

# 台灣的鬱金香傳奇

## 高雄縣彌陀鄉田媽媽以美食彩繪家鄉

文圖／蔡佩娟



彌陀鄉的媽媽們彷彿鬱金香，含蓄而不爭豔

「田媽媽」的識別標誌像什麼？像「田地」，還是「台灣」？像個「番薯」，還是「彩色田螺」？高雄縣彌陀鄉農會家政指導員張月明認為，它像一朵「鬱金香」，即使盛開，仍是含苞待放的模樣，就像彌陀鄉的媽媽們，含蓄而不爭豔。她們用巧手與巧思，將家鄉土地生長的作物轉化為一道道令人難忘的佳餚。彌陀鄉「田媽媽」正揮灑屬於台灣的鬱金香傳奇。

台灣民間祭典中，常以象徵圓滿的湯圓作為供品，為博個好采頭，製作湯圓時，總在糯米糰中加些人工色素，但紅撲撲的湯圓固然充滿視覺美感，人工色素卻多食無益、造成身體負擔，高雄縣彌陀鄉田媽媽則精心研發「金瓜粿」，以當地生產的南瓜混合糯米糰作粿，南瓜的黃色素是天然的色素，使金瓜粿看來宛如黃金般閃閃發光，福氣又吉利，當地鄉民說，彌陀鄉早已不用紅湯圓，而改以金瓜粿作為供品了。

會蔬菜集貨場三樓作為作業場所，6名班員以農委會補助款25萬及個人配合款展開事業。當時的理念很單純：希望透過銷售有益健康的食品推廣健康飲食的觀念，並讓社會大眾透過地方特產認識彌陀鄉。

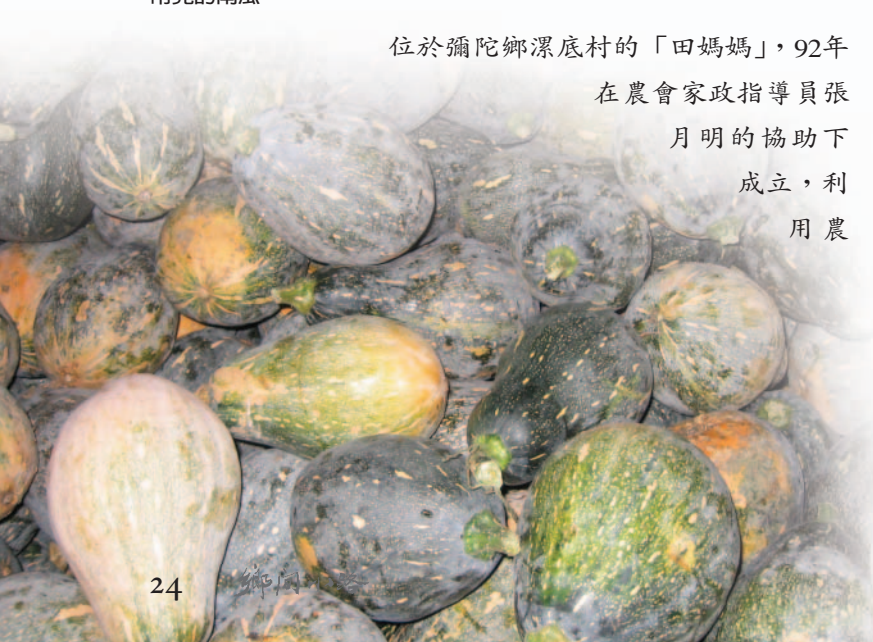
彌陀鄉農會家政班在張月明的經營下，向來活躍，有20多名班員獲得行政院勞委會主辦的中餐烹調班丙級檢定合格，而「田媽媽」6名成員中也有2位擁有丙級證照，在2人帶領接受一連串的訓練後，立即展開產品開發工作。

66歲的孫汪月掌廚數十年，烹飪手藝絕佳，「田媽媽」成立後，她全身的烹飪細胞彷彿音符般開始跳動，滿腦子構想終於可以實踐、一展長才，名聞遐邇的金瓜粿就是她的點子，經過班員們不斷研究與實驗後，開發出三種口味，紅豆餡的甜粿是最常見的供品，每遇民間重大祭祀時節總是供不應求；鹹粿則有「膨風豆」與「菜脯簽」（蘿蔔乾）兩種口味，也是人氣商品，田媽媽們堅持將創新的想法融入傳統的米食文化中，粿葉、竹製蒸籠一概不能省。外型可愛討喜的金瓜粿，以油蔥、菜脯、蝦米、香菇等為餡，料

彌陀鄉果菜市場作業區常見的南瓜

### 認識彌陀·健康飲食

位於彌陀鄉深底村的「田媽媽」，92年在農會家政指導員張月明的協助下成立，利用農





以竹製蒸籠炊製，彌陀鄉田媽媽將創新想法融入傳統米食文化中

好實在，粿皮又Q又軟，還散發出淡淡的南瓜香氣，令人回味無窮。

## 南瓜養生·蔬菜甘甜

班長劉美滿表示，南瓜性溫味甘，是脾胃虛寒者的養生食品，並有補中益氣、消炎止痛、解毒化痰的功效，還可防癌，同時含有微量元素鈷，有助於增加體內胰島素的釋放，促使糖尿病患者胰島素分泌正常化，對降低血糖有良好效果，所含的β胡蘿蔔素可由人體吸收轉化為維生素A，豐富的維生素E則可幫助各種腦下垂體荷爾蒙分泌正常，促進兒童生長發育，同時可預防感冒、皮膚粗糙及角膜乾燥症，是美味又營養的食材。

除了南瓜粿，彌陀鄉田媽媽還有另一道佳餚--炸菜丸。彌陀鄉為蔬菜專業區，生產新鮮無污染的蔬菜，田媽媽將高麗菜、紅蘿蔔、芹菜等尋常可見的材料揉合製成炸菜丸，由於現採現做、新鮮當令，甘甜入味的口感，是其他地方吃不到的美味。

當然，號稱虱目魚故鄉的彌陀鄉，最令人印象深刻的，還是以虱目魚為食材的料理，田媽媽們費盡心思，研發虱目魚丸、虱目魚酥、虱目魚脯等食品，高雄縣政府主辦虱目魚文化祭「魚想起」時，也邀請彌陀鄉田媽媽共襄盛舉。

## 工作團隊·感情深厚

劉美滿表示，除了米食、虱目魚系列外，西點也是她們的拿手絕活，如「大理石乳酪塔」、「波羅泡芙」、「杏仁瓦片」、「南瓜瓦

片」均小有名氣，各有「粉絲」支持。

從92年至今，在班員努力下，田媽媽已成功走入彌陀鄉每個家戶，班員的認同與投入是成長的關鍵。張月明說，初期因不熟悉成本控制，難免虧損，但大家不僅不計較，反而將收入轉為擴展基金，如今工作室裡，除了有整套專業級的廚房設備，還有專業的發酵機、烤箱、蒸籠，而這一切，都建立在工作團隊深厚的感情上。

成員們最津津樂道的經驗是94年國慶在高雄縣興達港情人碼頭登場的「煙花水舞耀高縣」的設攤經驗，活動時間雖為兩個星期，但加上準備期，卻整整忙了一個多月，雖然成員間工作時間並不平均，但大家從不計較，互相體諒、包含，只希望產品獲得認同，結果產品不僅被搶購一空，還因此增加了許多忠實顧客。「真的是很『感心』」，6名成員異口同聲地說。

談到願景，大家也展現同樣的默契，「我們希望大家想到彌陀，就想到我們創新的黃金料理金瓜粿與傳統虱目魚系列料理，來到彌陀，就吹一吹海風，看一看南瓜園、蔬菜園，品嚐金瓜粿」。

## 無比韻味·百般風華

現今的彌陀海岸，綿長的魚塭區延伸至永安，南寮港（彌陀港）的早市，天還未亮，漁夫們在晨曦中卸下漁獲，整理、過磅，此起彼落的「喊魚」聲劃過寂靜的西部沿海漁村；再往東邊，一片片蔬果園正與下田採收的農民，歡喜迎接每天的第一道曙光，村落中雖已難能看到炊煙，卻依稀可以聞到米飯散發出來的香氣，農莊的婦女正在各自的崗位



66歲的孫汪月，累積長年烹飪手藝，是團隊中的點子王



以油蔥、菜脯、蝦米、香菇等餡料製成的菜脯餛飩，香氣四溢



加入蒸煮過的南瓜泥的糯米糰變成黃色



福氣又吉利的金瓜粿

上努力呢！這個舊時是溼地沼澤的鄉鎮，正以無比的韻味展現她的百般風華，這是鄉間的一天，是彌陀人再熟悉不過的生活，卻隱約象徵一種神祕的秩序與可敬的力量。

曾經接觸田媽媽的人，對田媽媽的識別標誌也不陌生，黃、綠相間的幾何圖案，色彩鮮明，形象卻極為抽象，因此每個人有不同的詮釋，有人說那是「田地」，有人認為宛如「台灣」，還有人認為是顆「蕃薯」，甚至還有「彩色田螺」的說法。與田媽媽們相處多年，張月明有極深的感觸，她說，其實它像一朵「鬱金香」，白日開花，傍晚或陰雨天則閉合，但即使開放，仍是含苞待放的模樣，彌陀鄉的媽媽們像極了鬱金香，含蓄而不爭豔，話雖不多，事情卻做得不少，而且從不計較。

### 巧手巧思·彩繪家鄉

1953年植物學家克魯斯（Carolus Clusius）從土耳其引進鬱金香，並嘗試在荷蘭的沙質土地種植，後來成為荷蘭著名的觀光景點-庫

肯霍夫公園（Keukenhof）。春天的庫肯霍夫，五顏六色的鬱金香齊放，令人驚豔，這片曾經是黑色沙地的所在，如今形成一片色彩繽紛的花海，吸引成千上萬的觀光客前來一睹風采，也使荷蘭成為全世界最大的鬱金香羽球莖花卉出產國。

50年後，在地球的另一端，一群默默耕耘的農村婦女，用她們的巧手與巧思，將家鄉土地生長的農作物轉化為一道道令人難忘的佳餚，黃澄澄的金瓜粿、酥黃的炸菜丸、黑白相間的虱目魚料理、綠色的抹茶波羅泡芙，以美食彩繪，她們正盡情揮灑屬於彌陀鄉的色彩。

或許你聽過荷蘭的鬱金香傳奇，但你更不可不知，在高雄縣彌陀鄉，屬於台灣的鬱金香傳奇！

高雄縣彌陀鄉「田媽媽」

聯絡人：張月明

地址：高雄縣彌陀鄉農會漂底村蔬菜集貨場

預訂專線：07-6171311 ext 30

附註：由於未添加防腐劑，食品保存期限短，建議貨到後盡快食用，同時因純手工製造，因此需於一個星期前預訂。



## 最新的農業易宿網導覽手冊出版了！

財團法人農漁會南區資訊中心 編印

為您提供全台休閒農業民宿  
熱門旅遊景點資訊  
各地風味美食饗宴

- 本手冊依全台各縣市區域分佈，提供各地優良民宿之訂房資訊、特色活動、風味美食、貼心叮嚀及附近景點，並附錄全國高速公路與周邊快速道路圖、國內航空訂位電話等，內容豐富實用。



每本 300元



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社

郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591