



霧峰鄉

「議蘆」的菇菇餐，讚！

文圖／李慧津

協助單位／台中縣霧峰鄉農會

霧峰鄉舊稱「阿罩霧」，早期曾有土著族社盤據，漢人入墾之後，境內山峰多霧，故稱之「霧峰」。霧峰鄉的氣候環境非常適合菇菌類的生長，霧峰鄉農會黃景建總幹事極力推廣，以及鄉民的努力配合下，開發生產八種以上的菇類，包括洋菇、金針菇、杏鮑菇、秀珍菇、鮑魚菇、柳松菇、雪耳等。其中金針菇占台灣總產量的一半以上，而且也是居東南亞之冠，如此輝煌成績，將霧峰稱之「菇羣之鄉」，實不為過！

菇羣之鄉還有一件居冠之事，全世界現只有兩座菇類文化館，其中一座就是霧峰鄉的「台灣菇類文化館」，這是一座兼具教育及休閒的好地點，館內詳盡介紹台灣菇類發展史、菇類生態、菇類的繁殖，以及養生與藥用之效等，每年吸引上萬遊客

前來參觀，尤其中小學生的戶外教學活動更是常客。

精省之前為省議會，現更名為省諮議會，當年佔地18公頃的議事殿堂，如今少了政治味，卻多了一份典雅，這個維護良好的天然環境，現成為休閒旅遊及自然生態觀察的最佳去處，霧峰鄉的田媽媽就設在省諮議會的「議蘆」餐廳內，爽朗好客的張月玲經理，初次見面實在感覺不出來，10個月前的她只是個家庭主婦、農會的家政班員，張經理說，她的個性原本就外向，這工作讓她更突出本質罷了！

一年前鄉農會黃總幹事為替霧峰的特產菇開闢推廣的生機，協助農民促銷菇類及家政班員的事業第二春，毅然地參加當時省議會議員餐廳（議蘆）的招標，得標之後家政班員進駐外場的服務工作，食材取



精明幹練的張月玲經理。



田媽媽「議蘆」就設在會館內。



之該鄉的特產，為鄉民開展了另一財源。

張經理十分感念黃總幹事的英明，還有推廣股長及家政指導員黃麗清小姐的協助。幹練的張經理一邊應付著我的採訪，還不時接電話，交待廚房訂菜訂餐事宜，她說自己是被磨出來的三頭六臂，接掌經理一職之後，面對各式各樣的客人，體會出「一樣米養百樣人」的哲理，各種場面都得學著去應付。曾經有位客人說，經理的定義就是經常被修理，她深有同感。

看到張月玲經理明快的處事態度，有別於一般的家庭主婦，這是農委會輔導農村婦女開創副業，量身訂做的「田媽媽」鄉土料理餐飲事業，給所有農會家政班員一個自我成長的機會，其成效有目共睹。

田媽媽「議蘆」位於省諮議會內，全年無休，午餐及晚餐的供應隨時都有，前一天預訂以免向隅。張經理說，田媽媽議蘆的

山產、海鮮等食材齊全，但主力以「菇菇餐」最受好評，外來客她建議由霧峰特產所作的菇類料理，菇類不但富含蛋白質、纖維質、礦物質、維生素、氨基酸等營養，其低脂的特性符合現代人健康飲食的需求，原本為陪襯角色的菇類，經田媽媽大廚設計之後，躍升為主角，「洋菇麻油雞」為熱門鍋，「杏鮑鳳絲干貝酥」猶如鮑魚片般的清爽小炒，「三杯杏鮑菇」百吃不厭，還有銀杏秀珍菇、百菇養生湯等。

菇菇餐的十道菇類料理精心研發後，將菇類特色表現得淋漓盡致，預約者大都是吃過的客人推薦，而客人再度光臨的比率很高。菇菇餐十道料理價錢3500元，餐後甜點「冰糖雪耳燕窩」是一道滑溜滋補的美容聖品，您一定要試試。☐

「議蘆」預約電話04-23338818



霧峰鄉農會家政班經營的「議蘆」。