

大坑田媽媽的五星級料理

清水園美食館

文／李慧津 照片提供／清水園美食館



我與田媽媽結緣已久，看到它自然倍感親切，當「田媽媽」的亮麗招牌陸續地在台灣各鄉鎮出現時，更讓我欣慰，因為田媽媽的出現，象徵著台灣農業新生命的開始，負責農業施政的行政院農業委員會更是功不可沒！

大坑特產入菜香

台中市北屯區大坑溫泉遊樂區，向來有台中市民的後花園的美喻，除了溫泉名聞遐邇，大坑的柑橘和日據時代即種植的麻竹筍也赫赫有名，大坑竹筍除鮮食美味可口外，更用心推廣竹材的加工利用，為竹藝文化的

傳承煞費苦心；因此，大坑里的家政班員不僅學習傳統的竹編手工藝，更將當季生產的柑橘、竹筍等農特產品，巧妙地融入美味料理之中。

觀光人潮催生田媽媽

台中市政府為發展大坑農業產業文化及永續發展大坑產業，曾經多次舉辦產業文化活動，將當地特產的柑橘和竹筍發展為地方料理，並命名為「橘的饗宴」及「筍之饗宴」，吸引大批人潮前往大坑觀光。活動結束後，許多民眾對這些特產美食念念不忘，紛紛向主辦單位打探該如何吃到這些料理。



於是台中市農會陳秀蓉督導順勢推動大坑成立田媽媽，讓遊客到大坑觀光時，可以品嚐到當季美食。

五星級的卡司陣容

晚餐時分，我來到位於車山路上清水巷口的「大坑田媽媽—清水園美食館」，看到餐廳內高朋滿座，我決定晚一點再來，打烊前1小時我進了餐廳，餐廳內的顧客依舊人潮不減，大坑田媽媽的搶手可見一般。

「清水園美食館」剛起步的時候，由台中市農會家政班長陳春美小姐負責籌劃工作，加上一群努力認真的家政班班員，以不輕易放棄的決心，成功開創了農村婦女的副業。當天受訪的是店長麥鈺鈴小姐，清水園美食館是我看過分工最精細的田媽媽，以正規大飯店經營方式自許。一般田媽媽主要成員是家政班班員，但「清水園美食館」的主廚徐國富先生，不僅曾是福華飯店的主廚，還榮獲90年第1屆的模範廚師，以如此大卡司經營的田媽媽，讓我了解到，從農村出發的田媽媽已經逐漸走入更專業的境界。

麥店長說，原本徐主廚是她們家政班的烹飪老師，班員們在拜師學藝之餘也到處參加烹飪比賽，不僅曾在中華美食大賽榮獲銅鼎獎，田媽媽成立後，更在去(92)年勇奪田媽媽經典美饌烹藝的季軍，徐主廚也就從指導老師搖身一變，成為田媽媽的當家師傅，能夠有大師掌廚，店裡座無虛席的情形，也就見怪不怪了。

當季美味 歡迎預約

大坑田媽媽成立後，已經吸引很多消息靈通



的觀光客前來報到，他們只要到大坑泡溫泉，一定會到清水園美食館用餐，平實的消費就能吃到五星級的美味料理，是目前「大坑一日遊」最hito的行程。麥店長推薦了幾樣店裡的招牌菜，從桂竹東坡肉、手工風味捲、春筍子排湯，都是



利用清明到中秋生產的麻竹筍搭配的料理，樣樣清爽可口。尤其「手工風味捲」最受老饕們的喜愛，它以威化餅皮包裹當季餡料，夏季以盛產的鳳梨和鮮蝦為食材，冬季則改以橘子及鮮蝦入菜，香酥鮮嫩的口感再加上入口即化的感官享受，五星級的美味您一定要嚐嚐；至於「桂竹東坡肉」更經常高居是人氣排行榜的榜首。麥店長說，目前大坑的竹筍已進入盛產期，清水園美食館將主打竹筍料理，預計將推出共有10道菜的「筍之饗宴」，10人份價格為2000元，料理的內容為：桂竹東坡肉、醬筍蒸鮮魚、筍香海鮮羹、紫蘇白玉筍、福華牧草筍、春筍子排湯、醬爆春日筍，筍香水晶色，當季時蔬等，凡預約訂桌即贈古早味筍香飯喲！

預約專線：04-22390937

台中市北屯區大坑里東山路二段60-2-1號

