



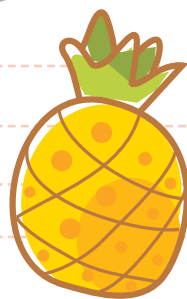
## 🏠 梁媽媽體驗農家

↑ 農家外觀

【五星級家常菜 征服思鄉的味蕾】

故人具雞黍，邀我至田家。  
綠樹村邊合，青山郭外斜。  
開軒面場圃，把酒話桑麻。  
待到重陽日，還來就菊花。

——唐·孟浩然《過故人莊》





和梁媽媽約好中午做採訪，還沒走進民宿，遠遠就聞到廚房裡傳來的陣陣香氣。「中午要不要在這裡吃飯？」身材嬌小的梁媽媽從屋子裡走出來，笑盈盈的問著來訪的我們。還沒來得及回答，梁媽媽又補了一句：「我煮的菜很好吃喔！」雖然沒有事先預訂用餐，但梁媽媽的盛情邀約實在令人難以拒絕，我們幾個只好厚著臉皮坐下來，看著梁媽媽嬌小的身影在廚房裡忙進忙出。



↑ 梁媽媽梁艷子



← 滿滿一桌農家美食，讓人忍不住垂涎三尺！

過了不久，梁媽媽就像變魔術似的，迅速端出一盤又一盤色、香、味俱全的好菜—翠綠的像是要滴出水來的清炒南瓜芽，白白嫩嫩的白斬雞，艷黃色充滿酸甜氣息的生薑醃鳳梨，還有油油亮亮、看起來超級下飯的梅干扣肉…肚子餓得咕嚕咕嚕叫的我們，等不及梁媽媽說開動，早就狼吞虎嚥的吃了起來。



↑美味的辣椒鑲絞肉  
→梁媽媽常陪著客人一邊吃飯、一邊聊天



不知道是不是因為菜都是自己種的，而且又是當天現採現煮，梁媽媽的家常菜，吃起來總有一種讓人回味無窮的鮮美。招牌的梅干菜吃起來細緻綿軟，一點也沒有纖維的粗糙感，酸酸又帶點鹹香的「醃翻味」，只要淋上一點湯汁，彷彿就能讓人吃下好幾碗飯呢！獨創的「辣椒鑲絞肉」，採用尚未轉紅的青辣椒，將調味好的絞肉鑲入其中，再用小火慢慢煎香，輕輕咬下一口，甘甜的肉汁從辣椒中迸出來，瞬間滑入喉嚨，真是好吃的不得了。而最令人難忘的，卻是清淡簡單的清炒南瓜嫩芽，軟軟嫩嫩的南瓜芽，彷彿吸飽了土壤的菁華，不但美味爽口，更讓人覺得吃進了滿滿的健康。我們一口接一口的大快朵頤，沒過多久就把八道菜吃得盤底朝天。

梁媽媽笑瞇瞇的說，她看我們吃得開心，她也跟著開心起來，能和人分享自己的好手藝，是再快樂也不過的事了。今年68歲的她，從19歲嫁來羅山，至今已過了50個年頭，先生於10多年前過世，孩子們也紛紛離鄉到都市工作，只剩下她一人獨自守著老家，過著簡單卻又寂寞的生活。開始經營體驗農家以後，三不五時就會有客人來看看她，和大家一起聊天說笑，日子也變得熱鬧許多，或許就是因為這樣，梁媽媽對待來訪的客人，就像是疼愛自己的孩子一般照顧有加，從打



掃得乾乾淨淨的房間，到用心製作的健康料理，無一不反映出滿滿的愛心。

走出老房子，寬敞的院子裡，曬著剛採下來不久的蔭瓜，湊近一聞，鼻腔內瞬間充滿淡淡的菜香。梁媽媽笑說，曬蔭瓜要遵照傳統，如果沒有曬透就拿進來，做出來的瓜就不脆不好吃了。老房子的門口，整齊堆滿了劈好的木柴，梁媽媽又笑說，平時用瓦斯做菜很方便，但是過年過節要烹調大鍋料理，她還是習慣用柴火燒煮，因為柴火燉出來的菜，有股特別的香氣呢…。

午後的陽光透過樹梢灑落窗檐，樹上傳來陣陣蟬鳴。微風吹來，舒服得讓人不想離開。看著梁媽媽的笑容，心裡想著，「回家，就是這樣的感覺吧？」

↓蔭瓜在太陽底下曬得陣陣飄香



- ↓造型別具風格的樹枝門把
- ↓一塊塊整齊的木柴，都是梁媽媽和兒孫們辛苦劈的。
- ↓門前的果樹可以採果喔！



## 梁媽媽體驗農家



主人姓名：**梁艷子**

聯絡地址：花蓮縣富里鄉羅山村14鄰40號

聯絡電話：03-882-1375

GPS：N23°11'05.4" E121°16'50.4"



### 農家好料推薦

#### 原野虎咬豬

名字相當特別的「原野虎咬豬」，其實就是常見的民間小吃－「刈包」。透過梁媽媽的巧手，原本平凡的刈包，在月桃葉輕輕包裹下，變得美觀又時尚，Q軟的麵皮裡，夾上軟嫩的梅干扣肉，再附上大量蔬菜以降低豬肉的油膩感，不僅美味可口，也符合現代人清淡養生的原則。



↑古早味的柴火爐



## 生薑醃鳳梨

新鮮生薑用鹽水泡軟，以少許糖醃漬後，再和切塊的鳳梨一起拌勻，待生薑的味道浸入鳳梨，即可上桌。酸酸甜甜的鳳梨，和微辣爽口的生薑，看似衝突的兩種味道，吃起來卻意外的相襯，稍微冰鎮，就是夏日最佳的開胃聖品。



### 體驗活動

★樂活菜園巡禮



### 餐飲服務

★如需用餐，可打事先電話預訂農家媽媽菜。



### 伴手禮

★農家有自製的福菜、酒釀辣椒、酸菜…等美味醬菜，遊客如有需要，可自行向梁媽媽購買。



### 房型

四人雅房 2間

六人通鋪 1間



↑自製的福菜、橘子醬、辣椒、梅乾菜等農家伴手禮



↑房間的色調溫暖柔和

