



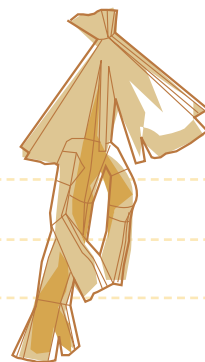
↑溫太太經營的「生態驛站」，  
裡面販售許多羅山農特產品件  
手禮

## 🏠 玉竹軒

【竹林深處 尋找養生又下飯的有機豆腐乳】

綠竹入幽徑，青蘿拂行衣。  
歡言得所憩，美酒聊共揮。

——唐·李白《下終南山過斛斯山人宿置酒》





第一次到「玉竹軒」來，腦海中浮現的第一個想法，就是「好像來到電影『臥虎藏龍』裡的場景！」一羊腸小徑的深處，隱藏著古早味的三合院，院內幾竿翠綠的修竹，生長得疏落有緻，涼風摩娑竹葉的邊緣，發出輕微的颯颯聲…靜謐的景色，讓人不禁以為走進了武俠小說裡，俠客們修行的地方呢！



↑ 溫伯伯、溫媽媽，還有可愛的小孫女

← 通往玉竹軒的小徑，路的盡頭是茂密的竹林

坐擁這片竹林美景的，不是武林高手，而是一對親切的老夫妻。健朗好客的主人溫秀春伯伯，和賢淑和藹的溫媽媽，夫妻倆感情非常好，而又因為溫媽媽的名字裡有「玉」這個字，所以貼心的溫伯伯才會特地將體驗農家取名為「玉竹軒」。為了和清雅的竹林相映襯，溫伯伯特地在自己居住的三合院旁邊，蓋了一棟小竹屋，作為遊客休息之處，屋內的每一根竹子，都是他親手用火烤直，再層層疊疊搭建而成，雖然比不上大飯店豪華，但住起來卻是十分涼爽舒適。



↑遊客參與泥火山豆腐DIY



↑雪白可口的泥火山豆腐

說到玉竹軒的招牌體驗活動，當然不得不提名聲響亮的泥火山豆腐DIY。溫媽媽說，泥火山豆腐的作法，是她已故的婆婆親自傳授給她的，和一般豆腐的作法大不相同，泥火山豆腐採用羅山特有的泥火山水做為鹵水，以溫伯伯種植的有機黃豆為原料，並堅持使用老灶柴火熬煮豆汁，如此做出來的豆腐格外滑嫩可口，充滿了濃郁的豆香味，深受遊客喜愛。在溫媽媽細心指導下，幾乎所有參與體驗的客人，都能順利克服繁複的製作過程，做出外觀亮白、口感紮實的豆腐，最後不但能享受到DIY的樂趣，更從中獲得滿滿的成就感。

目前，溫媽媽已將這份好手藝傳給了她的媳婦筱芸，婆媳倆不斷改良、研發各種新口味的豆腐料理，並且在自家開設的「生態驛站餐廳」販售，不論是香氣十足的「香煎豆腐」，還是鹹香麻辣的「麻婆豆腐」，都十分受歡迎。此外，餐廳更貼心的設置了飲料吧台，販售新鮮的豆漿及有機咖啡等飲品，讓遊客可以坐在古早味的石椅上，一邊聊天一邊享受美食，渡過悠閒的假日時光。

豆腐DIY之外，玉竹軒也提供了各種不同的體驗活動供遊客選擇，熱愛美食的遊客，可以和廚藝精湛的溫媽媽一起學做客家菜包和艾草糰，料多實在的菜包，和清香撲鼻的手工糰，絕對會讓你大呼值回票價！而喜歡手工藝品的遊客，來玉竹軒一樣不會失望，擁有一雙巧手的溫伯伯，會耐心教導每位客人，如何利

用一般的乾草，編出一隻隻生動可愛的小動物，讓你重溫兒時的童趣！

體驗農家經營的有聲有色，也讓溫伯伯和溫媽媽多了不少來自各地的好朋友，其中也包括了一些名人，像是「棄業日記」的作者買買氏，提到這些一同渡過美好時光的客人，溫伯伯和溫媽媽又笑得合不攏嘴了。現在，二老最大的心願，就是推廣有機生活的好處，希望每一位來玩的客人，都能分享他們的健康和喜悅。



↑草編童玩  
↓手編草鞋



↑翠綠的竹叢是玉竹軒的註冊商標

↓溫伯伯親手蓋的小竹屋，冬暖夏涼，是遊客泡茶聊天的好地方



## 玉竹軒



主人姓名：**溫秀春**

聯絡地址：花蓮縣富里鄉羅山村14鄰33號

聯絡電話：03-882-1360

手機：0930-791-822

部落格：<http://tw.myblog.yahoo.com/mudvolcano-doufu/>

GPS：N23°11'15.9" E121°16'48.8"



### 農家好料推薦

#### 👍 清炒綠竹筍

既然有大片竹林，竹筍當然是玉竹軒少不了的招牌菜色。現採的綠竹筍，口感鮮嫩爽脆，不需要多餘的調味，只要稍微清炒，就是十足的美味。重視養生的溫媽媽特別強調，玉竹軒所有菜色，都是以少油少鹽的方式烹調，保留食材的鮮度，這樣才是貨真價實的「農家口味」，客人都很喜歡這種清淡又健康的料理，時常嚷著要回來吃那令人懷念的「溫媽媽的味道」呢！

#### 👍 泥火山豆腐乳

溫媽媽的豆腐乳，是以泥火山豆腐為原料製作而成：首先，將做好的新鮮豆腐切成小塊，放到陽光下曬乾，之後裝入玻璃罐中，再添加自製的特殊「豆脯」，(也就是黃豆粕。



煮熟的黃豆，稍微發酵過後再曬乾，即成「豆脯」。)做為豆腐塊發酵的原料，再以酒、鹽等佐料調味，存封四個月後，香氣四溢的豆腐乳就完成了。溫媽媽自豪的說，她的豆腐乳不但入口即化，而且製作過程完全不添加任何人工香料，客人非常喜歡這傳統的好味道，做好的豆腐乳，常常她自己還沒吃到就被預訂光了，受歡迎的程度可想而知。



### 體驗活動

- ★泥火山豆腐DIY (最少需於2日前預約，預付訂金)
- ★米苔目、客家菜包、艾草糰DIY (最少需於2日前預約，預付訂金)
- ★有機愛玉DIY (需事先預約)
- ★體驗削竹筷 (需事先預約)
- ★手工香皂DIY (需事先預約)
- ★草編童玩DIY (需事先預約)
- ★羅山村生態導覽解說
- ★如想一起下田體驗當農夫的樂趣，溫伯伯也十分歡迎喔！



### 餐飲服務

- ★溫媽媽另在「生態驛站」開設餐廳，營業時間為每個星期六、日和其他假日時段，旅客如有用餐需求，可自行打電話預約。



### 伴手禮

- ★農家亦於生態驛站餐廳，販售自製的泥火山有機豆腐乳、梅干菜等美味醬菜，還有可愛的手工編織品，遊客可自行前往選購。



### 貼心服務

- ★除了經營民宿，玉竹軒也非常歡迎背包客長期住宿，和主人一起體驗有機生活，詳情請親自來電洽詢！



### 房型

- 雙人雅房 1間
- 四人雅房 1間

