

竹崎鄉農會— 古道廚娘美食屋～陳素抹女士

文圖 / 李慧津

過年前夕，造訪非假日的奮起湖，沒有吵雜的觀光人潮，我與今天田媽媽的女主角陳素抹女士，在靜靜的山城品嚐著當地特有的茶香，這純樸的小山城，除了原有的鐵道，林木及山嵐之外，還有我百分之百的接近度。

奮起湖位於嘉義縣的竹崎鄉，陳素抹女士經營的古道廚娘美食屋，位於奮起湖古老火車展示站前面，亮麗的田媽媽招牌非常顯目，這間以美食有名的餐廳，雖非假日依見人潮，進門後，牆壁上斗大的新聞剪報，及美食明星前來採訪的巨照，這是一間媒體曝光率高的餐廳，而由此也明白素抹的廚藝已受一定程度的肯定。

素抹是家政班的班長，也是竹崎鄉



田媽媽—陳素抹



廚娘在奮起湖煮筍餐



青年朋友喜悅地享受著美食



筍干豬腳筋



佛手瓜水餃



糯筍筍—玉脂漳筍

中和村的村長夫人，
婦女會的理監事，87
年榮獲台灣省模範農
民獎。這位能者多勞
的小婦人，聞不出一
絲為大的味道。素抹
謙虛的說，因為我閒
不下來，願意學又願
意作，所以大家推舉

我。其實我看到的她是能幹，勤快又有才德的婦人，以付出為榮的女子。天主教江森活動中心的神父，帶領我走出廚藝的個人風格，之前我是活動中心餐廳的負責人，在宗教的影響下我學會無怨無悔地付出，助人為樂，且心中時時充滿感謝。素抹將一切現有的成功歸於他人，她彷彿是鄰家的媽媽般，非常容易親近，更容易很快地與她成為掏心掏肺的好朋友，挽臉手藝是素抹的第三專長，她沒因自己的筍餐廚藝已受肯定，而停止學習，繼續研發新菜單，如素食藥膳之外，甚至廚房內料理過的廢棄油，都會想製成肥皂，為環保盡心力，這種學習永不止息的態度，在山城小婦人身上，真令人佩服。

素抹的料理的美味度有多高，陳美



麻辣臭豆腐

鳳小姐在美鳳有約的
節目中，豎起大姆指
說“讚”，已明白地
告訴讀者了。筍餐的
佳肴是素抹的拿手
菜，但其中麻辣臭豆
腐，非常深得我心，
原本就喜歡這道菜的
我，坊間的小吃店常

去光顧，吃了素抹的之後，有些傷腦筋，坊間的叫我如何下嚥，素抹的材料配方來自大陸，辣中有淡淡的甜感，不油膩易入口，尤其臭豆腐長時間的炖煮，豆腐十足入味，是整體的口感，這麼好吃的東西，真希望與好朋友分享，真心地期待田媽媽廚娘一麻辣臭豆腐、筍餐等的真空包裝在各超市上櫃，否則奮起湖大概會人潮為患了。素抹能變化出40多道筍餐，依季節不同有不同的當地取材，竹筒飯、帶殼的嫩糯筍筍、新鮮山葵搭配泉水豆腐而成的涼拌、筍乾豬腳筋、佛手瓜水餃等，都是上上選的美食。

田媽媽的美食與旅遊集一身，這種組合令人興奮，但素抹勢必更忙了，但我相信她是個快樂的田媽媽。

