

文圖／春樹

牛奶包子·打包家鄉味 阿甘精神·闖出一片天

台南縣鹽水鎮田媽媽美食坊

「到處都有包子和饅頭，會有人買嗎？」鹽水鎮田媽媽美食坊只賣包子與饅頭，經營初期飽受周遭親友的質疑。但他們因應市場需求、不斷改良產品，並開發獨特產品、拉大差異，終於在競爭激烈的市場中殺出商機，跌破大家的眼鏡，證明了好產品不寂寞。回想當年被親友嘲笑、到菜市場吆喝賣包子的日子，田媽媽們說，這是人生一段值得回味的記憶。

成立3年的台南縣鹽水鎮田媽媽美食坊，店面雖小但名氣響亮，不僅是庄內人的營養補給點心，也是出外遊子回鄉必帶的伴手禮，濃濃牛奶香特別有媽媽的味道。雖然網路發達的年代，上山下海宅配無所不在，但鹽水鎮的出外人，總是掐準時間，拎著一大袋熱騰騰的包子、饅頭上路，將家鄉味裝箱打包，美食坊班長戴春美笑著說「有媽媽的味道，異地打拼才有夠力啦。」



雖然用機器省力，但要揉幾分鐘可全靠田媽媽的經驗

飽受質疑·殺出商機

鹽水鎮田媽媽美食坊只賣包子與饅頭，經營初期飽受周遭親友的質疑，還有人潑冷水，「到處都有包子與饅頭，會有人買嗎？」挑一個門檻低、最尋常的產品，如何在競爭激烈的市場中殺出商機，考驗並不擅長麵食手藝的農村媽媽們。

在物資不豐的年代裡，那一家的媽媽不是練就一身巧手藝，變出各式各樣的點心，滿足家中食指浩繁的飲食需求。台灣媽媽們精通米食料理，炊碗粿、包肉粽難不倒她們，不過提起包子、饅頭，可是外省媽媽的強項，鹽水鎮媽媽們卻屬意包子與饅頭，考驗隨即接踵而來。

捉摸口味·辛苦經營

當初農會舉辦第二專長班，家政班媽媽們興致勃勃地學做包子、饅頭，結業後不免想闖闖看，剛開始利用農會3樓烹飪教室製作，採預約方式經營，但因作法與坊間大同小異，加上商品化的口味不易捉摸，雖然班員個個領有中餐或烘焙執照，但銷路仍然不佳，經營相當辛苦。

原本只會使用小烤箱的媽媽們，見到商業



甜而不膩的紅豆饅頭，是人氣商品

用大烤箱都愣住了，如何操作就是個考驗。班長戴春美說，起初連打開蒸箱都很掙扎，媽媽們你推我、我推你，一來不知道打開後「會不會爆炸」，二來很怕看到塌陷的包子，心裡總是七上八下，班員笑說，開箱時間一到，細胞先死了好幾個。

見賢思齊·加入牛奶

克服機器操作以及對麵食點心製作方式的陌生後，第二個面臨的難題是口味，當時隔鄰的柳營鄉田媽媽「ㄌㄟㄌㄟ寶」已經打出名號，連鹽水鎮民也經常捧場，受到「刺激」的班員們前往觀摩取經後，也嘗試在包子及饅頭裡加入牛奶，透過農會產銷班經營牧場的班員，大量進貨新鮮的牛奶，香濃滑潤的牛奶讓改造計畫成功一大半。

班員們不諱言，在包子、饅頭中加入牛奶的構想來自於柳營鄉田媽媽的模式，但他們並非全盤移植，而是加入自己的料理想法及研發更新的口味，「英雄不怕出身低」，農村媽媽們笑著說，儘管不是市場先驅者，但鹽水鎮田媽媽們做得有聲有色、自得其樂，阿甘精神倒也闖出一片天。

堅持自我·拉大差異

市場老二，背後有許多不為人知的辛酸，早期總有人把鹽水田媽媽和柳營田媽媽比較，坦率的顧客甚至直接說出心中的想法，讓班員心中不免難過，戴春美說，剛開始顧客嫌一樣、他們就改一樣，後來發現長此以往並非良策，經班員開會討論，堅持走自己的路，要求產品新鮮、原味、健康，食材真材實料，經營薄利多銷，終於琢磨出屬於鹽水田媽媽的味道。

顧客的批評是進步的動力，激勵媽媽們努力改良口味，基於兩個鄉鎮距離極近，若是生產相同的產品將流於惡性競爭，於是鹽水田媽



堅持每天新鮮出爐的田媽媽們，忙得不亦樂乎



每一塊麵皮不大不小，剛剛好重量要30克



經過製麵機反覆壓實，麵皮才會Q

媽從鮮奶系列站穩腳步後，很快推出不同於柳營的產品，拉大兩地產品差異，事實證明，擁有自己特色的產品才是經營成功的關鍵，班員們驕傲地說，「我們的包子饅頭不輸柳營喔！」

當地特產·健康訴求

從鮮奶系列出發，鹽水田媽媽產品又研發番茄、雜糧兩個系列，均以養生、健康為主要訴求，戴春美表示，所有產品都是手工製作，麵皮是手工擀的，連內餡也是媽媽們親自製作，鮮奶、紅豆、筍子、番茄汁等原料則都是鹽水鎮生產的農特產品。

甜得恰到好處的紅豆餡，上等胛心肉、新鮮竹筍的肉包餡，還有不惜成本的名牌番茄汁，戴春美說，鹽水田媽媽以「作給家人吃」的心情經營田媽媽美食坊，讓消費者有物超所值的感覺，除了好吃，還有媽媽的感覺。

美食坊最搶手的產品是雜糧饅頭、紅豆饅



手工擀麵皮，靠手勁也靠真功夫



鹽水鎮農會田媽媽的包子饅頭，料好實在，便宜又大碗



每一塊麵皮不大不小，剛剛好重量要30克



嚴格品管要求，每一粒包子重量都是3兩重

春美說，光是應付預約訂單已經讓媽媽們忙不過來，冬天零售生意好的時候，不僅農會員工主動分攤工作，連總幹事也下場幫忙。

美食坊的經營一度遭遇瓶頸，戴秋美表示，經營上了軌道後，農會希望整合由班員以共同創業方式經營，惟鄉村媽媽野心不大，只希望領取固定薪資，整合過程一波三折，美食坊一度無法經營下去，如同許多鄉鎮田媽媽經營的瓶頸，最後仍由農會承擔大部分的業務，並利用農會閒置空間改造成為門市。

頭及番茄饅頭，戴春美說，尤其是番茄饅頭，外表紅紅的很討喜，而且迎合時下流行的養生風潮，得預訂才買得到。

營養午餐·養生概念

除了零售外，美食坊也供應鹽水鎮兩所學校營養午餐，一週一次約3,000份，由於份量十足，加上具有養生概念，很適合發育中的小朋友，戴

示，因為沒有冷凍櫃，為求新鮮，每一系列都限量生產，盡量當天生產、當天賣完，最後一批包子在下午4點出爐後，班員們即開始清理廚房準備下班，回家料理晚餐等候老公及小孩回家。

薪資優渥·備受肯定

生意變好了，班員們的薪資也隨之提高，比工廠女工還好，起初經營慘澹時期，嚇退不少人，招募班員並不容易，如今則相反，許多人排隊等著加入，戴春美說，朝九晚五、週休二日，中餐並由美食坊供應，每月約2萬元薪資，在鹽水鎮已不易找到類似的工作條件，不僅中高齡的媽媽們有興趣，連年輕媽媽都趨之若鶩。

班員的努力，備受鄉民肯定，營業額一路成長，從最初一天只有2~300元，到去年每月平均約12萬元，業績翻了幾翻，跌破大家的眼鏡，證明了好產品不寂寞，回想當年被親友嘲笑，連買原料的錢都不夠，還得到菜市場吆喝賣包子的日子，雖然辛苦，卻是人生中一段值得回味的記憶，戴春美笑著說，老的時候正可拿來「騙孫」。

☞



鹽水鎮農會田媽媽美食坊

田媽媽美食坊目前由3位固定班員經營，機動人力3位，每天平均生產700顆包子與饅頭，早上7點多即啟動生產線、下午5點左右打烊，營運情形與一般上班族並無差異，戴春美表

台南縣鹽水鎮田媽媽美食坊

聯絡人：戴春美

訂購電話：06-6521177

地址：台南縣鹽水鎮中山路49號