

美景當前，雲海伴碧潭 水果入菜，山色佐佳餚

苗栗縣大湖地區田媽媽—石門客棧



大湖地區農會成立「田媽媽風味餐班」，吸引許多從事餐飲的媽媽們加入，研發當地農特產入菜或加工，研發成果不僅有助於餐廳營運、農產銷售，更重要的是，打開了農村婦女的視野。班長張玉麗說，農村婦女其實深具才華，只是苦於沒有展現的舞台，透過「田媽媽」，開闊了視野，生活也變得豐盈而快樂。

田媽媽們在「石門客棧」的招牌前合影

台三線是條迷人的道路，卓蘭、大湖路段尤然。一側居高臨下俯瞰鯉魚潭，遠眺碧綠潭面粼粼波光；一側是層巒疊翠的蒼鬱山色，呼應了詩人筆下「淡妝濃抹總相宜」的詩句。「石門客棧」便位於台三線上。

梨花美景·吸引遊客

從台三線轉進產業道路，沿途，各式各樣的林木，在眼前鋪陳開來，最多的便是梨樹，在季節嬗遞中，次第完成開花、結果的生命歷程。賞梨花、摘梨子，也為「石門客棧」增添美景、招徠人氣；而將水梨入菜，更是吸引遊客絡繹不絕的賣點。

「石門客棧」開張已7年多，「大掌櫃」劉德森、「二掌櫃」張玉麗夫婦原本是果農，以種植水梨、草莓為主，隨著卓蘭、大湖地區觀光採果活動逐漸興盛，加上張玉麗不僅愛作菜、且作得一手好菜，順理成章地從果農轉型為餐廳經營者。

苗栗縣為客家縣份，「石門客棧」營業之初，也以客家菜為號召，雖然好吃，卻無特出



張玉麗、劉德森伉儷情深

之處，夫婦倆於是到處取經，張玉麗並於95年加入大湖地區農會田媽媽班，在農會輔導下，開發地方風味餐，以當地盛產的水梨、草莓入菜，成為「石門客棧」的特色，也打出了知名度。

水梨入菜·清淡爽脆

水果入菜不稀奇，但一般以鳳梨、芒果較為常見，水梨、草莓則少見，如何發揮水梨爽脆、草莓香甜的口感，便成了一大考驗。

水梨盛產期為每年7、8月間，正值盛暑，



「彩梨蔬果捲」，以春捲皮裹彩椒、水梨，清爽可口



石門客棧的外觀十分古樸

因此水梨入菜也以清淡為主。「彩梨蔬果捲」以春捲皮裹起細切成絲的彩椒、水梨，加點花生粉，再淋上微辣的醬汁，讓水梨的口感豐富而有層次；「和風水梨雞肉捲」更曾獲得「95年度苗栗縣黃金雞美食廚藝比賽」冠軍，所謂「黃金雞」係指吃玉米長大的土雞，因此皮肉呈金黃色，張玉麗以一般認為口感較澀的雞胸肉與水梨搭配，沾上和風醬，清脆爽口，成為「石門客棧」歷久不衰的人氣菜色。

除了涼拌，水梨也可以熱炒、燉湯。「水梨杏仁鮮雞湯」將水梨、杏仁、川貝等加入土雞中，以慢火燉煮3小時，清爽中帶著鮮味，張玉麗說，有些人不喜歡沖泡式杏仁的味道，但湯品中加了甜杏仁，卻讓湯頭更香甜、順口，且充滿濃濃的懷舊味；「水梨燉牛肉」則將土雞換成牛肉，採清燉方式，在水梨的襯托下，更能品嚐出牛肉的鮮嫩。「水梨椒麻雞」、「烏魚子水梨炒飯」則是熱炒菜色，精確掌握火候，水梨一樣保持爽脆口感。

踏雪尋莓·展現創意

時序入冬，便輪由草莓登場。「踏雪尋莓」是創意十足的菜色，將草莓裹了麵衣丟入熱騰騰的油鍋裡炸，起鍋後再灑上細糖粉，端上桌

來，果真如「雪中尋莓」。張玉麗表示，這道菜可說是大膽的嚐試，因為草莓軟嫩，禁不起熱，因此火候必須掌控得宜，從下鍋到起鍋的時間，幾乎以秒計算，大約5、6秒便得撈起，剛咬下是酥脆的口感，接著便是香甜Q軟的草莓溢滿舌間了。



莓溜魚片

「出水芙蓉」也是獲得地方料理創意獎的菜色。片得薄薄的豆腐，夾入草莓、蘆筍等素材，淋上高湯、灑上紅蘿蔔末，稍經蒸煮，便可上桌，嫩白的豆腐宛如盪漾綠波之間，充分表達視覺美感；「莓溜魚片」雖是簡單的「醋溜」手法，但以草莓果肉、果汁取代蔥薑及烏醋，讓酥炸的魚片帶著獨特的香甜滋味，別具一格。

以草莓入菜的菜色，還有草莓蝦球、草莓鹹豬肉、草莓培根捲、草莓燴三鮮、莓汁排骨等，此外，雪莓娘、草莓泡芙等，則是以草莓為餡的甜點。

琳瑯滿目的菜色，令人眼花撩亂，卻是張玉麗經年累月、不斷研發的成果，外人看來辛苦，她卻甘之如飴，甚至樂在其中。

走出家庭·打開視野

大湖地區農會去年成立「田媽媽風味餐班」，目前有15名班員，由張玉麗擔任班長，以研發當地農特產入菜或加工為宗旨，班員們多為餐廳業者或從業人員，研發成果不僅有助於餐廳營運，更重要的是，打開了農村婦女的視野。



肉質香Q的黃金雞，白切就很好吃



「水梨杏仁鮮雞湯」清爽中帶著鮮味



香辣的豆瓣魚最是下飯



張玉麗征戰各地的獎牌掛滿牆上



多年來，張玉麗征戰烹飪競賽無數

張玉麗說，田媽媽班經常邀請名廚現場指導，大家互相切磋廚藝，看著食材在手中變化無窮，十分有趣；還有各式各樣的課程，如教授經營技巧等，同時透

過業界聯誼、交流，更獲得不少寶貴的經驗。在經營的過程中，原先以為「自己很笨，才被客人嫌」，後來才發現，這是經營者都會面對的難題，

在專家釋疑、輔導下，許多問題迎刃而解，也交到很多朋友，生活變得豐盈而快樂。

她表示，其實很多農村婦女深具才華，卻因只能守在家裡、無法展現才能，十分可惜，若有個展演的舞台，不僅可以利用農閒時期賺錢貼補家用，更能開闊視野、充實人生。

頻頻參賽·連連得獎

張玉麗指出，田媽媽班員之間的感情融洽、向心力強，雖然多數是餐廳業者，但因屬性不同、忙碌期不一，因此班員間經常互相支援，至於沒開店的班員則不定期在各店幫忙，由於都來自田莊，保有儉樸的個性，把別人的店當成自己的店，不僅主動幫忙、不必店家使喚，而且替店家著想，省下不必要的浪費，讓店家備感窩心。

不論有無開餐廳，田媽媽班員因為愛作菜而集結，通常大家在生意清淡的下午時分舉辦「班會」，分組進行討論、試作，有時鎖定一個主題，有時則隨興作菜，若準備參賽，則以參賽主題進行研究，張玉麗說，出賽時，許多班員即使不是主角，一樣到場加油，讓她非常感動，因此，當客人表示，這輩子還沒吃過這麼好吃的東西時，她總是回答「因為田媽媽們非

常用心地作出每一道菜」。

張玉麗經常帶領班員參與比賽，透過參賽，提升技能、增廣見聞，讓廚藝精益求精，為了準備參賽，通常在一個月前就得針對主題設計菜單，接著展開討論、試作，如此用心下，「石門客棧」的戰果輝煌，除曾獲「95年度苗栗縣黃金雞美食廚藝比賽」冠軍，並獲得「93年度桂竹筍創意料理獎」、「95年發展地方料理烹調競賽」亞軍、「96年苗栗區地方料理競賽」季軍，征戰各地的成果掛滿了餐廳的牆面。

真誠交流·客人回流

以農起家、轉型服務業後，主人的淳樸與熱情，成為餐廳招徠客人的活招牌，如同鄉村，少了商業氣息，更多的是，人與人間的真誠交流，「田爸爸」劉德森說，剛開始營運時，什麼也不懂，面對各形各色的客人，緊張得一句話也說不出來，但秉持「顧客永遠是對的」的理念，總是面帶微笑，即使吃點虧、讓客人佔點便宜也無所謂，久而久之，透過客人人口耳相傳，比他們「自吹自擂」的宣傳效果還好，因此開業以來，客人回流率達八、九成。

不過，他坦承，雖然他也幫忙跑跑腿、負責採買等工作，但餐廳經營成功，仍歸功於太太不斷地動腦變換菜色，他說，太太有時為設計菜單，甚至睡不著覺，得靠安眠藥幫助入睡，非常辛苦；張玉麗則說，經營餐廳必須求新求變，如果沒有新鮮菜色，客人很容易便轉移陣地，尤其在非水梨、草莓產季，要吸引客人前來品嚐「好吃的料理」，必須不斷動腦變換菜單，讓客人隨時蒞臨，不僅找到熟悉的美味，更有發現新鮮菜色的驚喜。

在海拔400公尺的山上，空氣沁涼如水、視野豁然開朗，憑欄而坐，望著或遠或近的山色與雲海，讓人的心情自然而然地沈靜下來。拋棄都市的塵囂與拘束，充分享受淳厚、簡樸的鄉村氣息，來到「石門客棧」的客人，愛上的，不僅是用心烹調的菜餚，還有百看不厭、衷心共鳴的自然景觀。

鄉

石門客棧的視野廣闊

石門客棧休閒農場

地址：苗栗縣大湖鄉栗林村竹橋20號

電話：037-951129

聯絡人：劉德森、張玉麗