

文圖／翁雲霞



小鳥吱喳雞蛋花落滿地

九鼎軒好吃的粿

「九鼎軒」是我一直保持聯絡的一家



飯後粿也是好點心

「店」，怎麼說呢？是三義地區知名的木雕公司，至今已幾代經營木雕，特別的是他們家是三義第一家經營的木雕工廠，日後，引發三義人家，幾乎整條街都是木雕天下的一家，很有意思吧！

大概10年前，最近剛過世的台大歷史研究所遼耀東教授，是首先挖掘出九鼎軒的老饕。因為，老師發現了他們家的粿糕好吃，然後呢！他又發現店主人吳先生品味之高，在小閣樓似的後院，有高級音響，幾個小窗以戶外時時變容的藍天綠樹為窗景，聆聽音樂，品茶點飲茶，讓一位第一次造訪的長輩，迫不急待地又帶了我們去。

10年了，世事變化，曾經在天母，九鼎軒的紅豆粿等博得眾口，可能房租太貴，匆匆結束。有一年，美食展舉辦的「蓬萊仙島小吃」，其中之一就是吳家的各種粿，還被印在一套電話卡上。吳家的粿好吃，主要是粿的包裝精緻，為了讓顧客2天內吃完，以小盒子呈現，既環保又貼心，幾口下肚，意猶未盡。

最近2個月內去了3次，九鼎軒的櫃台圍了一圈

飲食新解

不以飲食為主，以園中景搭食，絕對值得一遊



水晶餃小食正好

的客人，有人帶回家，有人就在雕塑的高雅桌面上大口吃了，粿有那些？口味不同，客人有得選。

居鳩堂客家點心

這次，我們特地來，是想在「居鳩堂」輕鬆一下緊縮的神經，「居鳩堂」原來是一片雜草叢生的空地，

吳先生辛苦地去掉地上雜物，一樹一草親自栽植。

和九鼎軒區隔經營形態，我們先繞了內外一圈，經過吳太太的嘴，知道店中一切有所堅持，廚師自己敢吃的才能賣。生態水池，利用高低層次養魚又種了原生種花木，木雕的小鳥高據牆台，吱吱喳喳「居鳩堂」嗎！好一個夢中屋。

窗外，樹景像隨時和窗內的人打招呼，快出來吧！熱，我們怕黏答答的汗水，在屋內吃我們的小點吧。「居鳩堂」的客家點心，吃的是客家糰子，蘸黃豆粉。其實，午餐已吃飽，這不是甜透頂的糰子正好當飯後點心。炸的三角粿裹上粉，有酥軟的內外，口感對我而言是新味。

店中人正做水晶餃，此餃適合蒸一下蘸包的像小娃娃的甜醬最好，煮湯味淡了些。居鳩堂的飲食想要突破一般平常的簡餐，看來店主人一慣的堅持不久會達到。

給我的感覺到，不要以飲食為主，是以園中景搭食，絕對值得一遊。



生態池