



幾位在台工作的外國工程師是這裡的常客



小姐們不顧形象，大啖達基力風味餐

蘇花公路上的田媽媽

達基力部落屋

文圖／林妙娟

聽說花蓮縣蘇花公路上崇德村有家原住民風味餐在旅行業界很有名，經細探，原來是行政院農業委員會極力推廣所輔導的田媽媽創業班。「達基力風味餐」，結合民宿、部落文化藝術創作及原鄉歌舞表演，展現不同風格的經營模式。正因深具特色，加上親切的待客之道，西部的旅行業界喜歡帶遊客來此盡興吃喝玩樂。

採訪當天，巧遇來自台北的2個旅行團，約計120人，加上散客30人，合計150人，坐滿座位，有些散客還得等候呢！看了這麼多客人，不便立即訪問田媽媽們，於是從旁觀察田媽媽們的餐飲製備與服務，同時藉機訪談食客。待客人散席，筆者才陪同田媽媽們坐下來用午餐，看時鐘，已是下午2點多了！

原鄉餐食 歌舞助興



在漂流木佈置的環境下烤肉、煮湯

「達基力風味餐」由花蓮縣秀林鄉崇德村家政班班員組成，有6位成員，班長是彭秀蘭。風味餐的菜單設計、主廚及接單都由彭班長負責，飲料調製及記帳由郭麗娟班員負責，烤肉及烹煮原鄉味湯由郭文貴班員負責，另外3個班員則助手及外場服務工作。6個班員搭配得宜，合作無間。

為了經營出特色及吸引客人，餐後安排太魯閣舞蹈與歌唱，並邀請有興趣的客人一起唱歌跳舞。歌舞成員10人，其中4人是田媽媽成員，另外6人則是彭班長用心培訓的在地太魯閣族婦女。彭班長說，成立歌舞表演團，主要是幫助部落婦女增加收入，並讓在地居民對部落有凝



田媽媽們正在準備供應150人份的風味餐



郭麗娟班員在原鄉味吧台調製飲料

聚力。為此，彭班長運用自家園地闢建為部落生態園區，並成立發展部落文化藝術工作坊，打造一個表演歌舞場地，喚起部落居民重視並積極參與。

一位歌舞者告訴筆者，她們表演一場40分鐘，可獲得4千元酬勞，10個人平分；場地、音響設備及午餐完全由彭班長免費提供，有時彭班長還出車資帶領她們到遠來飯店、理想渡假飯店表演，酬勞費全部都歸表演者。彭班長之用心、愛心極受部落族人的敬佩。

原味食材 天然美味

彭班長待客親切，工作再忙總是笑容可掬，服務品質不打折，難怪回遊客比率高。為了增進廚藝，彭班長曾多次聘請大廚師來指導成員們，並鼓勵成員們參加各種講習及考取中餐技術士證照，在全國的原住民廚藝競賽中亦曾榮獲第3名。當然，要滿足回遊客的美食享受，成員們經常就原住民的食材研發具流行風味的佳餚。達基力風味餐所使用的農產品包括：芋心甘藷、山藥、山蘇、山茼蒿、木瓜、鹹豬肉、麵包果、波羅蜜、刺蔥及山苦瓜等。以保有原鄉風味的方式加以烹調，餐具亦有原鄉風格。

訪問當天，有兩個旅行團，分別來自旅運公司及光學科技公司，團員大多為年輕人，這些年輕人均表示原住民風味餐很有特色，利用原住民木桶裝的米飯，香Q好吃，即使怕胖的小姐們也能吃2碗以上。因為菜餚具特殊風味，大夥兒也就不顧吃相

地吃了起來，收盤時幾乎盤盤見底呢！

達基力風味餐，每桌10人份，從7菜1湯到10菜2湯，價絡2,000至5,000元不等，可依客人需求預約。

訂餐即免費供應「刺蔥茶」，但小米酒飲料則需另付費。「刺蔥茶」為達基力風味餐的招牌飲料，刺蔥在彭班長家的後院現採，趁鮮沖泡的原鄉味茶飲，可謂最具本土特色的「香草茶」。在木瓜盛產時節，還可享用到以青木瓜為盅，加入茶葉、刺蔥沖泡的「木瓜刺蔥茶」，風味更佳。此茶的原創者是郭文貴先生，喝過的人表示，此茶有類似薑黃和檸檬的香氣，據說有健胃消脂的功效呢！

達基力部落屋除了餐飲獨具特色，用餐環境也讓客人感受到原鄉風味與藝術氛圍，這種特殊情境，完全是郭文貴先生自行佈置，從搭棚到漂流木桌椅的打造，完全不假手他人。達基力位於半山腰，面向太平洋，是渾然天成的觀景地點，這裡提供吃、住、玩樂，非常適合想遠離喧囂、嚮往自然的人前來。

這裡的田媽媽們表示，能有今天的賺錢機會，很感謝行政院農業委員會補助廚房設備，還有花蓮區農業改良場及縣政府原行局的用心輔導，為了能讓部落居民有更多的工作機會，他們會好好珍惜並且努

力經營，也希望消費者能踴躍訂餐，欣賞歌舞。 

達基力部落屋

預約專線：03-8621033

地址：花蓮縣秀林鄉崇德村96號



原鄉木桶裝的米飯「香Q好吃」



很有原鄉味的用餐環境



達基力田媽媽們研發的「山藥甘藷甜點」