

採訪・攝影／方乃青

古意兼具新意 打造客家菜奇蹟

台中縣東勢鎮田媽媽一品佳小吃部



品佳小吃部的招牌

有人說，「美食」是傳承文化最直接且最被接受的方式之一，被稱為「山城」的台中縣東勢鎮，以客家移民為主，當地田媽媽們除堅持傳統客家料理，並廣納各地飲食風味、緊緊掌握現代人的口味，以兼具新意的客家料理贏得顧客的讚賞與肯定，證明各族群雖擁有不同的多元文化，但喜愛美食的心理卻是一致的。

從國道4號石岡交流道駛下，轉進台3線省道，經過東豐大橋後，便進入台中縣東勢鎮境內，沿途可以看見中橫公路的指標，因為這裡也是中橫公路的起點。這個季節，風和日麗、鳥聲鳴啾，空氣中飄浮著甜熟的果香，熱鬧的觀光季正如火如荼地展開。

移民聚落・濃濃客家味

東勢鎮位於台中縣中央偏東的位置，介於大甲溪與大安溪之間，東鄰和平鄉，西連石岡鄉、后里鄉，南毗新社鄉，北隔大安溪與苗栗縣卓蘭鎮為界，地形宛如「倒L」的狹長帶狀，境內除部分為大甲溪沿岸河階平原外，其餘為丘陵地帶，是個以中國廣東省大埔縣客家人移民而形成的鄉鎮，因此鎮上有不少客家餐廳，其中「品佳小吃部」是已有近30年歷史的老字號，93年10月由東勢鎮農會延攬加入田媽媽系統。

「品佳小吃部」餐廳有5名田媽媽班員，班

長張葉碧霞原在東勢鎮農會附近開了家小吃攤，因為口味出眾，客人「吃好逗相報」，不少在地人都是「品佳」的老主顧，不時上門

解饞。剛好東勢鎮農會因信用部遷移，空出了店面，抱著既可收租金、又可品嚐「品佳」美食的心理，「肥水不落外人田」，介紹品佳小吃部遷到現址擴大營業，前後已有20多年時間，曾經經歷東勢的繁華起落、921大地震的震懾衝擊，雖然時代變遷，張葉碧霞卻因對地方濃厚的情感及餐飲烹調的興趣，堅持傳統客家料理的傳承，一頭栽入研究客家美食，一路陪伴東勢鎮的歲月流轉，而她也從年輕漂亮的小姐變成親切和藹的歐巴桑。



田媽媽班長-張葉碧霞

烹飪高手・比賽常勝軍

前往採訪當天，正是中午時分，才剛進入「品佳小吃」餐廳，迎面4個人從店裡走出來，只聽到其中一人一臉滿足地說：「真的很好吃。」另一人得意地回應：「我沒騙你吧！」走進店內，與一般餐廳宴席式的俗麗佈



張葉碧霞帶領班員參加2006年美食展奪下第3名美譽

置相比，「品佳小吃部」的佈置顯得簡單大方，讓人宛如回到溫馨的家中用餐一般，自在而舒適；靠近櫃台的牆壁上，掛了不少獎狀，原來參加農會家政班20餘年的張葉碧霞是烹飪高手，是多項中餐、餐飲比賽的常勝軍。張葉碧霞說，任何菜色只要看過、吃過，她就會做。即使如此，她仍持續參與家政班以充實自己的手藝，並多次經農會推薦參加比賽，如



梅干扣肉是知名的客家菜色



品佳小吃店的糖醋小魚是招牌料理



炒板條是客家知名菜色



清蒸溪哥魚是人氣菜色

「2006台北中華美食展」中，張葉碧霞即在近百家競爭者中脫穎而出，獲得第3名的榮譽，十分不易。

雖然掛著「小吃」的招牌，但「品佳」的菜色卻毫不含糊，道地的客家菜更贏得客人青睞，梅干扣肉、蔞鼓蚵仔、薑絲大腸、旺菜粉腸、客家小炒、黑豆豬腳、炒板條等，都是顧客百吃不膩的菜色。不同於一般傳統客家菜予人重油重鹹的觀感，「品佳」每天以大甲溪捕獲的新鮮溪蝦、溪魚與自家種植的時蔬為主要食材，端出看似傳統、兼具新意的客家料理。

水果入菜 · 當令最鮮甜

「黑豆豬腳」即是道耐人尋味



張葉碧霞夫妻感情極佳，婦唱夫隨

的傳統老菜。張葉碧霞說，客家人將豬腳視為招待重要賓客的佳餚，而黑豆豬腳則是客家婦女做月子時經常食用的補品，適合在不同季節食用，黑豆又稱樹豆，將中藥材及黑豆加入豬腳燉煮後，黑豆會吸附油脂，讓豬腳毫不油膩，不僅風味鮮美，且可補充精力，是「品佳」多年來歷久不衰的招牌菜。

採用大甲溪新鮮的溪哥仔為素材的「糖醋小魚」，先下油鍋2次、炸出一身酥脆，再加上五蔞醋及蜂蜜拌炒，去油解膩，比起一般鹹酥做法的炸溪哥，吃來更酥香開胃，也是下酒妙品。「旺菜粉腸」則打破傳統處理腸類食材的烹調手法，利用鳳梨的酸甜滋味帶出粉腸的鮮味，口感出眾，是人氣不墜的招牌菜之一。

「四季肥腸」以客家人拿手的滷大腸與四季豆雙拼，大腸滷透後沾粉下鍋油炸，口感酥脆，四季豆亦經油鍋香煸，香Q爽口，由於四季豆含有豐富的纖維質，將大腸與四季豆一起食用，正好解了大腸的油膩，是道令人驚艷的客家菜。5到9月期間，則以當地生產的高接梨清炒紅椒、黃椒及小黃瓜，菜餚色彩繽紛、口感甘甜清脆，最能解除盛夏的暑氣，由於屬季



品佳小吃餐廳總是門庭若市

節限定菜色，水梨產季過後，則改以芒果、木瓜、哈密瓜取代，呈現出不同的水果入菜風情。

現買食材·品質不打折

「品佳小吃」從小小的麵店做起，經營至今已有近30年歷史，所憑藉的便是新鮮的食材與絕佳的手藝，張葉碧霞的先生說，爲了維持「品佳」這塊金字招牌，他們夫妻倆可是每天一早就起床採買，堅持當天以現買食材烹調，絕對不讓品質稍打折扣。

加入田媽媽行列的4年期間，除了保留幾十年來的好味道外，張葉碧霞更致力於推廣客家美食，以創意的烹調方式讓更多客人品嚐到別具特色的客家美味。憑著純熟的手藝及熱情的待客之道，在沒有任何宣傳的情況下，鞏固東勢地區的客源，甚至一輛輛遊覽車載著外地遊客慕名而來、一飽口福，每逢假日，座無虛席。

張葉碧霞依循客家菜的傳統軌跡，卻不斷推陳出新，如同客家人的飲食文化，一方面追溯傳統、吸取養分、開創生機；另一方面則敞開胸懷、廣納各地飲食風味、緊緊掌握現代人的口味。在「品佳」可以吃到傳統的客家美味，也可以吃到有別於一般客家菜館的私房菜色，在品嚐古意濃厚、樸實不花俏的客家菜的



田媽媽班員們在廚房忙碌得不可開交

同時，可以發現葉張碧霞創造客家菜奇蹟的秘訣，正如她所強調的，「做事絕對不可以半調子，要做就要盡力做到最好。」而這也隱現了客家人硬頸的精神。

兼顧養生·創意客家菜

「品佳」的創意客家菜，不僅色香味俱全，更兼顧養生觀念，5名田媽媽班員在張葉碧霞帶領下，都擁有一身好手藝，自行醃製的酸梅、脆梅等農產加工品，口味多變、爽脆可口，並有助於消化解膩，嚐過客家美味料理後，正好帶些當地特產與親友分享。

橫跨大甲溪的東勢大橋，雄踞東勢，扼守東西孔道，是通往中橫公路必經之途，附近的東勢林場、客家文化園區、天梯、921地震紀念碑、東豐自行車道等，都是值得欣賞的風光，當您飽覽東勢的美麗景色後，如果肚子餓了，不妨前往品佳小吃部嚐嚐當地田媽媽拿手的客家風味，將更不虛此行。



品佳小吃部餐廳

台中縣東勢鎮東蘭路34-7號

TEL: (04) 2587-0502

