

陳素抹做上「奮起湖」烹飪高手

天主教江森活動中心餐廳負責人陳素抹女士感激農政單位推展農民「第二專長訓練」給她的指導和鼓勵

文圖/溫秀嬌

生 活在阿里山的人，不論其歸屬為阿里山鄉，抑或竹崎鄉或番路鄉（從嘉義市沿著公路上山到阿里山時，會經過這三個鄉），住久者應都知道在半山腰屬竹崎鄉中和村的「奮起湖」有個天主堂，因為這裡20年來有不少外籍神父和修女十分關心當地人的生活和醫療，由於這裡的第一位神父叫江森（Janssen），因而這兒就有為紀念他而築、遠近馳名的「江森活動中心」。

做一手好菜的來歷

在這裡要介紹的一個人，是已在活動中心擔任餐廳負責人8年之久的陳素抹女士，因為她是農委會和農林廳等單位，推展農民「第二專長訓練」的受惠者，她說如果她的烹飪手藝有進步的話，那是因為農政單位和農會不斷給她的指導和鼓勵。

那天中午，在嘉義縣四健會協會總幹事陳麗秋的推薦下，陳素抹女士為參加該



陳素抹（站者左一）感激農政單位給她「第二專長訓練」讓她烹飪手藝日益精進



陳素抹（左一）的烹飪手藝常獲品嚐者讚美（圖中右2、3是台大劉清榕教授夫婦，右1為嘉義縣農會督導黃星華）

協會幹部聯誼會的60位參加人員做了6桌菜餚，由於色香味俱全，許多人難免好奇的打聽她何以能做出這種既經濟又有特色的菜餚來？

「我的烹飪技巧大都是在農會家政班裡學來的，像今天大家吃的泡菜口味，還是嘉義農專田豐鎮教授去年在『農民第二專長訓練』為我們上課時教的……」長得眉清目秀，任誰也猜不出她是五個孩子媽媽，且最大兒子已24歲的陳素抹說，自從9年多前，奮起湖天主堂因慶祝10週年舉辦有餐會，那時她做菜的手藝和做事的精神承一位羅神父的欣賞，在歷經洽商後，她以一個教友和農會家政班媽媽的身分，被邀來江森活動中心擔任廚師工作，而時間過得很快，一晃已8年餘，如今這個餐廳已交由她負責。

娘家在梅山鄉瑞峰村「生毛樹部落」的陳素抹說，25年前她嫁到竹崎鄉奮起湖夫家來時，是和先生自種和自銷桶筍的（目前她先生仍繼續此行業），由於竹崎鄉農會對當地婦女組織有家政班，於是她就很自然的參加了這個團體「我覺得農會的人給我的指導很多，像做菜『這門技術』最早也是農會的家政指導員教的，最近2、3年我在『第二專長訓練』中又學得更多……」目前也是當地婦女會幹事的她，誠懇的如此說。

「拿手菜」靠不斷學習得來

陳素抹說她原來是個個性內向的人，常常會為一點小事而想不開，但自從參加了家政班教室，尤其來到天主堂負責餐的工作之後，整個人都開朗起來，因為除天主堂的神父修女和教友們待她和姊妹外，品嚐過她做的菜餚者也常給她由衷讚美，以致讓她生活得很快樂！她說：「其實我只是個平凡人，所做的也是平凡事，但卻得到這麼多，真叫我感動」而她也常跟著神父修女們對殘障者或家扶中心孤苦孩子



狗尾雞是利用當地材料做的食譜



如此清淡可口泡菜，是嘉義農專田豐鎮教授特別指導的

免費提供餐飲，她覺得回饋社會是件有意義的事。

陳素抹最拿手的菜是「三杯雞」和「炸墨魚」「紅燒豆腐」……當然其他的食

譜如竹筍炒肉絲、狗尾雞、蒸鱈魚、烤白帶魚……等也都令吃過的人難忘，因為她選用的材料除盡量用本地產蔬菜外，口味也非常清淡可口。

您是否想有機會到阿里山遊玩時品嚐她的拿手菜？若有興趣可事先預約，電話是奮起湖江森青年活動中心，(05) 2561 134, 2561035其餐費每桌(6菜1湯)是1,200元。若您有機會來到「江森」，建議您可看一下，在那取名「龐德廳」的餐廳牆壁上，掛有一個銅牌，上面有曾在河南傳教龐德神父的簡要自述，他的格言是這麼寫的：「我是個很幸福的人，因為我有三個故鄉，第一個是出生的德國，第二個我最愛的中國，第三個是真正永遠的家鄉「天堂」。



圓筒絲瓜：七喜

長久以來……

您的愛顧，就是我們的責任。

您的成就，就是我們的榮譽。

今後...我們的心願，就是提供您...

優良的品種，健康的種苗，新進的資材，完善的服務。



稜角絲瓜：美菱



農友種苗股份有限公司

高雄市中正二路26號 電話：(07)224-1106轉225 傳真：(07)223-6493