

【鄉村旅遊專輯】



拌入山水 · 鄉土與人文

企劃製作/鄉間小路月刊
採訪攝影/藍玉虹
協助單位/埔里金都餐廳



埔里金都 古早味

夙有「小洛陽」美譽的埔里，以氣候、水質、名酒、美女聞名。在當地經營已十餘年的金都餐廳，向來是「中華美食展」中表現亮眼的地方宴代表，所研發的「台灣農村菜」，雖是樸實的鄉土料理，卻帶有濃郁的人情味；主廚「阿宏師」也因此成為家喻戶曉的料理達人。來到埔里，當然也不能錯過以製造紹興酒而名聞遐邇的埔里酒廠；而由知名建築師李祖原設計的中台禪寺，融合中西的建築特色，更值得細細品味。

埔里山城好風景 金都美食伴君行



著名的紹興宴

土淤積、地質變動以及烏溪上游溪水侵蝕切割等影響，湖水自盆地西面潰散（即現今愛蘭橋處），留下青山環繞、溪谷處處的埔里盆地。

拜天然氣候與地形景觀條件之賜，使埔里擁有得天獨厚的珍貴資源，如知名「4W」，即天氣（Weather）、水（Water）、酒（Wine）及女人（Women），良好的氣候與水質孕育出好酒與美女；也因位居台灣地理中心，群山環伺的天然環境，也成為理想的禪修道場，使名剎也與農產、花卉、美酒一樣，聞名全台。

來天府之國·人文薈萃

以氣候、水質、名酒、美女聞名的埔里，早被旅

南投縣埔里鎮位於台灣地理中心，四面環山，屬陷落型盆地，北部有眉溪、南部有南港溪流經，東邊則有耶馬溪等溪流，充沛的水量，為山城帶來豐潤與富庶的農業，也使埔里擁有優美的地貌與景觀，贏得「小洛陽」美譽。

青山環繞·溪谷處處

依據考證，埔里古時為一大湖泊，而有「綠湖」之稱，早在3600年前，「水蛙窟」遺址的住民，曾在此地建立家園，從事漁耕等產業，後因砂



以詩畫提升餐飲環境水準



地方伴手禮賣場



優雅的庭園造景



養生鄉土宴



賞心悅目花之宴



紹興豬腳

遊界視為台灣的「天府之國」，四季氣候宜人，農作物產豐饒，飽覽埔里小鎮風光之際，還能品嚐道地的鄉土美食，身心俱享饗宴，位於埔里鎮信義路的「金都餐廳」推出「美食之旅」，已形成新的旅遊主題，不同於一般的山珍海味，其餐飲匯聚地方人文之美，以特色農產品、地方美食吸引遊人前來，連美食專家也爭相造訪。



健康梅宴



百香果餅

金都餐廳創立於民國83年，以經營鄉土特色美食及推廣埔里產業觀光為宗旨，民國85年首次應邀參加「中華美食展」，即以「紹興宴」大出鋒頭。近年來，更成為「埔里美食文化」的代表，也是交通部觀光局推薦國外遊客前往埔里旅遊「非去不可」的美食餐廳。

就地取材・特色美食

金都餐廳創立13年來，始終堅持就地取材，以埔里當地生產的農特產品入菜，開發出符合「健康・清爽・可口」的特色佳餚，從茭白筍大餐、農村鄉土菜、紹興宴、四季百花宴到原住民風味十足的「邵族山之味」等美食，極獲好評。

為提升國人飲食文化水準，金都餐廳近年並投下鉅資更新設施，包括擴建停車場、庭園造景、改善採光、設置大型觀光導覽解說看板及地方產業櫥窗等，提供旅遊諮詢服務，讓遊客除了享受美食，並對地方產業文化有更深刻的認識。



阿嬤的灶腳



重溫古早味 台灣農村菜 上菜了

對 久居都市的人來說，鄉間處處都是驚奇——金黃稻浪迎風搖曳，翠綠阡陌一望無際，讓人心曠神怡；拜訪鄉間，除了欣賞農村景觀，嚐嚙道地的古早味佳餚，勾起濃濃的鄉土情懷，南投縣埔里鎮「金都餐廳」研發「台灣農村菜」，雖是樸實的鄉土料理，卻帶有濃郁的人情味，讓人回味美好的童年時光。

料理達人・深入農村紀錄

座落於埔里鎮信義路的金都餐廳，營業10多年來，向來是「中華美食展」中表現亮眼的地方宴代表，主廚「阿宏師」也成為家喻戶曉的料理達人。5年級生的「阿宏師」，童年時雖然很少享用台灣農村菜的原味，但為開發「台灣農村菜」獨具的「愛與感動的古早味」，特別利用工作閒暇深入農村，向埔里當地阿嬤們請益，並詳加紀錄，同時多次

請教埔里在地鄉土文化學者王灝，在傳統中開創新意，利用老醬料、老配方以及埔里在地食材，融入傳統的古老智

慧，開發充滿感動滋味的「台灣農村菜」。



推動地方美食的王文正賢伉儷



主廚阿宏師



一樓宴會廳

豬油拌飯・喚起童年記憶

金都餐廳總經理王文正表示，該餐廳今年研發復古的「台灣農村菜」的菜單包括什錦冷盤、酸菜魚鍋粿、香米鍋粿、茭白筍糕、鹽酥大蝦、豬腳筍乾、埔里甘蔗雞、醬筍燜溪魚、芹菜炒三鮮、農村雙寶、台式佛跳牆、炸什錦等，並以「台味」濃厚的米篩目剉冰、黑松汽水作為甜點，喚起消費者的童年記憶，當然，香噴噴的「米粉芋仔湯」、



米粉芋仔湯

「豬油拌地瓜飯」，更是「古意」十足的料理。

阿宏師則指出，金都餐廳重現復古、經典的「台灣農村菜」，旨在讓消費者重新品味阿嬤、媽媽的家鄉味，同時勾引起童年時期農村生活的點滴記憶，讓懷舊的味蕾與心情獲得滿足與喜悅。

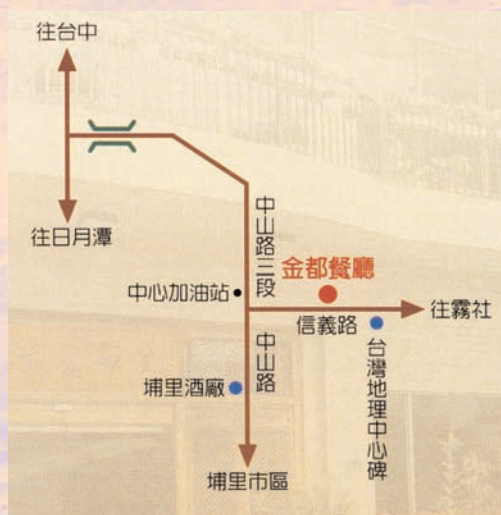


2007台灣農村菜全席

飲食之美・迎大陸觀光客

同時擔任南投縣美食協會理事長的王文正總經理說，配合大陸來台遊客人數激增的需求，讓大陸觀光客也能體驗台灣農村道地的風味餐，特別推出的「台灣農村菜」，係遵循傳統農村做法，再融入現代創意所料理的老滋味美食。此外，該餐廳並設置「飲食文化陳列區」，呈現台灣早期農村的純樸風貌，透過阿嬤大灶腳氤氳蒸騰的氣味，讓大陸觀光客更瞭解台灣的飲食文化之美。

為配合「台灣農村菜」的推出，金都餐廳還邀請王灝老師展出「台灣歲節之美」壁畫，品嚐「台灣農村菜」佳餚之際，也能認識台灣早期農村社會的生活情景，令人更發思古之幽情。



金都餐廳路線圖



農村雙寶



埔里甘藷雞



酸菜魚鍋

得天獨厚·山水之鄉

埔里，是個得天獨厚的山水之鄉，擁有優越的自然環境、氣候與水質，同時是台灣西部通往霧社、廬山溫泉、清境農場、合歡山、梨山、武陵農場、中橫公路、太魯閣等風景據點的要道；前往日月潭的遊客，也會順道前往該地觀光，也因為擁有好山、好水，而使埔里山城產業更為活絡，如利用優良水質釀造紹興酒、製作米粉、宣紙及種植花卉、茭白筍，均使地方產業獨具一格，悠遊埔里山城，不妨帶著悠閒、從容的心情，享受親山、近水、品酒、嚐美食的樂趣！

埔里酒廠向來以製造紹興酒而名聞遐邇，被稱為「紹興酒的故鄉」。埔里酒廠所製造的美酒，享譽中外，酒類產品屢獲世界酒類品評會「金牌獎」殊榮。

酒文化館·產業契機

除了紹興酒，埔里酒廠還有其他頗受歡迎的酒品，如狀元紅、女兒紅等，為因應外國酒的挑戰，近幾年來，除積極推出愛蘭白酒、愛蘭蔞酒、吟釀清酒等新酒，並大力推動產業觀光，設立酒文化館，舉辦相關活動，為酒廠的發展找到新的契機，目前已成為埔里地區最熱門的觀光景點，希望藉由「產業文化化，文化產業化」的策略，結合地方藝文、觀光資源，朝向「觀光酒廠」方向經營發展。

座落於埔里鎮農會休閒酒莊旁的鯉魚潭，名氣雖不及花蓮縣的鯉魚潭，但潭水清澈碧綠，純樸自然的風貌，宛如村姑般清純，吸引愈來愈多的遊客前來垂釣、泛舟、賞景、渡假。「清雅幽靜」是鯉魚潭的特色，湖中築有柳堤，柔媚娉婷，將湖泊一分為二，四週遍植低垂楊柳，並設有拱橋相通，湖面緊依翠綠山巒，山影倒映湖水中，頗富湖光山色之美。



鯉魚潭柳堤

中台禪寺·典雅壯觀

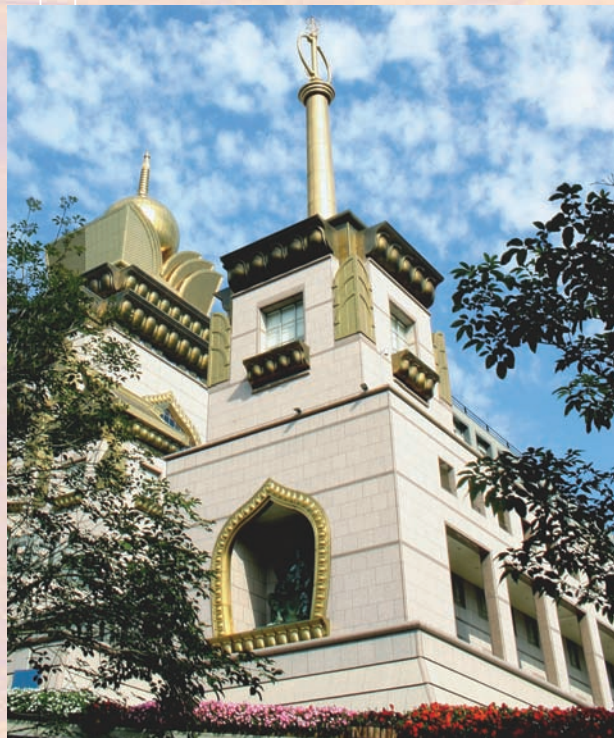
此外，由知名建築師李祖原設計規劃、耗時7年完工的中台禪寺，整座建築外觀融合中西方建築特色，巍峨聳立、典雅壯觀，尤其融合佛法、藝術、科學、學術、教育、生活的建築設計，呈現卓越獨特性與完整性，兼具人文關懷，連續榮獲「2002台灣建築獎」、「2003國際燈光設計卓越獎」，不僅提供大眾修行的場所，更為人類精神文明的發展留下歷史的見證，值得深入參訪，品味建築之美，體會宗教博大精神。



埔里山城



埔里酒廠



中台禪寺