



■「田園」造景，古樸精緻。

壺茶，瓜子、花生、魷魚絲，一樣樣，細細慢慢咀嚼。

否則，沿著小徑，踩在小石板路上，吳家老二拿手的造景功力，藉著百花正花枝招展的各顯顏色，吸引著大家紛紛注目去。楊柳青青，多久沒見到楊柳了，水塘邊，楊柳正低垂著綠絲，逗著水中錦鯉，躍出水面呼應著大自然。

終於可以一窺「田園」的真貌，一處處不同的陳設；茗茶談天想觀水景、想廊下乘涼，就主隨客便了。

## 田園 民俗茶藝館 品茗兼賞景

**家**中有樹、有花、有水中悠游的魚兒，是人間最美之樂。還有紅牆築成的屋宇，那就是天下最幸福的人了。

桃園三兄弟，並非劉備、關雲長、張飛；乃是桃園地區「田園」的吳家三兄弟，巧妙的運用個人的專長，在家業的土地上，經營了一家充滿田園風情的茶藝館。

在古樸的街道上，來回巡走幾次，終於在有點凌亂，正在大興土木的雜草碎石的小路上，找到了「田園」；暫時忘了大千世界，面對著紅牆琉璃瓦的大門，別以為走入時光隧道，這裡正是來幾次也不會厭煩的「田園」。

記得，照相機別忘了帶。從大門開始，就可以一路留下倩影了；入大門，喜歡收藏的朋友，看到顏色斑剝的老舊家具，這些，可不是飄過巴士海峽運來的大陸貨，確實是台灣本地人家中老物，不少是吳氏三兄家中長輩

當年使用，好奇的人，不妨開口請教一些弄不清楚如何使用的老古董。有些，是農業社會時代智慧的產物，老祖宗製造的一些器物，發揮了在機器不發達的時代非常大的功力，是值得懷舊觀賞。

要登堂入室了，且慢，一院子的花草草，庭園亭閣，先繞一繞；亭閣裡，有人正沏壺好茶，擺龍門陣，別打擾他們，若碰的巧，亭中無人，這亭閣就暫時屬於你了，坐在亭閣中，也沏



■「田園」供應鄉土點心與簡餐，味亦佳。

依著春夏秋冬不同的季節，三姊妹分展手藝，把當令的美食，以簡單的鄉土點心分享來客，肉食者到此就只能隨緣了，有什麼，沒得挑，就吃什麼。芋頭粿、燒肉粽等等，雖不能大快朵頤，卻也可口有味。否則，點份當季簡餐，試試幾位女主人的手藝，肚子填飽了，精神更充沛了，「田園」處處充滿人文氣息的鋪陳，值得雙腿多走動走動。

田園民俗茶藝館：  
03-3552155



■品茗擺龍門，教茶樂。

**長**榮桂冠的福臨園有道地的海鮮台灣傳統料理，台中人最早知道，也早早躲在飯店裡獨享。

聽朋友說，「福臨園」的「台灣美食精華饗宴」曾招惹了一些婦人，專程痛吃龍蝦來。此話怎講？台灣海產中，龍蝦是絕對不會缺席，無論蒸、焗、烤或生食，都有一定的饕家食客，這些女食家，就是雙眼專瞪著龍蝦上場，拿著盤子，迅速一掃而光。

當然，「福臨園」的台灣美食不只龍蝦一種；平常時間，除了傳統的「擔仔麵」、青蔬、點心外，還設計了具有誘惑力的新菜單，賣相讓人垂涎的台菜有那些？

像「金杯海鮮鬆」，靈感來自「蝦鬆」，把不同的海鮮點綴成花朵似的菜餚，是很健康有味的一道菜。

秋葵在日本料理中是很常見的青蔬，台中一帶，餐飲口味偏向日本料理，取秋葵成菜就是受到影響。秋葵是女性健身聖品，稍稍燙熟加入蝦子，再調入醬料，是可口又悅目的菜式，尤其在盤中成花朵般，似乎味更美了。

夏天，荷花盛開，荷葉採摘容易，巧手中，往往煮一鍋稀飯，把乾淨的荷葉蓋在粥上，取其香味。或以葉包物入籠蒸食。排骨是最常被使用，「福臨園」既然以台菜做號召，芋頭肉燥配以排骨是新味，想挑起舌頭的神經，就攤開「福臨園」的荷葉吧！

台灣料理中，鵝肉大概都出現在小吃攤上，在飯店，能吃到「滷汁鵝雜」叫人驚異；鵝血經過鵝滷汁的調味，細嫩滑口，來一

# 福臨門 台灣美食 海鮮最叫座



■秋葵角，健康蔬菜

盤，可能意猶未盡。

蛙魚是近年來魚鮮中的新寵，精巧的刀工，能使蛙魚肉片成又薄又漂亮，包起任何食物當內餡，是廚師的新考驗，味要對，不同食物能相互搭味是此菜的絕門，(蛙魚捲)就等著食家入口。

想吃更清淡一些，豆腐皮捲起了豆腐，再來海菜，入油炸的香酥，淡中有味，

不沾調味料更能感受豆香。

吃明蝦，水煮就是最好的烹調法，冷的吃，有人嗜沾沙拉醬，也有什麼都不要，吃牠的鮮甜本味，在台菜料理中，如此吃法最本土了。

推薦了數款好菜，只是其中一部份，一再進出的老客人盯著緊，「福臨園」的林主廚不怕被考倒，早就一串菜單握在手中，準備迎接貴客。

福臨園：04-3289988

圖



■鮭魚捲，海鮮料理中的漂亮寶貝。



■大明蝦，簡單水煮吃原味。