



文／王櫻 圖／王鵬欽 部分照片提供／張敏蘭

「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」 沒有菜單的美味 鐵枝路旁盡飄香 花蓮縣瑞穗鄉農會田媽媽

雖然位於鐵枝路旁，瑞穗鄉田媽媽「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」卻以明亮溫馨、歐洲鄉間風味的布置，顛覆了一般人認為鐵道旁的建築總是幽暗、偏僻的刻板印象，並將喀隆喀隆響的火車及來來往往的旅客納為餐廳的景觀，

看不盡的人間風光，成為「信號ㄅㄩㄟ」最大的特色，無論在地、外地，都想一探究竟。

接過「田媽媽」張敏蘭的名片，是一張古早味十足的火車票，厚厚硬硬的那種。「不能拿去搭火車哦！」她幽默地說著。花蓮縣瑞穗鄉農會田媽媽「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」就位於「鐵枝路」旁，「信號ㄅㄩㄟ」則是該區的老地名，緣於位在鐵路旁信號燈的附近。原本餐廳係依地名而取名，如今「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」反倒成了這一帶的地標。

活力加美食·缺點變特色

印象中，鐵枝路旁的房子都是黑黑矮矮的，火車經過時，喀隆喀隆的吵雜聲，似乎能把人從床上震下來…。不過，在「信號ㄅㄩㄟ」，卻完全顛覆了人們的刻板印象。象牙白的小洋房裡，歐洲鄉間風味的吧台，色彩明亮的桌布，窗明几淨，原木色澤的溫馨，佐以田媽媽開朗的笑聲，讓人自然感染那份輕鬆愉悅的情緒。大片落地窗外的庭園，花木扶疏，綠意與光影交錯出宛如印象派的畫風；視野再遠一點，是一整片樹林，以及從中穿越的東部幹線火車，偶有一班列車經過，經常伴隨著遊客的驚呼「火車來了！」將餐廳開在鐵路旁，剛開始，多數人都認為是致命的缺點；如今，看不

盡的人間風光，卻成為「信號ㄅㄩㄟ」最大的特色。

張敏蘭與一般農村婦女予人的形象不太一樣，「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」採預約方式供餐活潑、熱情、青春洋溢。以青春洋溢形容43歲的她雖然有點「誇張」，不過張敏蘭充滿活力的樣子，完全不輸給年輕人。她說：「我就是坐不住、閒不下來；像個過動兒。」就連看電視，她手中的創意編織也沒停過。參加農會家政班已12年的她，可說身懷數技，對餐飲與手工藝特別有興趣，擁有中餐、烘焙、中式麵食3種丙級執照。



「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」採預約方式供餐



鐵枝路旁的餐廳，已成為「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」的最大特色



店內展售張敏蘭的DIY作品



在紙編提袋中加入一些串珠，更有時尚感



用鉛筆木屑組合成一朵花，再加上其他媒材做成胸針



當季鮮食材·本地現供應

數年前，張敏蘭創立「寶貝家政班」，提供外燴服務。雖然還是初生之犢，她卻勇敢接下400、500人的餐會，有國小畢業典禮、候選人餐會、學校運動會…，只要知道人數與預算，她就能設計出適宜的菜單，讓與會者吃得飽也吃得巧。雖然很累，也賺得不多，甚至盈餘全數作為班費，她依然樂在其中。民國92年，瑞穗鄉農會申請田媽媽計畫通過，硬體設備更趨完善，不須

四處張羅廚具、鍋盤，6名班員就以班長張敏蘭家中甫成立的民宿餐廳作為出發點。

由於餐廳並非位於人潮匯集之處，從成立之初，「信號ㄅㄩㄟ美味廚房」即採取預約方式供應餐飲，對食材數量及人員配置更能掌控。該餐廳最特別之處是沒有菜單，顧客只要告知用餐人數，田媽媽們就能煮出一桌佳餚，不僅份量十足，且每人僅收費200元，堪稱價廉味美。

雖說沒有菜單，但「信號ㄅㄩㄟ」的「桶仔雞」在網路上卻聲名遠播，顧客預約時也多指定這道招牌菜。張敏蘭設計的菜單多以瑞穗本地當季的農產品為主要食材，變化出不同的料理。例如餐廳門口自種的「刺蔥」，可以煮湯、



店內的用品，都有田媽媽的巧思



創新對張敏蘭而言，是種樂趣

煎蛋、裹粉油炸；鄉間尋常可見的麵包果、木瓜、柚子，一到了盛產期，便躍為餐桌上的主

角，有人反應，有菜單不是比較省事嗎？張敏蘭卻回答：「我不確定有什麼菜啊！像今天來的客人可以吃到剛從菜園摘來的龍鬚菜和地瓜葉。」

單純的烹調·天然的美味

張敏蘭對製作點心也很有心得，自製的南瓜吐司，讓人讚不絕口。金黃的色澤，完全來自南瓜的芬芳，吃得出天然的味道。「之前採用的南瓜品種果肉顏色較淡，這次找到傳統南瓜的改良品種，金橘色的顏色，真的好美。」餐廳淡季時，也接受吐司訂購，一天可以賣出30幾條；還培養出許多「粉絲」家庭，不但經常詢問製作進度，而且每次一買就是好幾條。

張敏蘭對於自製的手工饅頭也頗有自信。「昨天一個挑食的小朋友吃了吐司和饅頭後，還吵著買回去呢！」事實上，不論吐司或饅頭，製作手法並無特殊之處，但依據古法製作，口感就是不一樣。「市面上許多標榜手工製作的饅頭，製作時添加了油與泡打粉，饅頭雖然體積較大，口感卻蓬鬆不紮實。而小時候吃的饅頭則只是麵粉摻和酵母粉，最多加點糖。」製作時，除了拌料利用機器外，其餘全靠手工，口感Q而紮實，但此種製作方式十分費力，嬌小的她笑說：「我把它當成鍛鍊身體。」產量也不多，一個下午頂多做100個，實在不符經濟效益。

創新當樂趣·以挑戰精進

不愛「照步來」的張敏蘭，任何手工藝總能玩出不同的趣味。別人棄如敝屣的物品，她愈是珍惜。以碎布做拼布、月曆紙



編織提袋、鉛筆木屑做胸花…。她尤其喜歡從傳統中尋求創新，在紙編提袋中加些串珠，更具時尚感；鉛筆木屑胸花加上羽毛等媒材，帶點時興的民族風，「信號ㄅㄩ」中，也擺設DIY作品專區，客人詢問度很高，餐廳偶爾也教授顧客手工藝DIY，相當受到歡迎。

對張敏蘭而言，創新是種樂趣！「我喜歡挑戰！」每隔一陣子，她總會找個題目挑戰自己，難易不拘，但事先做功課卻是必要的。例如創新一道菜餚，她會翻一堆食譜研究，久而久之，各式食譜早已填滿了書櫃，她仍樂此不疲。

團結力量大·聯合做行銷

目前「信號ㄅㄩ美味廚房」平均每月營業額約7、8萬元。旺季時，以餐飲為主；淡季時，則教授手工藝DIY課程，如張敏蘭設計的瑞穗咖啡餅乾烘焙DIY課程，以充分運用資源的原則，將沖泡後的咖啡渣再利用、製成餅乾，咖啡香氣仍然濃郁，讓首先提出該想法的花蓮縣農業局長杜麗華頗為激賞。

原創力十足的張敏蘭，還打算將咖啡渣運用於製作吐司，她曾以咖啡果實的外皮煮雞湯，沒有咖啡味，卻帶著甜味，且富含維他命A，不過這道菜有季節限定，必須在咖啡採收期才吃得到，約為9月至隔年4月期間。

張敏蘭指出，經營餐廳，除了田媽媽本身的手藝與用心外，與其他業者或地方單位保持良好互動、相互扶持，也有助於行銷。日前許多泛舟遊客及採訪媒體即在其他業者的介紹下，前來用餐或住宿，讓「信號ㄅㄩ」有更多曝光的機會。因此她計畫與多家業者進行聯合

行銷，還打算出版「瑞穗鄉美食地圖」，介紹瑞穗在地的特色餐點與店家，異業甚至同業結



柚香雞丁



柚香奶酪



秋葵沙拉



九層糕

合，相互拉抬，帶動地方整體發展。

施予與受益·洋溢人情味

「在鄉下地方，薪資微薄，農村婦女很難只靠一份工作而有豐厚收入。」

張敏蘭希望藉由「信號ㄅㄩ美味廚房」增加班員的收入。除了教導班員製作研發的菜色，同時計畫整合銷售班員們的手工藝品，不論是生活用品如杯墊、牙籤盒，或是串珠、吊飾等飾品，都難不倒田媽媽們。未來，她還希望開間小店，專賣瑞穗鄉田媽媽自製的手工藝精品，讓她們有更多的工作機會。

「非常感謝農會的栽培，給予我們很多學習的機會。若非如此，我可能沒有機會完成這些事。」張敏蘭逢人就這麼說，雖然聽起來有點客套，卻出自真誠。對都會人而言，或許少有接觸農會的機會，但在資源有限的鄉間，卻是居民依恃的臂膀。它不僅深深影響地方發展，也與在地情感緊緊相繫，更是田媽媽們找尋事業第二春的橋樑。

☐

「信號ㄅㄩ美味廚房」

聯絡人：張敏蘭

電話：03-887-1160 / 0910-557-760

地址：花蓮縣瑞穗鄉成功南路12號

E-mail：aa5374@yahoo.com.tw



涼拌青木瓜



初戀的滋味