

南庄鄉的鱒魚・鵝肉與活魚三吃

來到南庄，不論心靈、視覺或口腹皆能飽足；

離開南庄，心中的壓力與煩擾不再惱人；

因一趟南庄行，已為身心靈補足精力，讓人精神滿溢。

採訪／陳乙貞

圖片／陳乙貞・南庄鄉農會

秋冬時節，走在苗栗縣南庄鄉的小街上，你無需用力呼吸，自然有陣陣的桂花香鑽鼻入肺。不論哪個時節來到南庄，南庄人都會用他們的熱情，溫暖你疲累的心。只要來過南庄就會知道，這裡的人都是用他們的特產：鱒魚、桂竹筍和段木香菇來犒賞你勞頓的身軀。

來到南庄，除了秋冬時節多了片片楓紅的點綴外，映入眼眸的是純淨的綠，使肺葉放鬆的綠。這裡的山巒層層疊疊，綿綿連向天際；溪流宛延，流竄於重巒翠壘間，山城中有村屋點點散落。投身這樣的景色，怎不叫人心神寧靜。聽人說，俯瞰歐洲田園景致有如置身童話王國，但置身南庄，你將發現這座山城比童話王國還美，更能撫慰心靈。

苗栗南庄鄉位於新竹縣、苗栗縣的交界處，而且是個海拔120—2000多公尺高的山城。這座山城，容貌美麗清純，體態清幽雅緻。南庄鄉有獅頭山、加里山、仙山、鹿場和鹿場山脈環繞。群山，為這座山城造就無數美景，也屏障出她的宜人氣候。

鹿場山脈裡有賽夏族的部落，山上的向天湖是賽夏族兩年一度的矮靈祭聖地；鹿場是泰雅族人的聚居地；八卦力也有賽

夏部落，而且這裡的民宿還是全台灣最早的經營示範區。獅頭山地跨峨眉鄉、北埔鄉、竹東鎮與南庄鄉，全山共有11座寺廟，是台灣的佛教聖地，也曾是台灣十二大盛景之一，如今更列名台灣的參山風景區之一。

山要水為伴。南庄鄉中有上港溪和蓬萊溪流貫全境，並於境內匯流成中港溪。這裡的溪流純淨清澈，魚族繁多，曾因遊客大量湧入戲水溪中，以及出現網魚、電魚、毒魚等違法行為，使得溪流環境遭受污染，魚蝦生態遭到破壞。然而，在愛鄉愛家的南庄人竭力維護下，先有救難組織的護漁隊，後有鄉民的護漁巡守隊，進而引發苗栗縣政府的重視，於89年公告封溪護漁，90年1月1日起禁止於溪中採捕。

如今，蓬萊溪護漁有成，也成立護漁步道，遊人閒坐溪畔可欣賞水中魚影閃動，甚至能看到苦花躍水奮力上游的畫面，讓人感動於自然界的求生本能，也為我們的後代子孫留下一個天然的自然教室。

南庄人文 多元融合的文化

「美不美南庄水，親不親南庄人」，是

餐廳裡的擺飾與配置，處處顯現老闆娘之心思細膩。



餐廳正門前的花草植物，讓你感受老闆娘對花草的喜愛。



南庄人最自傲的一句話。南庄鄉曾因採礦和林業資源而繁榮過，也曾因經濟形態轉變導致人口嚴重外移。如今，因為「親不親南庄人」，很多離鄉的遊子回來定居，又因「美不美南庄水」，很多來過南庄的旅客選擇定居此地一圓田園夢。

南庄是全台灣賽夏族人聚集最多的地方，居民以客家人為主，超過人口數的60%，其次是賽夏族和泰雅族，此外，還有少數的漢族。翠綠的山巒雖然造成南庄人對外聯繫不易，卻也保護了她，讓她得以保留原始樣貌，最完整的祭典和道地的客家美食。

進入這座以客家人為主的小鎮，處處能享受客家人的溫情體貼，感受原住民的純真豪爽與熱情，還能體驗族群融合後的多元文化。這裡的居民有客家人和睦親鄰的精神，辦活動的目的常是為了找尋理由與鄰居同樂，連帶的，也讓來此的旅客有著如沐春風的喜悅。這裡的居民有著原住民崇敬、保護大自然的精神，不遺餘力地保護孕育他們的自然母親。

來南庄，除了能體驗多元文化融合後的成果。春夏之交，欣賞油桐花綴成的山中雪景；秋冬之際，享受秀雅的桂香撲鼻，讓火紅的楓葉掃除寒意；冬末初春，不論想一睹櫻花肆意綻放的美景，或想體驗花瓣從頭頂翩

翩舞落的寓意，南庄都可以讓人盡興如意。除了這些，南庄還提供旅人四季採挖鮮筍、垂釣鱒魚的農村活動，以及叫人口齒留香、回味無窮的客家美食。

龍門口活魚餐廳 就算三顧也值得

南庄鄉裡有處不起眼的泉水窟，水質清澈透明終年恆溫，夏天清涼，冬天溫暖。以前南庄的媳婦會在冬天來此洗衣，因這裡的泉水不會讓手凍傷，於是，這口泉水被南庄人取名為「疼惜媳婦的水」。來到南庄，你會發現這裡的媳婦都以嫁到此地為榮。

龍門口活魚餐廳的林宴如老闆娘，也是南庄的媳婦。她原本在石門娘家幫忙活魚餐廳，十多年前決定回南庄發展，於是買下這塊土地蓋了餐廳。她體貼、慷慨、熱心公



龍門口活魚餐廳前茶花盛開，茶園就在咫尺之間，隨時可享採茶趣。



餐廳前的涼亭內外景，盆栽都是老闆娘親手栽種，木椅是老闆用廢棄木頭製成。



樹子油淋鱒魚



桂竹筍炆酸菜

益，看到茶園間只有羊腸小徑，居民出入不便，於是拓寬道路，更決定將來在餐廳旁擴建坡道，以利殘障朋友和老人家賞景。

她體認鄉裡沒有大企業可回饋地方，於是高高興興奉獻自己的薪水，捐助山難協會、老人協會等機構。

鱒魚、本土鵝肉和活魚三吃，是幫龍門口活魚餐廳打響名號的料理。老闆娘料理活



樹薯甜湯

魚的功力自不在話下，那可是她從小到大累積出來的功力。龍門口活魚餐廳的樹子油淋鱒魚是鱒魚料理的一絕，是融合客家口味和鱒魚鮮味的創意料理。鱒魚素有「魚者之尊」的稱號，是高冷性淡水魚，南庄的鱒魚屬「虹鱒」，肉質鮮嫩甜美不帶腥味，是遊客來此必嚐的美味。

鵝肉料理更絕，曾有客人因朋友推薦，



金桔葉湯

爲了一嚐老闆娘料理鵝肉的手藝，三顧茅廬才得以如願。台灣土鵝因肉質鮮嫩香甜，與一般鵝肉不同，頗受老饕喜愛，故市面上常有以土鵝爲號召的鵝肉料理。老闆娘表示，爲了確保素材是本土土鵝，餐廳裡的鵝肉是購自農會的鵝肉班班員，再加老闆娘的細心料理，才會使得饕客不遠千里而來，而且爲了求鮮，餐廳裡的鵝肉料理是限量供應的。

除了以上三類料理和客家傳統料理外，



蕨菜沙拉

近年來，老闆娘更在她的菜單裡加入兼具養生功能的客家創意料理，而且都是她趁閒暇時的研發成果。

桂竹筍通常是炆福菜，老闆娘爲了幫助酸菜生產過量的老農，開始研究酸菜的料理法，發現用來搭配桂竹筍極爲美味，於是推出桂竹筍炆酸菜。扣子草又稱昭和草，是前人困苦時用來加菜的野菜，可以降火氣解宿醉，老闆娘會建議愛吃炸物的客人點選這道料理。

金桔葉可以治咳嗽，加入排骨與粉腸熬煮便成了一道香味四溢的湯點，但重點是，必須使用原生種的金桔葉，而且必須是老葉，才会有香味。爲了讓饕客享受原味的仙草湯料理，老闆娘決定在仙草雞湯裡捨棄中藥材，又爲了找出濃淡適中、香甜並具的仙草湯，老闆娘是在經歷的無數的失敗與挫折後才成功。

一般的竹筒飯是在長長的竹筒中填入糯米蒸煮，食用時需敲破竹筒在撥開取食。老闆娘是選用茶杯大小般的桂竹筍，填入糯米後上蓋桂竹葉，再以桂竹葉撕下的葉絲捆綁，如此蒸煮出的竹筒飯不只竹香濃郁，食用後還可將竹筒攜回，當作筆筒或桌上盆飾的容器，很有環保觀念。

老闆娘表示在地素材最鮮美。她愛用本地素材入菜，尤其是現採、現挖或當天宰殺的素材，而且只能趁鮮處理，冷藏過的素材不行。這樣的原則，使她常獲得客人的美言讚嘆，也使餐廳裡的客人絡繹不絕。

常常客滿的情景，使得熱心的客人建議老闆娘擴大經營，但爲了堅持料理的品

質，她拒絕了。老闆娘表示，她的經營原則是新鮮量少，加上自己是衛生所衛促會的成員，很在意食品的衛生和健康，因此她寧可在客人過多餐廳裡容不下時，推薦客人到其他餐廳，也不願為了賺取較多的利潤，降低對料理品質的要求。也是這樣的堅持，使得龍門口活魚餐廳大部分的客人，都是來自舊客的回流與介紹。而今，又多了農會的推薦。

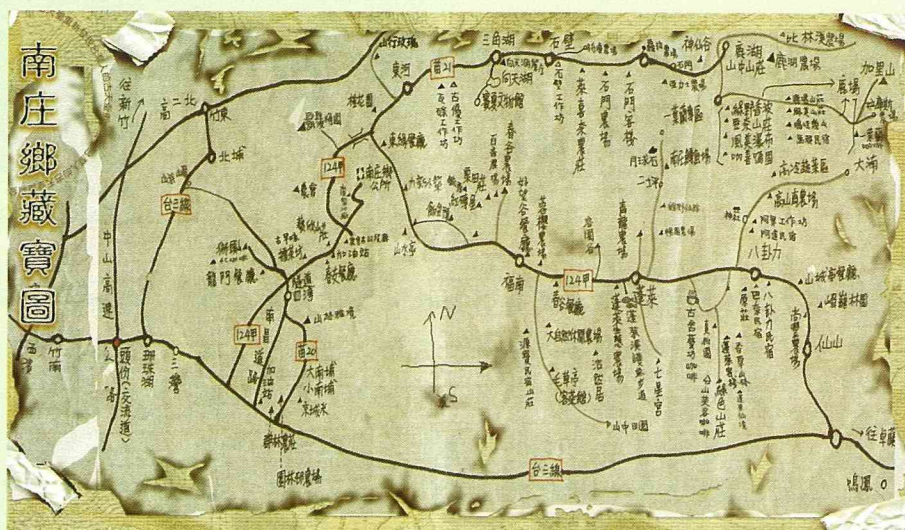
南庄農會 戮力耕耘的基層單位

異業聯盟，不論是垂直整合或水平擴張，其好處便在於能發揮相關產業的優勢互補功能，提升彼此的競爭力，並編織成一張農業的安全防護網。這也是農委會和各基層農會這幾年來戮力不懈的方向。

龍門口活魚餐廳裡的大部分素材，便是來自農會家政班成員生產的農產品。這是南庄鄉農會為異業聯盟所做的初步努力：輔導本地餐廳，鼓勵經營者以本地素材，開創具有南庄風味的創意料理。而結合休閒旅遊打響當地的名產料理，則是農會第二階段努力的目標之一。

這兩年來，南庄鄉農會主辦過許多休閒節慶活動，也獲得極大迴響。有了這樣的經驗，加上輔導餐廳有成，農會更在91年6月起，開始規劃數條南庄旅遊動線，並於12月起提供旅客查詢的服務，如旅客需要時也可以提供隨行的解說員。農會推廣股羅月桂股長表示，有意來此遊覽的旅客只需提供出發的時間、想花的經費、一定要看的景點和想吃的料理等級，農會便會為其規劃行程並建議用餐地點。

在南庄鄉農會契而不捨的努力下，農委會終於在90年6月劃定此鄉為全國休閒農漁業園區之一，而後，南庄鄉農會更於91年5月成立休閒農業產銷班，共68個班員，全力



南庄鄉藏寶圖

投入休閒服務產業。以南庄的好山好水好人文，在推動觀光休閒之餘，將更能為台灣凸顯農業的升級發展，引領消費者深入了解台灣的農業人文，體會農村旺盛的生命力。



仙草雞湯

◎南庄鄉農會 037-823155

◎龍門口活魚餐廳 037-822829

竹筒飯

