

文圖／方乃青

美景・佳餚・好心情 漫步花草間，品味大自然

台中縣潭子鄉田媽媽－風動石餐廳



田媽媽的標誌

台中縣潭子鄉是綠竹筍的大本營，最近正值盛產期，路邊隨處可見綠竹筍的蹤影，除了鮮貨，還有各式筍乾、醬筍、脆筍等加工品，竹筍大餐則是竹筍產季的重頭戲。走一趟「風動石」，無論常見的涼拌綠筍、竹筍湯或是巧思烹調的鮮什錦菇筍煲，全部採用當地生產的竹筍，吃得到現採鮮筍的脆甜滋味，很多人專程為此而來。

居高臨下 遠眺台中盆地

「風動石」位於台中縣潭子鄉聚興村山區，正好在台中縣、市交界處，由「十八彎」數條山間小路交錯而行，是郊遊踏青的好去處。在大山母山北側側支稜線尾端有塊巨岩，長寬各4公尺、高由8公尺斜至2公尺，宛如迷你版的大霸尖山，危石聳立於山邊狀似驚險，巨岩上有塊小石臨風震動，蔚為奇觀，「風動石」因而得名，從該處居高臨下，遠眺台中盆地全景，視野廣闊、景色怡人。

經過潭子慈濟綜合醫院附近，便來到「風動石餐廳」，首先映入眼簾的是充滿綠意的山坡

位於山腰地帶的風動石餐廳，居高臨下，台中、潭子及豐原三角地帶的風光盡收眼底；夕暮時分，萬家燈火一盞盞亮起，彷彿帶著節奏般，訴說著一個個的人間故事；來到這裡，不妨停下忙碌的腳步，品嚐自然、優游自然，釋放飽滿的壓力、洗滌疲憊的心靈。

停車場，停好車子後，順著地形沿著石階走上去，一段又一段、不同風貌的美景令人驚艷。

餐廳負責人劉桂圓是潭子鄉農會田媽媽第5班班長，先生賴原在世代種植綠竹筍，餐廳所在原是一片筍園，不僅占地廣闊、視野極佳，天氣好的時候，還可遠眺整個台中盆地，夫婦倆原本規劃作為退休後的居所，但許多朋友每次來訪便捨不得離開，建議不妨開放經營餐廳，讓大家共享美景，剛好潭子鄉農會推廣田媽媽計畫，夫婦倆於是計畫創業，93年1月正式營業，開幕不久，立即成為熱門的景觀咖啡餐廳。



賴原在與劉桂圓夫妻

花木迎賓 現代風格建築

劉桂圓是東勢地區客家人，有著客家人勤快的天性。每天一大早起來就忙著除草、打掃環境，完全不假他人之手，她指著前方步道



前往風動石餐廳的途中一景



風動石水塘中的魚兒悠游其間



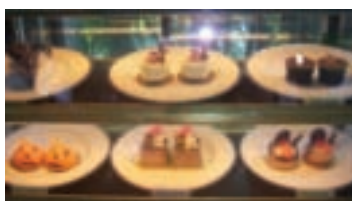
說：「前天下了一場大雨，把花都打落了，還有一堆葉子，昨天才掃乾淨呢！」、「妳看，這些櫻花3月開得最漂亮，本來前幾天還有哦！可是雨

上了階梯就是風動石餐廳

一來就掉得差不多了。」

話雖如此，站在前往咖啡餐廳的坡道上，一整排錯落有致的山櫻、翠蘆荊、彩葉草像是迎賓隊伍般，迎接前來的客人。從櫻花林下抬頭仰望，還有幾朵粉櫻正綻放著這季最後的美麗；踩著蜿蜒的步道前進，迎著徐徐的微風，像是洗了一場芬多精浴，讓人的心情也開闊起來。路的盡頭就是景觀咖啡廳，順著灰黑色的扶手階梯而上，充滿現代感的建築風格，以沉穩的灰黑色為基調，跳入眼簾，低調的色彩彷彿怕搶走周遭美景的風采，卻又擁有自己獨特的個性美。

「風動石」佔地1,000多坪，是結合庭園、香草、糕點、套餐與咖啡香的複合式餐館，庭



蛋糕櫃裡各式各樣可口的糕點，皆出自劉桂圓的巧手



可愛造型的南瓜乳酪蛋糕，內餡是紮實的南瓜泥及乳酪



招牌鮮菇套餐，飽足感夠又養生



現採的桑椹汁酸酸甜甜很好喝

園景觀優美，為增加客人與自然的互動，餐館所在的主建物擁有大片落地窗，綠意經常伴著陽光在餐館內游移。

竹筍大餐・季節限定美食

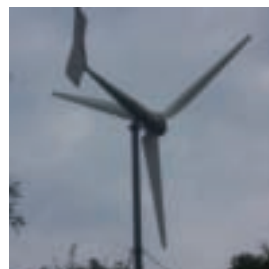
「風動石」由劉桂圓與5名田媽媽負責料理與糕點烘焙，竹筍大餐正是竹筍產季的重頭戲，如涼拌綠筍、竹筍湯以及鮮什錦菇筍煲，全部採用當地生產的新鮮竹筍，吃得到現採嫩筍的脆甜滋味，很多客人專程為此而來。馬鈴薯及南瓜也是潭子鄉重要的農作物，當地因土質特殊，馬鈴薯澱粉含量特別高，口感Q甜，田媽媽們將馬鈴薯水煮後與南瓜搗泥做成薯泥球—薄荷山薯，在2006年中華美食展中大獲好評。

為配合現代人的清淡口味，該餐廳還結合新社鄉的農特產—各種菇類，烹調出招牌的鮮菇火鍋，有年輕人最愛的「檸檬香茅火鍋」、「越風泡菜火鍋」、以及親子必點的「蘑菇香料雞」，都是以各式菇類為主要食材，好吃又養生。

曾開過麵包店的劉桂圓，也做得一手好點心，下午茶時間來一客巧克力慕斯、南瓜餅或山藥起士酥，配上一杯特調咖啡，彷彿壓力都隨著微風、花香釋放而去。

風扇發電・省電費又環保

如果坐在室外用餐，則不妨體會3片15公尺高的扇葉掃過空氣的感覺，唰～唰～唰～……，彷彿直昇機凌空旋轉般，由於



劉桂圓說，風大時，風車轉得快，像直昇機空降的聲音



外場人員正在打掃環境，開始營業的一天



內場田媽媽正在清洗蔬菜，開始營業的一天



一群快樂工作的田媽媽伙伴

餐廳每晚營造絢爛美麗的燈火美景，電費成為沈重的負擔，極具巧思的劉桂圓於是利用地形之便，改以風力發電，「要感謝好朋友的支持啦！讓我以優惠價格買到風車發電機，否則市價可不便宜，一支要一、二百萬哪！」劉桂圓笑著說。熱情好客的夫婦倆，廣結善緣，朋友也真心相挺；如今風車一天的發電量可以維持餐廳3至4天的用電，不僅節省電費支出且符合環保，也成為「風動石餐廳」的一大特色。

申請田媽媽之初，劉桂圓先從規劃自家農宅、庭園開始，並到佛光大學上課，學習廚房管理、餐飲禮儀等，待所有作業規劃完善後，即招兵買馬、進行專業培訓，隨即組織田媽媽第5班，有6名班員，其中還有一名「田爸爸」，也就是劉桂圓的先生賴原在；劉桂圓成立「風動石餐廳」至今，賴原在一路相隨，「家人的支持就是最大的動力。能有今天的成績，我的先生、孩子幫了很大的忙。」劉桂圓談起家人的鼓勵，笑了起來，坐在一旁的賴原在，也露出會心的笑容。

套裝行程·發展地方觀光

「大家互相啦，農會很關心我們，只要有活動都會通知我們參加，田媽媽的伙伴更是全力配合，鄉公所也大力幫忙行銷，我們真的很感恩。」賴原在謙虛地說。其實他曾擔任當地餐旅休閒協會理事長，對於異業聯盟、共同行銷策略很有一套，他們明白，共創雙贏比單打獨鬥的經營方式更能提升潭子鄉的觀光價值，對餐廳經營也是利多，因此賴原在結合當地其他休閒農場、民宿業者，設計1~2日遊的套裝行程，不但吸引遊客前往風動石餐廳，也活絡了潭子鄉的觀光。「做不好先檢討自己，不要想依靠別人幫忙，自己必須全心投入才是關鍵。」這句話正是夫妻倆經營風動石餐廳的信念。

很多人好奇，風動石的名稱由來？傳說在「風動石」下方棲息一對白猴，生活無憂無慮，後來生下一隻小白猴，3隻白猴經常站在石頂上遠眺夕陽。有一天，小白猴被貪心的人類抓走，母猴因找不到孩子而痛哭哀號，不久消失在群山之中。公猴守候在石上，良久不見母子歸來，躁性大發、搖撼樹石，悽叫聲振動山林，宛如「風動巨石」般，公猴最後也失蹤了。這個有關「風動石」3隻白猴的故事，一直以來，在當地耆老口中流傳，也為「風動石」雄壯的山勢賦予淒美的情懷。

一次玩夠·玩陶賞石說古

前來風動石餐廳，除了可以吃到獨特的餐點，假日還可玩陶、賞石，並配合學校戶外教學需求，設有玩陶教室，提供親子另一種休閒活動；還可欣賞陶藝家的作品及田爸爸私人珍藏的奇石，或是聆

聽田爸爸訴說「風動石」感人的傳說，以警惕為人子女不可衝動行事，以免傷了親心。

想體驗擁抱自然的感覺，來一趟風動石之旅，可以更接近花草、天空、大自然！在這個結合豐富景觀與優美環境的場所，不妨停下忙碌的腳步，體會田媽媽的用心經營，品嚐自然、優游自然，釋放飽滿的壓力、洗滌疲憊的心靈。



風動石餐廳

台中縣田園料理班第5班劉桂圓班長

地址：台中縣潭子鄉潭興路一段17巷5-12號

電話：04-2536-6189 0932-533-002



捏陶教室一景



比人還高的芭蕉，充滿濃濃的南洋風味



情侶說這2棵樹會說是情侶樹；夫妻則說是夫妻樹



在風動石停車場意外看見地縫中冒出的可愛蘑菇