

文圖／陳祥麟 部分照片提供／八里鄉農會

台北縣八里鄉田媽媽 「左岸埔、巧媳婦」的創新田園料理

當黃金筍遇上巧克力，會擦撞出什麼樣的火花？
文旦柚碰上酸甜的楊梅，又會激盪出什麼樣的味蕾感受？
八里鄉田媽媽的田園料理，融合了傳統與創新的口味，
除了媽媽的味道，還有那麼一點新奇的好滋味。

八里鄉農會附設的田媽媽廚房裡，飄出陣陣香味，田媽媽班長吳玉燕正與班員張金意、張汪雪試作新產品，打算年節期間推出「XO醬」，利用八里特產的魷仔魚，加上日本北海道鮮干貝等上等食材拌炒，從採買材料、烹調，到包裝、訂價等，全部一手包辦。熱騰騰的「XO醬」拌麵條，讓農會推廣股長連麗修試吃後直呼「好吃！」，只是，在這個原物料齊漲的時節，要推出真材實料、價格卻平實的產品，著實讓田媽媽們傷透腦筋，該怎麼包裝、怎麼訂價，才能吸引消費者購買，是田媽媽邊做邊學的課題。

從無到有，點滴在心頭

八里鄉田媽媽是農委會輔導的第一批田媽媽，當時農會先協助家政班員取得中餐廚師丙級執照，再由其中10位班員組成田媽媽。班長吳玉燕回憶，「要成立田媽媽，得自行寫企劃書，對只是個家庭主婦的我來說，是很困難的事，還好一路走來有農會推廣股長連麗修的協助，才順利申請經費補助。」

「八里鄉田媽媽是從無到有，每個田



一張張金牌都是田媽媽用血汗得來的成果

媽媽都點滴在心頭。」連麗修指出，人多意見就多，起初，連田媽媽要設在哪裡，大家的意見都不一樣，後來農會決定提供場地，每名田媽媽出資3萬元、加上農委會補助25萬元，並由她取名為「左岸埔、巧媳婦」，八里鄉田媽媽就這麼開張了。

連麗修說：「近年來，八里左岸是新興的休閒景點，『左岸埔』正好點出八里的休閒特色；『巧媳婦』則象徵田媽媽都是農村媳婦，手藝也帶有農村的田園風味。」

店開了，要賣什麼才吸引人？連麗修



八里鄉田媽媽的田園料理菜色豐富



八里鄉田媽媽的菜餚有熟悉的家鄉味



八里鄉推廣股長連麗修（左一）與田媽媽們同甘共苦



上菜囉！看大家吃得津津有味是田媽媽最大的鼓勵

飲比賽，成果輝煌，但是這樣的成績得來不易，都是一點一滴辛苦累積而成。

以八里鄉



左岸埔這群巧媳婦的手藝精巧

說：「週休假日風氣興盛，八里鄉開闢了左岸休閒區，旅客前來遊玩當然想品嚐道地的地方美食，配合八里鄉的休閒產業，田媽媽運用當地當季的農特產品，推出各項田園料理，如竹筍產季就推出黃金筍餐，柚子產季就有柚子風味餐，不但打響八里農特產的名氣，也讓遊客品嚐不一樣的田園口味。」

特產黃金筍料理的佳餚，有竹筍扣肉、涼拌黃金筍、竹筍芋頭堡、清炒鮮筍、黃金筍蹄膀、竹筍湯等，口味變化多端，甚至做成黃金筍包、黃金筍粽，讓人一嚐就上癮；竹筍入菜容易，但要讓文旦柚也能成為美味的料理，就得煞費苦心了。

連麗修說，文旦柚一經加熱就變苦，菜餚裡加入文旦柚，柚子的苦味就蓋過其他菜餚的風味，田媽媽們試了又試，仍無法突破，直到93年農會申請農委會伴手禮計畫，開發文旦柚果茶、果醋及醬油等加工品，田媽媽再試著利用這些加工品入菜，研發出柚香蜜汁豆干、柚香雞、柚香蜜汁排骨等，還有柚香蛋黃酥、手工餅乾、柚香酥、柚香可樂餅及柚香慕思蛋糕。

柚香風味餐一推出，深深吸引一名「死忠」的顧客，吳玉燕說，每逢節慶，這名住在台東的顧客便指名訂購柚香雞，而且一訂就是2、3隻，這樣忠誠的支持者，深深感動了大家，做起菜來也更賣力。



田媽媽班長吳玉燕

創意新菜，新鮮好滋味

田媽媽風味餐推出後，深受遊客好評。除了農特產盛產期，田媽媽也研發滷味、糕點、盒餐及年菜，並接受機關行號代辦自助餐點，近兩年來，八里田媽媽並包辦台北縣政府的尾牙宴；田媽媽們並自我挑戰，參加各項餐

飲比賽，成果輝煌，但是這樣的成績得來不易，都是一點一滴辛苦累積而成。



竹筍扣肉真材實料



柚香手工餅是下午茶良伴



柚香蛋黃酥是中秋節應景糕點



柚香酥甜而不膩



涼拌黃金筍高纖爽口



黃金佛跳牆選用上等食材，物超所值



黃金筍包風味鮮美



熟黃金筍是健康年菜



餐飲設計大賽作品讓人垂涎欲滴

參賽飆美食，肯定自我

田媽媽如何開發新菜？班員張汪雪說：「有時候看美食節目，發現適合的新菜就記下來；有時候班長還帶大家到各地品嚐美食，探討這些美食好吃的秘訣；農會也鼓勵大家進修，學習餐飲新技能；綜合這些經驗，再到農會廚房實地試身手，連麗修股長就當我們的『白老鼠』，品嚐後再提供意見，經過不斷修正，新的菜色才會和消費者見面。」

八里鄉田媽媽自我成長收穫多，並藉由參加比賽提升技能。吳玉燕說，「經過一次次的比賽，更能激發出創意與想法，得獎更是一種自我肯定。」連麗修鼓勵田媽媽參加各項美食比賽，她並為每道佳餚命名，如獲得北區竹筍料理冠軍的「山海戀情」是竹筍加上金箔巧克力的創意；



獲得綠竹筍美食賽冠軍是對田媽媽的肯定



八里鄉田媽媽參加美食展前，到長榮桂冠酒店受訓

「左岸黃金窈窕一夏」則是黃金筍結合新鮮水果的鮮爽沙拉；以黃金筍及樹梅變化而成的「花樣人生」，更是兼具視覺美感與味覺享受的佳餚，將竹筍浸泡在樹梅汁裡，竹筍吸滿了豔紅的樹梅汁液，再將竹筍雕刻成一朵朵粉紅色的玫瑰，深獲評審好評。

田媽媽們並曾獲邀參加2005年中華美食展，是第一個獲邀參展的田媽媽。吳玉燕說：「對我們這些家庭主婦來說，參加美食展真是難得的經驗，很多參展者都是大飯店主廚，端出的美食都經過精雕細琢，我們只有以特色取勝，走出自己的風格。」

年菜受歡迎，預訂趁早

「黃金滿袋富貴年年一鄉村特產年菜」是八里鄉田媽媽的年度大事，儘管原物料上漲，田媽媽還是堅持供應真材實料、不含人工防腐劑及調味料的精緻年菜。連麗修表示，坊間販售的年菜中相當受歡迎的佛跳牆，筍乾大多採用便宜的麻竹筍，田媽媽的「黃金佛跳牆」則使用一斤4、500元的八里特產黃金筍，加上栗子、魚皮、紅棗、香菇、鵪鶉蛋、排骨、肉絲等食材，以滷、蒸、泡、炸等手法烹調，再結合頂級高湯慢火熬煮，經常一推出就銷售一空。

另外，黃金筍加上上等蹄膀、以精準火候燜煮而成的「黃金蹄膀」也是年味十足；「柚香蜜汁排骨」則以特選肩胛子排經過多次慢火細煨燒烤而成，調以濃郁柚香蜜汁，多層次的口感，讓人驚喜連連。

過年期間吃多了大魚大肉，真空包裝的「熟黃金筍」是涼拌沙拉的最佳食材，不但可

以去油解膩，豐富的纖維質更是年節期間的健康食品。

甘苦一籬筐，成果甜美

回想一路走來的甘苦，連麗修說：「最辛苦的時候已經過去了，回想剛成立時，大家都是新手，難免碰到挫折，而我身為輔導人員，既要幫忙田媽媽思考怎樣才能賺錢，又得站在農會的立場督導，像夾心餅乾一樣，還得經常為田媽媽排解糾紛，相當辛苦，一度想打退堂鼓；幸好一切都過去了，大家也變成了好朋友。」

吳玉燕也說：「大家都是家庭主婦，剛開始根本沒有經營的觀念，有時辛苦了半天卻賠錢，或是推出的產品不受歡迎，都讓人感到沮喪，加上人與人相處總有磨合期，大家有不同的意見，那時真是滿腹辛酸；不過，比賽得到冠軍、美食有人欣賞，就是擁抱成就感的時刻。」

張金意說：「參加田媽媽，讓我的人生大不相同，只要來到田媽媽廚房，我就覺得很快樂，不但時間過得快，還可以學到很多新東西，好玩極了。」

田媽媽讓這群4、50歲的農村婦女的人生變得更豐富，她們也希望，透過她們的手藝，將八里的特色傳遞給更多人分享。

「左岸埔、巧媳婦」餐廳

田園料理風味餐配合農特產產季推出；一般產品可隨時訂購。

訂購電話：(02)2610-2996轉610、612

地址：台北縣八里鄉中山路2段366號