



文圖／李慧津

協助單位／台中縣外埔鄉農會

外埔肉粽 有媽媽的味道

外埔肉粽的「好吃」一傳十、十傳百，
不但是該鄉的招牌點心，更成為外地遊客慕名而來的美食。

第一次採訪田媽媽時，對前外埔鄉農會家政指導員蕭味鑾小姐留下了深刻印象，這次聽聞味鑾於退休前夕中風了，心中盤算著，在採訪由她一手帶成的外埔肉粽時順道去探望她。但甫接任家政指導員的小姐告訴我，味鑾對工作的不捨及事出突然的中風，情緒上似乎無法承受這事實，前些日子到醫院復建後，順道進農會時，依舊激動的落淚。聽至此，心中微微的難過與不捨，採訪味鑾的念頭在心裡打消了，這六個月是她復原的黃金時期，不容許再有任何的激動情緒產生。於此，謹以一顆祝福的心告訴味鑾，凡是走過必留下痕跡，保重自己的身體，留得青山在不怕沒柴燒。第一次到外埔時，蒙味鑾技巧詳細的告知該如何走，使單槍匹馬的我順利地到達了外埔，而這次，大意的我迷路了！味鑾，快好起來，所有懂得你的朋友都祝福著妳，加油！

鄉土傳承好手藝

外埔鄉極力地想推廣田媽媽，正是我

對該鄉的第一印象。味鑾於「劉員外農村傳統半食餐點」後，就再積極地推銷外埔前鄉長娘（媽媽）的肉粽，當時的推荐記憶猶新。這次隨著新的推廣股李錦車股長及家政指導員，來到聞名全台的外埔肉粽，果然鄉土味十足——忙著炒熟糯米的家政班員，手順著包粽子的謝太太，大家坐著小板凳，愉快地忙碌著，這景象彷彿是大家族的過年過節般，溫馨極了。

外埔肉粽的老闆謝進豐先生鄉土十足地表示，「我負責外送、接洽業務，廚房的事全由我太太負責啦！」。這家將近20年的老店，在未冠上田媽媽名號，進一步企



糯米川燙後炒熟，是外埔肉粽的最大特色。

業化經營之前，其實已相當有名。謝老闆說，淡季（如過年後）一天1千多個，旺季（如3月的媽祖生日）時，一天少不了3千個以上，端午節時根本接受不了外來的訂單，零售販賣已經人仰馬翻。提起外埔肉粽，何有名到連外來客都會聞香而來，謝老闆直性子地說：「我也沒空去宣傳。反正生意就如此般地搶搶滾啦！」與謝老闆的對談可愛極了，其實「好吃」一傳十、十傳百，外埔肉粽不但是本鄉的必食點心，更成為外地遊客慕名而來的美食，就是這麼一回事啦！

提起外埔肉粽的歷史，李股長補充說，20幾年前，行政院農業委員會尚未推廣休閒農業時，外埔當時的單車之旅／農村快樂營已是非常有名的休閒之旅，參加民眾的午餐問題，在當時便當尚未十分盛行之下，常以肉粽、包子裹腹，由於前吳鄉長的媽媽包了一手好粽子，吃過的人讚不絕口，於是鄉長娘的粽子就成為休閒之旅的主要美食，這樣的手藝經過傳承後，當初鄉長娘的肉粽就是今天的外埔肉粽。

平實的媽媽味道

問到外埔肉粽的最大特色為何？一邊炒著糯米的謝太太說，重點就在川燙後的粽子米，利用炒出香味的功夫將米炒熟，再包進燻肉、香菇、蝦米及蘿蔔乾。這些材料都是在精心調配後，加上紅蔥頭先炒過備用，

尤其燻肉的部份，更是精選上等五花肉，大塊滷過後再切成小塊包成粽子。由此可見，包粽子前的材料預備才真正費功夫。

接近下午時刻，騎著機車來買肉粽的民眾絡繹不絕。一粒才15元的肉粽為何那般迷人？當我嚐過之後，終於明白其迷人之處，就在於「媽媽的味道」——平平實實家裡的口味。李股長一再強調外埔肉粽的不花俏，我總算明白，沒有流行的栗子、蛋黃或花生，20年一路走來，就是燻肉、蘿蔔乾、蝦米和香菇，搭配炒香的米，這肉粽就這麼平凡卻叫人愛不釋手的一個接一個了。粽子裡的燻肉尤其好滋味，因為先經過滷爛，讓傳統秘方滲入肉中，又香又嫩，第一次吃到燻肉式肉粽的我，愛極了裡面那兩塊一肥一瘦的燻肉；蘿蔔乾的部份更是美妙，胡椒加上微微的辛辣味，這是另一個增加食慾的重點。如此鄉土又紮實媽媽味的肉粽，味鑒的推薦有其道理。

將好吃的外埔肉粽順利推廣到全台並方便大家採購是田媽媽的任務。外埔肉粽一粒15元，口味僅一種，謝太太特別交待，新鮮的熟粽子只要炊15分鐘，冷藏者25分鐘，冷凍需要35分鐘，如此的時間控制是最佳美味點哦！可直接到外埔鄉購買，或電04-2683-4054、2683-6491洽購，將利用宅急便送達。



外埔肉粽位置圖。



外埔肉粽一粒15元，傳統手工，滋味一百分。



外埔肉粽老闆謝進豐先生、李錦車股長及外埔農會家政指導員(由右至左)。