

七巧高山野菜館

品嚐埔里鄉土味

埔里的水、甘蔗、紹興酒是外地人較熟悉的，埔里位於南投縣不少風景區的輻輳點，到日月潭、奧萬大、廬山、霧社、清境農場，埔里是必經之地。

前往各處旅遊的朋友，從各處到此，大都匆匆找家餐廳吃一頓飯，馬上繼續行程，其實有些可惜，埔里人文景觀非常豐富，賞花、看雕塑、田園風光盡在此一盆地。

吃在埔里，自從「金都餐廳」參加了96年「台北中華美食展」，埔里的鄉野菜、紹興酒宴，讓嚐試過後的朋友津津樂道，也在全省出了風頭。

去年，我們一夥人除了「金都」品嚐了以埔里紹興酒廠出品的紹興酒烹調的酒宴外，也在落腳的飯店附近，吃了一餐非正式廚師烹調的菜餚，以當地出產為素材的菜，菜名取的美，吃來



■放心吧，健康的「腳」！

家常味，適合全家人一起品嚐。

「七巧高山野菜館」位於埔里忠孝路上，距離台汽總站很近，由一對捏陶夫婦掌理；先生王子華是從台北去的山東人，娶了埔里小姐陳芳姿，而今，落腳埔里樂的當埔里居民。

「七巧館」面對著大馬路，高雅的招牌，遠遠的就惹人注目，下了車，門口前陳列的陶製品，以及台北迪化老街可以買到的油罐子，讓人感到回到從前的親切。

餐廳不大，擠在小小的空間



■青苔什錦羹，平埔族佳餚。



■白斬雞沾梅汁醬，另類享受。



■甘蔗筍，苦中帶甘。



■米粉炒，台灣人的最愛。

，注意力非得轉向不可，在點菜、等菜上桌前，室內各處的主人陶藝作品，值得細細觀賞，但是，相信，想觀賞得意之作得另處才看得到吧？

埔里在昔日即是移民較多的地方，在飲食方面受到原住民一些影響，像曾經拿到台北美食展展示的食菜萇，又叫刺萇，全株密佈棘刺也被稱做「鳥不踏」，連鳥都稱它是不敢攀附的枝桿，一般人大概不會取來食用，經過去棘去刺，特殊的香味，再經過餐廳的烹調，成了埔里名菜，刺萇葉炸的酥香吃，或拌豆腐、煎蛋、煮湯、製成酒，採擷自山中的野生植物，另具藥療效用，如祛傷。

埔里的茭白筍是出了名的「美人腿」，燙煮熟了，光是剝開外皮，清鮮甜自在味中，沾鹹味的料或沙拉是一些人的選擇，，真正要品嚐出「美人腿」的原味，水煮，再剝皮，是保持了真味，錯不了。

若吃到有點像紫菜的羹湯，顏色翠綠漂亮的很，吃一匙，第二匙可能會腦中轉兩下，再吃

嗎？考慮！考慮！

冬天，在埔里盆地的溪河逐漸呈枯水狀態，溪水中所含的氧量減少，因而青苔盛產，這即是「七巧」調製的「青苔什錦羹」「或水流苔」。我們吃到的已經是經過烹煮調味過，早期，當地的平埔族是以生食入口。

蓮藕一般是燒排骨、作甜糯米藕，甚至不削皮煮水當清涼飲料；和豬腳共一盤是很有味的菜，在一個盤子上，滷汁蓋住柳橙，滷汁鹹中帶橙香，好吃又中看，至於蓮藕可能是拿走豬腳，再利用滷汁滷出味，也可以生食，切薄片，淋滷汁，是組合的很不錯的一道，不會太膩，還有清爽味。

吃土雞是各個餐廳的討巧菜，不會太麻煩，誰都愛吃，除非是不吃兩隻腳者，才會拒吃。

「白斬雞」裝盤，王子華捏陶，看他使用的盤子，有自捏的陶器作品，也有樣子做的精巧的、不同的盤子，各訴風情，在「七巧」，這是吃飯之外的樂趣，想沾梅汁醬，雞味另類出現。

若碰到牧草心採收期，有牧

草心可食，得向老板重申一番，千萬要挑細嫩部份炒，否則，一盤嚼下來，嘴巴受不了。在埔里，我們分別在餐廳中吃了幾次牧草心，才有深切體驗。牧草心苦中帶甘，吃完以後，口中仍有淡淡苦味，味覺仍然留下回味。

有一樣，我們沒吃到，店中取名「炸男生」，菜名有出處；乃取下南瓜的花蕊油炸成的菜，所採下的花是雄性花蕊，客人問起來，總惹來幾聲大笑！

鄉土菜的樹薯，擺盤擺的漂亮引來食慾，甘蔗筍熱炒、滷、冷盤吃法各異，不能不試。炒木瓜猴頭菇，聽都沒聽過者，更要試嚐，青木瓜的口感是一級棒。

到埔里，大家都知道必嚐不可的米粉，一樣的炒法，一樣的米粉，下的料差不多，火候手藝就讓人說米粉好吃不好吃，吃埔里米粉，別看到米粉攤子就吃了，要挑一挑。

「七巧」的店名還有一個是「七巧高山野茶館」，茶我們沒喝到，我們吃到的是野菜館部份，就推薦吃菜去！

■