

客家美食與工藝 身心饗宴在獅潭



田媽媽大坡塘各家農莊娘子軍

苗栗的美，美在自然，彷彿不落塵埃。獅潭鄉向有「苗栗的後花園」之稱，山明水秀、風光明媚，台三線縱貫全鄉，居民以客家人為主，民風善良純樸，是個典型的客家農村聚落。

道地客家料理

田媽媽「大坡塘客家農莊」位於台三線121公里處，是棟紅磚灰瓦的兩層樓L型建築，以幽雅的庭園造景一併攬進周邊的青山色。當地舊名「大坡塘」，「大」字有出頭，「塘」字下方有「口」，象徵「大家」經過此地必然會前來「張口」用餐，用來從事餐飲服務最適合不過，於是將農莊取名為「大坡塘」，討個好采頭。

「大坡塘客家農莊」一樓提供道地的客家美食料理，二樓則是藍染工坊，可供遊客從事客家擂茶DIY、藍染DIY等活動，並展示販售健康花茶、紫蘇梅茶等手工茶品及藍染工藝作品，由鍾添水與林明美負責。

樂在餐飲工作



農莊二樓的品茗區，陳設佈置十分雅緻。

田媽媽大坡塘客家農莊

文圖／王瑞禎

資料提供／獅潭鄉農會

對於苗栗縣的印象，除了雪白的桐花，便是綠意盎然的山色。行駛台三線，兩側層巒疊翠，令人宛如走在歐洲小鎮般地悠閒舒適，而當地人們對於傳統的熱情與堅持，同樣令人難忘。

目前擔任獅潭鄉田媽媽經營班班長的林明美，從事餐飲工作已30多年，以外燴為主，十多年前，即考取中餐丙級技術士執照。她說，她喜歡種菜、做菜，因此雖然從事餐飲工作數十年，卻不覺得厭膩，反而樂在其中。

5年多前，家族在自家土地上合資興建「大坡塘客家農莊」，林明美也跟著「轉型」，以經營農莊為主，外燴業務為輔。

93年3月，獅潭鄉農會向農委會提出田媽媽地方料理計畫，補助25萬元，加上六位班員每人出資5萬元，添購不少廚房設備，包括攪拌機、烤箱、冰箱、桌椅等，掛上招牌，「大坡塘客家農莊」更具規模。

「大坡塘」的招牌菜都由林明美一手包辦，如白斬土雞、客家小炒、香酥鴨、薑絲大腸、梅干扣肉、炒竹筍、茶葉溪蝦及以牛腱、牛肚、牛筋烹調而成的「牛三寶」，連仙草甜點也令人齒頰留香，極受饕客喜愛。

展售手工產品

農莊二樓吧台區則展售手工製作的「酸柑茶」及溫茶用的「茶壽」，均是當地特色產品。

所謂「酸柑茶」，是以虎頭柑外皮為主體，內塞茶葉碎末，加上紫蘇、澤蘭、甘草等中藥，以線緊緊綑綁後，日曬一個月，再研碎成粉末狀製成茶包，沖泡後即可飲用，冷熱皆宜，不僅可口，且具有潤肺止咳、生津解渴的功效。

「茶壽」則是利用稻草為材質、以棉線或塑膠繩綑綁製成的圓形器具，可供溫茶使用，是獅潭鄉特有的工藝品，由於採純手工製作，十分費工，難得一見。

發揚藍染工藝

除了道地的客家料理美食，「大坡塘」也發展「藍染」工藝。農會家政指導員鍾淑君指出，所謂「藍染」係客家先民早期渡海來台，筚路藍縷進行開發，當時藍染植物是重要的經濟作物，以藍染植物—山藍的葉片熬煮出的汁液加工濃縮成為藍靛。根據文獻記載，清末咸豐年間，台灣藍靛產值與出口量佔出口貿易總額的第三位，更證實「台灣藍靛」在台灣產業史的重要地位。

從民國90年至93年間，獅潭鄉農會在「大坡塘」舉辦一系列認識客家風情---「客家藍布衫、客家藍染」研習活動，期望推廣該項傳統工藝，發揚傳統工藝之美。

重現藍染之美

鍾淑君指出，「藍布衫」是客家人傳統的服飾，但因工商業發達，化學染劑幾乎取代了傳統的染布工藝，「藍染」工藝也銷聲匿跡，近年因環保意識抬頭，民眾逐漸警覺化學染劑對大自然環境造成嚴重污染；山藍的復育也受到重視，獅潭鄉農會近幾年來已成功進行藍草復育工作。

大坡塘客家農莊也配合成立藍染工坊，藍



藍染可製成各式生活用品



簡單的各家美食，飯香、茶香兼具



以牛腱、牛肚、牛筋烹煮的「牛三寶」



山菜料理也加入不少創意



茶葉溪蝦有淡淡茶香



以蓮子、紅棗熬煮的「四神湯」



仙草甜點是夏季消暑良品

田媽媽大坡塘客家農莊

負責人：鍾添水、林明美

聯絡人：鍾淑君、鍾淑清

電話：037-932862

地址：苗栗縣獅潭鄉豐林村1鄰3-1號