

文圖／方乃青

# 美麗漁火 點點照亮漁村 陽光水棧 帶動產業轉型

## 彰化區漁會田媽媽經營的咖啡海鮮餐廳

緣於對故鄉的眷戀與使命感，彰化區漁會田媽媽結合當地的新鮮漁產與美麗漁火開設「陽光水棧」，雖然一路走來跌跌撞撞，但班長洪金釵說：「鰻苗在風最大、浪最高、天氣最冷的時候，品質最好！」以鰻魚在最惡劣的環境中滋味最鮮美自我惕勵，點點滴滴的磨練，也成為人生難以抹滅的寶貴經驗。

**王** 功漁港曾與鹿港、艋舺並列貿易大港，漁業興盛之際，數百艘漁船聚集港埠，夜晚時分，點點漁火宛如星星般閃爍，「王功漁火」成為當時「彰化八大美景」之一，但隨著時代變遷及農業轉型，傳統漁村因位處偏遠，交通不便、資源匱乏，就業機會少，年輕族群外流、人口結構老化而逐漸喪失競爭力，尤其台灣加入WTO後，世界各國水產品大舉扣關，壓縮台灣水產品的市場，也衝擊漁業的生存空間，因此轉型為休閒漁業成為漁村重獲新生的曙光。

### 開拓客源·結合旅遊行程

有鑑於此，彰化區漁會近年積極推動休閒漁業，94年間輔導家政班媽媽成立「田媽媽」，並依6名班員的專長分工，在王功漁港旁開設「陽光水棧」咖啡海鮮餐廳，以當地盛產的文蛤、鱸魚、草蝦、虱目魚、吳郭魚、珍珠蚵等漁產，提供新鮮美味的海鮮料理，迄今已在王

功的海風裡佇立近3年時光。

家政班班長洪金釵對故鄉有著深刻的眷戀與使命感，因為本身從事養殖，洪金釵不忍王功漁村在人們的記憶中日漸消褪，同時為創造當地婦女的就業機會，洪金釵以自家閒置2公頃的養殖池與草蝦包裝加工場再利用，投入經費、人力大幅整修，「陽光水棧」咖啡海鮮餐廳就這麼開張了。

凡事起頭難。剛開始，漁村媽媽們因經驗不足，有時不免出現觀念分歧的情形，但她們總是同心協力、團結一致度過創業陣痛期。洪金釵說，創業初期，客源並不穩定，如何行銷、打開知名度，幾乎是田媽媽們共同的困擾，例如為了提供優質的餐飲享受，更換了7、8名廚師，才達到目前的菜色水準；為了開拓客



洪金釵夫婦為田媽媽付出極多



陽光水棧外觀清爽明亮



陽光水棧的庭院空間



陽光水棧的庭園，並有船舶造景



陽光水棧外的魚池觀賞平台，可做為聚會、一展歌喉的場所



陽光水棧的庭院一景

源，並結合當地機關團體舉辦的潮間帶體驗、漁村一日遊行程，漸漸地，知名度大開，吸引來自全台各地的遊客前來品嚐活跳跳的海鮮，也為當地婦女開創人生第二春。

### 當地生產·漁產來源透明

事實上，「陽光水棧」名稱也是田媽媽們集思廣益、苦思良久才決定，其中蘊含了多重意義。「陽光」意指該餐廳所有漁產品的來源透明，全部攤在陽光下接受檢視，沒有從大陸走私進口的安全疑慮；「水棧」則指位於海水旁的客棧，希望每個來到此處用餐的顧客，都有賓至如歸的感覺。

「陽光水棧」餐廳外觀帶點地中海的味道，藍白相襯的主體建築、迴旋而上的階梯、牆上色彩繽紛的貝殼，映襯著碧海藍天，讓遊客彷彿來到了希臘，吸引無數新人前來拍攝婚紗照。室內挑高的天花板垂吊著白色的水晶燈，水滴狀的燈飾襯托著兩旁引入陽光的大落地窗，感覺更幽雅明亮；吧台下半部是洪金釵夫婦以黑色石頭親手砌成，粗獷的岩石雕砌而成的不規則牆面、配上白色水泥漆，帶有樸拙的美感；餐廳另一面牆壁則掛著與牆同寬的捕鰻苗人布幔，潮退而現的蚵架上映著波光粼粼的潮間帶，散發著動人的氣息；洗手間裡，七彩繽紛的貝殼牆也是讓人驚嘆

的角落，全是田媽媽們親手黏製，所有用心呈現在私密空間裡，緊緊抓住遊客的心。

### 經濟實惠·饕客包車品嚐

如果以為「陽光水棧」只提供一般的西式簡餐、咖啡，那就太小看田媽媽的本事了。打開菜單，可是高級餐廳才有的菜色，價格卻經濟實惠，包括「貴妃魚兩吃」、「蚵仔煎古早味」、「陶燒生干貝」、「蒲燒鰻魚片」等，都是經過精心設計研發的招牌特色餐。

田媽媽團隊以當地生產的鮮魚與鮮蚵為料理特色，其中「蚵仔煎古早味」更是洪金釵自豪的招牌菜，雖然看起來其貌不揚，但風味卻與一般市售蚵仔煎完全不同。不加蛋只加番薯粉及韭菜，蚵仔臨下鍋前才沖洗，可避免甜味流失，香酥的外皮、滿滿的蚵仔，才剛端上桌，就被一掃而空；貴妃魚是洪金釵的先生自澳洲進口魚苗至王功養殖，並通過「優良水產養殖場」認證，貴妃魚肉質口感鮮嫩，富含膠質，許多北部饕客還特地包車前來享用，貴妃魚的美味可見一斑。

喜歡喝咖啡的洪金釵，煮的咖啡也特別好喝，香濃的招牌冰釀咖啡更讓前來訪察的區漁會總幹事讚不絕口，常在公開場合推薦大家前來品嚐。品嚐招牌咖啡後，可以循著外圍



岩烤松板肉是非吃不可的海鮮料理，提供客人另種選擇



貴妃魚口感鮮嫩，是客人必點菜色之一



什錦炒飯分量十足



陽光水棧很有希臘的感覺呢



陽光水棧裡，總是高朋滿座，熱鬧極了



陽光水棧餐廳內，漁家意象躍然而出



在海邊玩得盡興，先洗洗手，貼心設計令遊客感動

的彩色貝殼階梯而上，一哇哇的漁塭映入眼簾，是王功小吃街的另類新景點。如果不想擠在小吃攤品嚐王功特有的美味蚵仔，不妨轉到此處，坐下來、舒舒服服地享受蚵仔大餐。

### 漁會輔導·從工作中學習

經營初期，洪金釵一度萌生退意，「有段時間心裡很掙扎，從事餐飲業怎麼這麼累？」但透過漁會積極輔導，舉辦專業技術培養課程，協助田媽媽參與創意競賽、學習餐飲禮儀，並取得烹飪乙級執照，讓班員們都成為鄉土料理高手，隨著時光流逝，大家漸漸培養出默契，經常試作菜色、互相分享，「從工作中學習、在學習中工作」，這段過程讓這群漁村媽媽們的日子過得充實又有意義，也成長許多。

洪金釵說：「鰻苗在風最大、浪最高、天

氣最冷的時候，品質最好！」話語中，隱含田媽媽的經營在戰戰兢兢中度过，同時也以鰻魚在最惡劣的環境中滋味最鮮美自我惕勵。一路走來，對洪金釵及班員們來說，並不容易，雖然資源有限，但透過健全的團隊輔導，利用當地豐富的漁產品及人力資源，結合漁村景觀，提供遊客另類休閒旅遊，漁村婦女不僅開創副業、增加收入，也獲得人生難以抹滅的寶貴經驗。

### 資源共享·產官學界齊力

洪金釵夫婦指出，政府輔導成立田媽媽、開創農漁村婦女就業機會雖立意良善，但後續行銷仍有待提升，如何讓國人對田媽媽有更多了解與支持，有賴產官學界共同努力，希望漁農政單位研議出一套讓官民雙贏



陽光水棧經營成果優良，獲得不少獎盃

的措施輔導田媽媽，如教育訓練互相支援、網路資訊共同架設、行銷網路的連線等，各地田媽媽若能藉由聯盟達到資源共享、彼此合作的期望，才能讓有心投入的田媽媽擁有更明確的計畫與目標，永續經營。

回首來時路，一路摸索、跌跌撞撞，洪金釵開玩笑地說，其實她很後悔走上這條不歸路，畢竟理想與現實是有差距的，不過緣於對故鄉的眷戀與使命感，這條路仍將繼續走下去。王功的風很大、王功的海很美、王功的夕陽很迷人，沒有繁華都市的商業包裝與炒作行銷，田媽媽用心經營鄉土的心情，也需要民眾用心品嚐與體會。



彰化區漁會田媽媽－陽光水棧咖啡海鮮餐廳

營業時間：週一～週日/AM：11：00～PM：24：00

地址：彰化縣芳苑鄉王功村海埔路1892號（王功漁港）

電話：(04)893-3323 · 0937-255-977（洪金釵店長）

