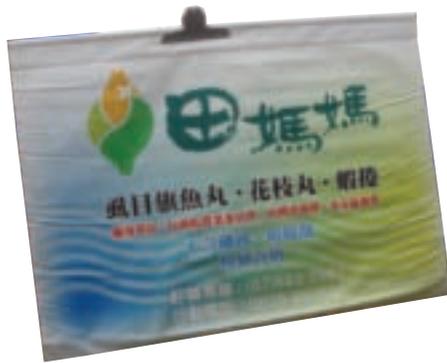


採訪·攝影／蔡佩娟 部分圖片提供／永安區漁會

現煮現賣·魚丸鮮滋味

高雄縣永安區漁會田媽媽

古早味小吃店



古早味小吃店的产品不含硼砂、防腐劑

尋常可見的虱目魚，陪著永安鄉民渡過物資缺乏的年代，被視為「平民的皇帝魚」，在田媽媽們努力研發下，虱目魚不再因為多刺讓人望而生畏，所製作的虱目旗魚丸，連不下廚房的人也能輕鬆烹調、享受其絕佳風味，證明真誠、用心必能贏得消費者的信賴，即使是平凡的樣貌也能打造出不凡的身價。

有人說，「沒有經過嘉南平原的人，不知虱目魚的重要；沒有住過嘉南平原的人，不知虱目魚的美味。」這句話對高雄縣永安鄉民來說，感受格外深刻。

日據時期·展開養殖

永安鄉養殖漁業的歷史，可以追溯到日據時期。靠海的永安鄉因為阿公店溪的沖刷及沿海的濕地環境，蜉游生物特別多，沿海一帶漁獲蘊藏豐富，居民多以近海漁撈方式營生，日據時期，西南沿海開始引進淺水式的虱目魚養殖，成為永安鄉養殖漁業的開端。

300多年來，永安鄉的養殖漁民一代傳一代，累積了豐富的實務經驗，也為台灣的養殖產業創下驚人的產值。到過永安的人，印象最深刻的，應該就是那些由漁民開發、代代相傳、阡陌相連的魚塢，虱目魚養殖到現在仍是帶動永安沿海養殖漁業的火車頭。

養殖技術的改良，或許改變了永安沿海景觀，不變的，唯有虱目魚。

在永安人眼裡，這種英文稱為牛奶魚（milk fish）的魚類，有著乳白色魚腹，漁民清晨捕獲時，魚腹映著晨光，成為銀色的、閃閃發光的魚；是尋常人家幾乎餐餐可見的魚，陪著他們渡過物資、肉類缺乏的年代，老一輩口



班長蔡蘇麗華

中的「家魚」，仍然是永遠不變的「平民的皇帝魚」。

從頭到尾·均可利用

蔡蘇麗華就在這個生產虱目魚的鄉鎮長大，從小吃虱目魚長大的她說，雖然永安鄉的石斑魚名聞遐邇，「但就養殖面積而言，虱目魚才算是排行榜第一名喔！」據官方統計，永安鄉養殖面積約1,250公頃，其中虱目魚養殖面積高達500公頃、石斑魚350公頃。從這個數字看來，她的話可是一點都沒錯。

肉質鮮美、營養的虱目魚，全身上下都有經濟價值，魚肉可直接烹調，也可製作魚丸、魚鬆，連魚皮也常用來煮湯，魚骨主要用來熬

湯，可謂「完全利用」，營養價值亦高，因此被賦予「台灣第一魚」的尊崇地位。

虱目魚因為多刺，一般消費者比較習慣食用無刺的虱目魚腹，魚塭捕獲虱目魚後，先以碎冰冰鎮保鮮，運送至市場或加工廠，後續處理作業是先去除鱗片，接著在魚頭尾端下第一刀，取下魚頭後，沿著魚腹兩側各劃上一刀，去除龍骨，便可取下一塊肥美無刺的肉片，也就是虱目魚肚。

海水養殖·肉質鮮美

蔡蘇麗華回憶，製作虱目魚丸風氣大約源自民國60年間，當時虱目魚養殖技術提升，人工繁殖成功，村民不須辛苦地到河口撈捕虱目魚苗，虱目魚全年均可生產、消費增加，留下許多魚背，棄之可惜，於是製作旗魚丸的食品業者開始加工製作虱目魚丸，就這樣，永安街上開始賣起了虱目魚丸。

她解釋，虱目魚取下魚肚後，留下來的背肉就是製作虱目魚漿的原料。首先必須將魚肉放入絞肉機中絞碎，避免誤食魚刺；絞碎後的魚肉放入攪拌機中調味，成了製作虱目魚丸的主要原料——虱目魚漿，將虱目魚漿捏成丸狀，經滾水煮熟，就成了人人愛吃的虱目魚丸！

永安區漁會田媽媽「古早味小吃店」原以當地傳統小吃虱目魚丸為主、經由改良成為「虱目旗魚丸」，班員共有6人，成立至今已3年，班長蔡蘇麗華還曾當選模範漁民呢！並曾參加省漁會舉辦的「發展地方料理競賽」獲得表揚，永安鄉要成立田媽媽班推廣地方料理時，她當然義不容辭了。

蔡蘇麗華表示，永安的虱目魚採純海水養



營業場所雖然狹小，班員都很努力

殖，屬鹹水魚，肉質特別鮮美，格外受市場歡迎，「古早味小吃店」的虱目魚丸即以當地撈的鹹水虱目魚背肉製成，保證純淨不摻雜，顆顆肉質飽滿綿密，Q軟有嚼勁，口味絕佳。

新鮮魚漿·手工自製

「我們的魚漿是自製的」，蔡蘇麗華的語氣充滿自信，說到自家產品時，她一改台灣傳統婦女的靦腆質樸，突然「勇敢」了起來，臉上流露出驕傲自信的神情。她說，為保證材料新鮮，她絕不使用現成的魚漿製作，勤快的她，打從一開始就決定走一條嚴謹、讓人信賴卻費神費力的路，「既然要做，就不要馬馬虎虎」，所有班員也都同意她的看法。

因此，田媽媽成立之初，她就利用有限的經費採購「魚肉絞碎機」與「魚漿攪拌機」，就為了從源頭掌握產品的品質，通常她親自到鮮貨市場採購虱目魚背，「材料的新鮮度最重要，即使再忙，我也要親



又香又Q的虱目旗魚丸



新鮮虱目魚與旗魚以完美比例混合的魚漿



魚漿用手推擠成球狀，就可入鍋



經過水煮、撈起，即可直接食用



展售會是古早味小吃店打知名度的最佳管道



展售會攤位前掛上屏科大認證合格證書

自到市場採購，親眼看到，才放心」。

買回來的材料經機器絞碎製成魚漿，不摻雜化學添加物，尤其不經漂白、不含硼砂，確保虱目魚丸的純度，但因虱目魚肉質的緣故，少了增加口感、色澤的化學添加物，魚丸會變得鬆軟、沒有Q度，要讓魚丸維持香、脆、Q，可不是件簡單的事。

於是她加入旗魚肉以增加口感，而2種魚肉漿的比例，則是決勝關鍵。她和班員們不斷嘗試，經過多次討論、試驗與試吃，終於找到旗魚與虱目魚的完美比例，當然調味的香料也不可少，每個配方都經由班員一步步嘗試，更具風味。班員們口中的祕方，也是她們共同的祕密，代表成功的保證，也代表她們從零散的個體結合成為多年合作的團體所付出的努力。

安全食品·取得認證

古早味小吃店目前經營方式是透過全台各地的展售會設攤販售，產品包裝袋並打上商標，附上訂購電話，擴大行銷網路，這樣的行銷管道會不會太窄些？蔡蘇麗華說，台灣人愛熱鬧，田媽媽們在現場烹煮虱目魚丸，香噴噴的氣味總能帶動人潮，大家都擋不住香氣，忍不住就買了一袋，每次擺攤的生意都很好，班員們有的煮魚丸、有的包裝，忙得不得了，幸好大家都是經驗豐富的老將，忙中有序，順利達成任務。

由於沒有化學添加物，蔡蘇麗華特別向屏科大申請檢

驗，取得安全食品認證，每次展售會總是驕傲地拿出證照掛在攤位上，讓消費大眾放心，因此展售會上總是人氣旺盛、特別出風頭。

只靠展售會擴大行銷網，最重要的就是勤奮，上山下海都得去，幾年下來，蘇蔡麗華開玩笑說，她和班員們已經「全台走透透」，不只賺了錢，還賺了旅遊，天生樂觀的性格，讓她不將四處奔波當成負擔，總是從正面的角度面對自己的人生，團員們也感染了她開朗的性格，大家從不埋怨，從工作中找樂趣。最讓她津津樂道的一件事是，她們還曾經到總統府擺攤呢！這個經驗可是非常稀有，她興奮地說，許多高官甚至外交使節都曾「交觀」（光臨），還直呼好吃，讓她覺得非常有面子。

口碑良好·回流率高

不擺攤時，田媽媽們則處理電話訂單，因為回流率實在太高了，許多客人「吃好逗相報」、準備分送親朋好友，因此每張訂單數量都很大，由於生意太好了，有時還真忙不過來，「做出好品質，自然會有好口碑，有了好口碑，我更珍惜這個得來不易的信譽，品質把關更嚴。」蘇蔡麗華的表情帶點嚴肅，讓人對她的熱情、積極更為敬佩。

她強調，「古早味小吃店的虱目旗魚丸口感是不會騙人的，吃過的都說讚！」苦幹的人，常拙於言辭，但真誠的心是可以感受到的，她強力推薦虱目旗魚丸用來煮湯最棒，她笑著說，完全沒進過廚房的人也能做喔！這可是懶人福音，「因為前面那些煩人的步驟，我都替大家做好了。」說起來也對，試問要吃到純淨不摻雜其他成分的虱目旗魚丸是多麼不容易，若因安全考量，打算自己動手做，又得花費多少工夫啊！

是呀！這道懶人指數最高的好吃料理，消費者要做的，只有3個步驟，一、將魚丸劃上十字（比較漂亮也比較快熟）；二、丟入滾水中；三、加薑絲、芹菜末及鹽巴（多簡單的調味料），大功告成，起鍋。嗯～好香！

高雄縣永安區漁會「古早味小吃店」

聯絡人：蘇蔡麗華

地址：高雄縣永安鄉永華路9巷12號

電話：07-6914150；0935-995-552

蔡蘇麗華的拿手菜—苦瓜丸

