

賣手藝・也賣創意 在地食材展現百變樣貌

台中縣霧峰鄉田媽媽議蘆餐廳



霧峰田媽媽議蘆餐廳設在省諮議會紀念園區

位於台三線旁的省諮議會紀念園區，門面是座開放式的拱型牌樓，穿越入口、走進筆直的「民主大道」，兩旁高聳的大王椰子彷彿夾道歡迎般，帶領人們走進大道旁的田媽媽議蘆餐廳。這裡原是「議員會館」，早期為專供議員餐飲住宿之處，精省後，霧峰鄉農會總幹事黃景建為開拓鄉內農特產品的出路，並幫助家政班員開創事業第二春，於91年租下「議員餐廳」，改名為「田媽媽議蘆餐廳」，由家政班員進駐服務。

餐廳裡，幾位穿著「菇萁料理達人」背心的田媽媽穿梭桌間，有人上菜、有人添茶遞水，儘管手上忙著不同的工作，臉上卻同樣笑

臉迎人，遇到熟客時，還不忘閒話家常，拉近情誼。

經營策略・吃飽吃好吃巧

餐廳經理張淑玲指出，「田媽媽議蘆餐廳」籌設之初，原計畫由田媽媽提供服務，但田媽媽們幾乎都是全職的家庭主婦，欠缺工作經驗，而餐廳難免有人擺桌設宴，班員的烹調技術尚待提升、菜色製備也需大鍋拌炒，還得不時扛拿重物，女性體力難以負荷，因此又找來數名「田爸爸」充當生力軍，目前內外場約有10名家政班員、外聘廚師5名、臨時家政班員10名，其中，取得中餐烹調丙級技術執照有11人、廚師證照8人，可說是陣容堅強。

田爸爸們不只幹些粗活，說起研發新菜色及料理的細緻功夫，絲毫不遜於拿了十多年鍋鏟的娘子軍，因此多數田媽媽逐漸轉往外場工作，再幫忙做些涼拌苦瓜、醃脆蘿蔔等爽口小菜，以女性溫柔的身段及細心的特質，提供親切週到的服務，讓不少初來乍到的旅



餐廳週邊環境清幽



議蘆餐廳的田媽媽及田爸爸以親切笑容及高超手藝留住「人客」的心



參與台北中華美食展—田媽媽饌記，獲頒感謝狀

訂席都在百桌以上，議蘆餐廳延續熱潮，推出「菇菇宴」，廣受好評。

人，不僅吃飽、吃好也吃巧，從此成了三不五時上門的常客。

結合養生·菇茸料理熱賣

霧峰以盛產菇茸聞名，農會每次舉辦菇茸節活動，

「菇茸本身沒有特別的味道，早期推出菇茸料理時，並不被本地人接受。」張淑玲說出餐廳剛開幕時的困境與無奈。幸好農會聘請專家學者為班員惡補，並請廚師設計搭配各式海鮮料理，在不斷嘗試下，慢慢研究出菇茸的口感特色，如秀珍菇清甜可口；金珍菇清脆；鴻喜菇質地細緻、甘脆；滑溜美味的雪耳適合各式料理、涼拌、沙拉及甜



人稱「許師」的田爸爸許伸宜是餐廳的台柱之一

品，是冬季滋補、夏季清涼的聖品。多汁的杏鮑菇滑嫩、菇柄Q，縱切時，酷似細嫩的鮑魚片，橫切酥炸後像極了干貝，切條時似肚尖，切絲時則宛如蟹肉或魚翅，口感多變；有季節性的柳松菇，含大量纖維質，能久煮而不

失脆度，烤、炒、油炸、煮湯都行。

菇類具有高營養、高纖維質、低熱量、低膽固醇等特質，日本醫學界研究更認為其所含多醣體具有防癌抗腫瘤的功效，田媽媽們於是將菇茸料理與養生話題結合，利用蔬果本身的酸甜及薑、蔥、蒜、香油、麻油或醬料提味，變化出各式菜色。例如「黃金杏鮑」，搭配南瓜泥燴煮，吃得到濃濃奶油味；「翠綠雙菇」以蘆筍的香甜勾勒美白菇及鴻喜菇的滑嫩，鮮爽口感十分特別；還有特選鮑魚菇沾麵包粉酥炸的「吉利鮑魚菇」，吃來鮮軟多汁，比厚片炸豬排還過癮；招牌的「百菇養生湯」則以各種菇類及中藥材熬煮而成。

一桌「菇菇宴」下來，讓人們見識到茸菇的多樣面貌，香菇、金針菇、洋菇、草菇、鮑魚菇、杏鮑菇、鴻禧菇、秀珍菇、珊瑚菇、千禧菇、舞菇、巴西蘑菇…等，直叫人看得瞠目結舌，難怪田媽媽們敢誇口自詡「菇茸料理達人」。

米食餐點·討好客人的胃

香米與清酒是霧峰鄉農會近年強打的新秀，議蘆餐廳的田媽媽們透過米食料理的開發，讓它不只是填飽肚子的米飯，更幻化成香米披薩、香米凍、魚皮香米捲等精緻菜餚及點心。

「清酒名典」便是人稱「許師」的田爸爸許伸宜最新力作，利用霧峰香米煮熟後與純米釀攪拌，再包入少許豆沙餡，裹粉後炸出漂亮的金黃外皮，這道在炎夏看來清爽宜人的佳餚，學問可不簡單，酒的份量、何種餡料及酥炸的火候都得拿捏精準。「許師」嚐試了魚



靠窗位置可一覽窗外優美景致



養生神菇以各種菇類及中藥材熬煮，相當滋補

卵、鹹蛋黃，口感始終不對味，放入綠豆沙也不搭調，經過多番嚐試，終於找到最合拍的組合——紅豆沙。一口咬下酥脆的外皮，清新的酒韻、米飯濃郁的芋頭味及豆沙的香甜在嘴裡交融而來，使霧峰香米及香米研製的純米釀有了最完美的相遇。

傳統小吃「滷肉飯」，也是客人耳熟能詳的高人氣餐點，有人遠道慕名上門，只為一嚐肥而不膩、入口即化的滷肉汁，拌上口感Q彈、熱騰騰的香米飯，先聞香再品嚐，真是一大享受；另外，搭配南瓜做成的黃金香米飯，或是揉成飯糰後壓平微煎，撒上生菜沙拉，再以鳳梨果肉增加甘甜，均有絕美滋味。此外，「香酥元蹄」等多道菜色，同樣有口皆碑。

營業額高·獲選「大田媽媽」

霧峰田媽媽議蘆餐廳是全省第一個由農會出資，僱請田媽媽、田爸爸服務的經營模式，除了一般大宴小酌、團體聚餐，也有外燴服務，由於有農會掛保證，吸引許多地方團體與各級民代捧場，位處景色怡人的省議會紀念園區，更是各地民眾觀光旅遊的景點，生意蒸蒸日上。田媽媽賣手藝、農會賣創意，攜手打造出年營業額逾2000萬元的亮麗成績，堪稱田媽媽中的佼佼者，94年更申請「大田媽媽」（田媽媽擴大經營班），並經審核過關，使農會經營餐廳的趨勢有了良好的試金石。

張淑玲不諱言指出，經營初期確曾遇到一些問題，例如每個田媽媽在家都獨當一面，突然聚在一起，誰都不服誰，難免產生磨擦，而一群不曾接觸餐飲業的生手，難免不懂「行規」，有時與客人或廚師對話出現雞同鴨講的情形，鬧了不少笑話，幸好歷經了委曲、落淚、痛苦與誤會，大夥從「做中學」、「學中做」，相處日久，慢慢摸清彼此的個性，幾經磨合，終於嚐到甜美的果實，不僅在「台中區發展地方料理——經典美饌烹藝競賽」中獲得亞軍，「禾香魚捲」也拿下創意獎，還獲選參加2006年台北中華美食展——田媽媽饌記的展出。

愛的見證·心中滿是感動

餐廳門邊的牆上，貼了50、60張結婚謝



霧峰鄉農會總幹事黃景建是催生田媽媽議蘆餐廳的幕後推手

卡，有時尚、有古裝，也有俏皮的鬼臉扮相，相同的是，每張臉都充滿幸福洋溢的神情。張淑玲喜孜孜地說，「這些都是在這裡辦喜宴的新人，多到放不下，部分只好拿回家裡了。」

回顧餐廳經營幾年來，辦過大小婚宴200多場，每月至少有5、6場，旺季時更高達十數場，中午忙完了忙晚上，應接不暇。在外場服務的「元老級」田媽媽張秀菊、湯彩卿也透露，碰到熱門的好日子，得事先將手綁上繃帶，避免因全天候頻繁端菜而受傷。

回首來時路，張淑玲感觸良深。她說，儘管餐飲工作並不輕鬆，但看著一對對新人在親友祝福下甜蜜結合或是高齡阿公、阿嬤有兒孫繞膝慶生，既溫馨又感動，尤其當新人帶著他們的孩子舊地重遊，指著牆上照片尋找自己的身影時，彷彿見證了一個家庭的成長，那種成就感是言語難以形容的，也正是激發她們繼續向前衝刺的最大動力。

田媽媽議蘆餐廳

地址：台中縣霧峰鄉中正路734號
訂席專線：

(04)2333-8818 (04)2333-8819

聯絡人：張淑玲

營業時間：11：30~14：00

17：30~21：00

註：假日桌數多，請先預訂。



酥炸杏鮑菇，一口咬下，鮮嫩多汁



由美白菇、鴻喜菇與蘆筍組成的翠綠雙菇



招牌的「百菇養生湯」以各種菇類及中藥材熬煮而成的活力補品



珊瑚菇含有豐富的葡聚糖，是非常受到矚目的菇類



圓滿蘆菇



「魚躍龍門」用魚肉的甜度搭配柳松菇口感，相當討喜。



田爸爸許伸宜利用香米飯與純米釀，包入豆沙餡，做出清酒名典