正一茶園傅姐風味餐

族群融合的好滋味



» 正一茶園餐坊的靈魂人物傅錦英班長

田媽媽掛保證，在地美食好口碑

近年來，鹿野地區的特色茶「紅烏龍」逐漸打響名聲，它是茶改場臺東分場為因應進口茶衝擊、與其他茶區區隔而研發的特色茶。紅烏龍結合紅茶與烏龍茶的加工方式，兼具兩者之特色，正如臺東繽紛多元的文化樣貌，也是由不同族群交織融合而成。而位於鹿野鄉永安村的正一茶園餐坊，正是將多元文化體現在餐飲上的最佳範例。

正一茶園餐坊的靈魂人物，是身兼永安社區發展協會理事長的傅錦英女士，大家都叫她傅姐。鹿野以茶知名，傅姐的夫家也經營茶園，她賣茶時常與顧客聊天，發現不少來鹿野玩的人覺得當地用餐不方便，於是興起開餐廳的念頭。後來在家政班接觸到農委會推動的「田媽媽」品牌後，於2011年順利通過認證。近年「田媽媽傅姐風味餐」已成為鹿野頗有名氣的餐廳，許多慕名而來的遊客都認為，既然





» 主要食材幾乎全都來自鹿野、關山，落實地產地銷的精神

出門旅遊就要嘗試具當地特色的田園料理，而非都會區常見的高級美食，以在地食材為主的「田媽媽」品牌自然是不二選擇。

我們前往拜訪時，傅姐才剛買菜回來，她所用的食材幾乎全都來自鹿野及關山兩地，充分發揮地產地銷的精神。求新求好的傅姐十分以「田媽媽」為榮，「因為在審核過程及考核上都很用心，消費者知道田媽媽就代表好的品質，無形中也省下我們打廣告的精力，只要用心把餐做好就好。」傅姐甚至半開玩笑的要我們不要寫得太吸引人，因為現在的客源已經讓她們快忙不過來了。

紅烏龍飄香，道道都是招牌菜

好客又健談的傅姐，在我們問到是否有特別推薦的招牌菜時卻顯得有些為難，等菜端上來時才知道，確實每道菜都有特殊的美味。看著傅姐端出一道道誘人的美食，很難想像她剛結婚時連菜怎麼煮都要問老公。她開玩笑說自己是「外配」，因為她是苗栗嫁來臺東的客家人，而她也將客家文化融入原住民料理，創造出許多獨具特色的餐點。例如鹹豬肉是以客家方式醃製再以原住民方式烘烤，也會將客家餡料包進原住民的粽子「阿拜」。為了盡可能使用在地食材，傅姐將常見的苦瓜炒鹹蛋改為南瓜，還有



» 金沙南瓜



» 紅烏龍茶東坡肉



» 洛神葵雞湯



» 剝皮辣椒三味香



» 融合原民風味的客家阿拜

皮蛋、香菜及花東特產剝皮辣椒做成的「剝皮辣椒三味香」，讓原本不愛吃南瓜、皮蛋的人都吃得津津有味。

除此之外，傅姐也應鄉公所之邀研發紅烏龍套餐，用自家茶園產的紅烏龍烹調出既有淡淡茶香又不掩蓋原有食材風味的餐點。傅姐說，在茶改場的宣導下，他們大概八、九年前就逐步轉型成有機茶園，而永安社區於2013年通過環境教育場所認證後，茶農也漸漸形成共識，朝有機、無化學農藥的方向經營。社區並自主培訓導覽員，帶領遊客體驗茶園風光。有意造訪的遊客，可以連絡鹿寮解說服務隊（089-552224）。來到臺東鹿野，除了搭熱氣球、玩飛行傘，也別忘了到田媽媽正一茶園餐坊品嘗美食，跟傅姐喝茶聊天喔！



» 馬齒莧蔬果佐梅汁



» 剝皮辣椒雞湯



» 客家風味鹹豬肉

● 業者資訊

餐桌名稱	田媽媽正一茶園餐坊
餐桌主人	傅錦英
地址	臺東縣鹿野鄉永安村永安路588號
電話	089-551818、0955-71866
E-mail	k550843@yahoo.com.tw
網址	http://www.551818.com.tw
菜單	剝皮辣椒三味香、白斬鹿野放山雞、客家米食、清蒸魚、特製鹹豬肉、金沙南瓜、鳳梨炒木耳、薑絲炒大腸、芝麻醬過山貓、剝皮辣椒雞湯、豬油拌飯
營業型態	常態性經營，6人以上桌餐請先電話預約。 營業時間：11:00–14:30，17:00–20:00
營業項目	○ 農特產品　● 餐飲　○ 住宿　○ 導覽/體驗

