

文圖／方乃青

雞舍變餐廳，異味變美味 用心圓夢想，女人新契機

彰化區漁會田媽媽「漢寶G場」餐廳



林足蜜班長（左二）與其他田媽媽班員

髒亂的雞舍竟能改造成為明亮、舒適的餐廳？原本從事養雞的林足蜜，在養雞產業受亞洲禽流感疫情池魚之殃後，轉而經營田媽媽餐廳，雖然很多人不看好地點偏僻的雞舍改為餐廳能吸引客源，但林足蜜偕同6名田媽媽，從學習成本概算、盈餘分析到規劃廚房設備、設計菜單等，一步一步做到了。對林足蜜來說，開餐廳原是個遙不可及的夢想，但她以毅力與韌性讓夢想成真。

台 17線往彰化縣芳苑鄉方向，沿途是一排排灰綠色的防風林，由於海風長年吹襲，造就樹叢呈現歪斜景致的奇觀，遮掩了位於45.4公里巷弄裡的田媽媽「漢寶G場餐廳」的招牌，許多開車遊客稍不留意，就與這家外觀俐落、線條簡潔的餐廳擦身而過。餐廳靈魂人物林足蜜帶著一絲靦腆的笑容：「啊！拍謝啦！我們的招牌實在不明顯，常常有客人開過頭又繞回來，增加他們的油錢，真是失禮捏！」林足蜜對著訪客不斷地致意，淳樸善良的個性表露無遺，也為餐廳帶來不少死忠的顧客。

巧手布置 溫馨空間

來到「漢寶G場」用餐，明亮的空間裡，擺設溫馨而雅致。典雅的木製桌椅，散發著溫

暖的氣息；臨窗的餐桌則鋪上細緻的桌布，搭配生氣盎然的綠色盆栽，營造出悠閒自在的氛圍。這些佈置都出自林足蜜的巧手，訪客根本看不出這裡原是臭味沖天的雞舍。

林足蜜原本是個單純的農家婦女，與先生一起從事養雞、養蝦事業，沒想到，前幾年亞洲地區爆發禽流感疫情，間接造成台灣雞價滑落，雞農損失慘重，也讓其家中養雞事業停頓下來，最後先生與孩子決定拆掉雞舍。望著光禿禿的雞舍，十幾年的心血就這樣化為灰燼、消失眼前，林足蜜雖然心裡充滿不捨，但她知道，除此之外沒有退路，直到如今，說到這段心路歷程，她仍不免哽咽。

在這段慘澹經營的期間，林足蜜加入彰化區漁會家政班，一邊學習烘焙技能、一邊重整



漢寶G場餐廳明亮的用餐空間



漢寶G場的田媽媽竭誠歡迎訪客光臨

家園，區漁會指導員許富貴詢問林足蜜有無意願申請農委會田媽媽計劃，林足蜜剛開始有些猶豫不決，「髒亂

的雞舍可以改造成為餐廳嗎？地點那麼偏僻，會有客人光臨嗎？」得知林足蜜的疑慮後，許富貴邀請省漁會家政指導員張祐禎前來評估，並找了專家協助規劃，「其實當時很多人不看好這個地方做得起來吧。」林足蜜坦率地說。

菜單設計 以客為尊

她表示，餐廳地點位於風大的海邊，走在路上，臉上皮膚似乎要吹掉一層似的，而家政班婦女多是「鄉下人」，既沒有開餐廳的經驗，行銷能力也薄弱，因此前來觀察的專家學者語多保留，但許富貴安慰林足蜜，區漁會之前輔導的另一個田媽媽「陽光水棧」餐廳，也位於海邊，一樣順利營運；在許富貴的鼓勵下，加上養雞場已停擺好一陣子，再荒廢下去，連老本也要用光，林足蜜與家人商量後，決定將雞舍全面改建，95年12月，林足蜜與6名班員組成田媽媽工作團隊，「漢寶G場」正式開幕了。

取名「G場」意指“Great”（巨大的）、“Good”（滿意的）、“Grace”（優美的），由林足蜜負責經營，6名班員則以領日薪方式兼職，採二班制，班員可自行調整時間，以兼顧家庭與事業；「政府這個計劃不錯，可以創

造就業機會，幫助農村婦女在農忙過後兼差，增加家庭收入。」一名田媽媽說。

「在家政班學到的成本概算、分析盈餘、廚房設備與動線規劃、菜單開發設計、團隊默契養成等課程，對開餐廳有很大的幫助！」林足蜜笑瞇瞇地說。因為毫無經驗，萬事起頭難，林足蜜什麼都問、什麼都學，除了與先生、孩子商量，也不斷請教家政指導員，與其他班員一起研究菜單，不斷試做菜色，林足蜜回憶剛開幕時，只準備了6套簡餐就等著客人上門，「當客人真的進來時，我們高興得要命。」但客人聽完田媽媽的介紹，只說了一句話：「到這裡用餐是想吃到有特色的料理，不是平常在家就吃得到的家常菜。」一句話驚醒夢中人，林足蜜決定重新定位餐廳的特色，以客人的喜好為依歸。客人建議的菜色如果受到好評就列入菜單，累積至今，已有60道菜色。97年1月，漢寶G場第一份正式菜單誕生，之後每3個月更換一次，以維持常客的新鮮感。

農漁特產 特色料理

有次參加漁會田媽媽班經驗交流說明會中，林足蜜分享了這段往事，當場引起哄堂大



漢寶G場餐廳的靈魂人物—林足蜜班長



正準備餐點的田媽媽們



林足蜜製作桶仔雞的過程，每個步驟都不馬虎。



為家族聚會的顧客準備的家庭座，空間相當寬敞



漢寶G場餐廳外，有寬闊的停車場，可停數十部車子

笑。「真是惹人惹膽啦，什麼都不知道就下去了。」林足蜜也不禁笑了出來。如今漢寶G場餐廳的特色料理利用芳苑特產的雞蛋、王功的蚵仔，加上林足蜜自家養雞的專業，變成一道道美味佳餚，最受客人青睞的桶仔雞、雞油麵線、三杯雞、糖醋鯛魚片、日式鯛魚燒、麻油蚵仔蛋、薄荷蚵仔蛋、燒烤黃金文蛤等，都是該餐廳正夯的招牌菜。

說起桶仔雞的製作流程，林足蜜說，桶仔雞要好吃，沒有特別的訣竅，每家餐廳的烤雞方法大同小異，全雞先以醬料醃製20分鐘左右，再放入桶裡悶40分鐘即可，只要時間與火候控制得宜，悶燒而成的雞肉就鮮嫩好吃，差別在於雞肉的品質。

林足蜜夫婦原以養雞起家，也是第一批由國外引進水簾式雞舍的雞農，採全自動水簾式系統的雞舍，既可降溫又通風，提供雞隻穩定的溫度、溼度與光度的生長環境，有助於提升雞隻的抵抗力，雞肉的品質遠勝於一般雞隻。林足蜜並認為，桶仔雞是所有烤雞方式中最衛生且好吃的烹調方法，事實上，沒開餐廳前，每當友人來訪，林足蜜即以此法烤雞招待訪客，烤後的桶仔雞外皮酥脆、肉質鮮嫩多汁，每每讓友人回味再三。

貼心構想 贏得客源

「漢寶G場」吸引客人的菜色可不只有桶仔雞，很多人吃過麻油麵線，但沒吃過雞油麵線吧！在漁會家政老師的建議下，林足蜜嘗試將烤雞時滴下的雞油與麵線拌勻，配上豆芽菜，減低雞油的油膩感，竟變成一道爽脆的特色料理，推出後果然大受歡迎，也成為客人必點的菜餚之一；去骨後的雞塊做成三杯雞，吃起來更順口；糖醋鯛魚片的魚刺均經細心剔除，是一道吃得出廚師功力的菜色；清涼特殊的薄荷

蚵仔蛋，更讓饕客停不下筷子。

剛開始因知名度不足，來客零零星星，如何吸引客人上門，曾讓林足蜜與6名班員頭痛不已，後來林足蜜的兒子發想，餐廳裝潢既以大片玻璃窗為主，如果讓吃完飯的小朋友在玻璃窗上彩繪塗鴉，既可安撫小孩不耐久坐的情緒，同時讓大人用餐更安心，這個貼心的構想果然吸引許多家庭前來，用餐過後，孩子們盡情繪畫，大人則開心聊天，也成為漢寶G場餐廳假日常見的景象，而田媽媽自信的廚藝與空間自在的氣氛，都成為漢寶G場餐廳讓人流連再三的主要原因。

關懷弱勢 無礙空間

值得一提的是，林足蜜除了用心經營餐廳，還有一顆關懷弱勢的心。最近一個肢障人士團體預定前來用餐，她突然發現，餐廳雖大，卻未營造無障礙空間，立即決定增設廁所無障礙空間，尊重身障者的需求，言談之間，令人感受她的細心與貼心，漢寶G場的特色應再加上“Genial”，成為溫暖的、舒適的、友好的「漢寶G場」。

生命是一種學習，勇敢面對挑戰，才能綻放生命的光彩！以前的林足蜜，覺得自己的力量十分渺小，哪有能力實現夢想？但她利用有限的資源，一步一腳印，逐步打造田媽媽的夢想；透過田媽媽，不僅讓林足蜜與其他班員找到家庭與事業的平衡點，也拓展自我成長的契機。



彰化縣芳苑鄉田媽媽「漢寶G場餐廳」
聯絡人：林足蜜班長
彰化縣芳苑鄉漢寶村芳漢路二段129號
04-899-0761 • 0938-329-375
營業時間：11:00 ~ 23:00



漢寶G場餐廳的招牌