在地青農用心打造特色餐點－鹿野咻咻叫

文／圖 詹欽翔、林欣穎



咻咻叫餐廳面對綠意盎然稻田美景

咻（ㄒㄧㄡ·）咻（ㄒㄧㄡ·）叫餐廳位於鹿野鄉台九線上 345.8 公里處，餐廳外面廣闊的空間為絕佳休憩站，室內大片落地窗則面對綠意盎然的稻田美景。陳秀盈及陳志虹青農姐弟倆從小跟隨家人來臺東發展，有感於路過此地之遊客並無可休息和填飽肚子的場所，便與父母親共同打造現今的咻咻叫餐廳。「咻咻叫」原指三五好友於山谷中嘻笑時所發出的愉悅回音，後來衍生為飯後飽足而發出之愉快笑聲，也透露出餐廳主人衷心期盼前來坐桌的遊客，都能填飽肚子，補足精力後繼續踏上下一段旅程。

陳秀盈為家中的長女，由於對烹飪有濃厚興趣，除經常在廚房中研究料理配方，不斷精進廚藝外，也積極參與展售及料理競賽，逐漸打響餐廳知名度，亦於四健會擔任義指工作，教導小朋友烹飪的技巧及安全飲食的觀念；弟弟陳志虹則協助建立餐廳經管管理模式，同時嚴選鹿野鄉在地之新鮮食材，為每道餐點把關。餐廳招牌菜為「酥炸福鹿茶」，乃採用鹿野新鮮的金萱茶葉，經過複雜的烹煮手法而製成外觀金黃，口感酥脆又香氣撲鼻的特色料理，配以獨家調製的胡椒粉，讓口感升級，絕對可以滿足饕客之味蕾；「茶葉飯糰」則是取用酥炸福鹿茶為餡料，以鹿野福鹿米包覆捏製而成之飯糰，食用時即能感受到茶葉與米飯的香氣在舌尖上的變化，別有一番滋味。因攜帶方便又能填飽肚子，十分受到消費者喜愛。餐廳同時也設有飯糰 DIY 專區，讓遊客體驗茶葉飯糰的製作過程，行銷在地米、茶等農特產。

陳家姊弟期許未來能成立「咻咻叫食農教育文化故事館」，除讓大家更了解餐廳的故事外，也推廣食農教育活動與烹飪體驗遊程，落實產地到餐桌理念。歡迎有興趣之遊客洽詢電話 089-552300，一同來品嘗臺東鹿野鄉最道地的美食。



餐廳主人－陳秀盈及陳志虹姊弟