炒，食碧玉筍時，只覺另有芹菜的香味，叫人不由問個明白，兩種不同味感的菜同炒另有新味。

挑選野菜回家

由於年輕的李太太娘家就在此山林中，土地的運用自然比城市容易，李富雄運用他經商的經驗，在綠山溪水間，建立了一處休閒的餐廳，客人至此除了滿足鄉土風味的菜餚，對著藍天，興緻來了可以跳一下舞，或者高歌一曲，在台北近郊，真是難得的享受。

當然，附近自種的青蔬，未經農藥的污染，數量不是很多，却也少見，珠蔥炒肉絲、紅蔥頭清炒都清香細嫩，如果還有時間，如果李老板客人不多，笑咪咪的李富雄還會帶著您，挑選野菜去。

金鼎獎作品
人人可讀

●豐年叢書●

珍貴的植物知識
精美的彩色印刷

■經濟植物集 380元
介紹：山萸、薄荷、仙草、山藥、辣根、愛玉等36種植物

■經濟植物二集 440元
介紹：酪梨、西洋參、柴胡、靈芝、丁香、蒟蒻等28種植物
二本合買最經濟，特價730元

320元
介紹：金線蓮、八角蓮、蘆薈、靈芝、七層塔、決明子等60餘種青草植物

豐年社
台北市溫州街14號
電話(02)3628148
郵政劃撥0005930－0豐年社
每次郵購另收掛號郵資45元