

採訪·攝影／蔡佩娟

創意無界限 熱情百分百

2009

「國產水果美食烹藝交流競賽」紀實

台灣是水果王國，農政單位積極推廣水果入菜，除了行銷地方農產，也希望打造具有台灣特色的料理；高雄區農業改良場舉辦水果美食烹藝交流競賽，讓南台灣的烹飪高手同場競技，對水果展開藝術改造工程，媽媽與學生們的創意令人激賞，他們的熱情更令人感動！



這是一個完美的春天早晨，椰子樹隨風搖曳，天氣很舒服。高雄區農業改良場一棟淺灰色的建築物前，臨時搭起一排排紅白相間的棚帳，在陽光照耀下，棚帳閃閃發亮，顯得生氣勃勃；棚內工作的人，一個個臉上露出認真謹慎的神情；棚外人潮穿梭，每個人都興致盎然，這一天的高雄改良場，顯得特別熱鬧，讓人一掃研究中心嚴肅的形象。

水果入菜·各顯廚藝

棚架內的白色工作檯整齊大方，仔細觀察，每個工作檯放置的東西則大異其趣，來自不同產地、形形色色的食材、各式各樣的烹飪工具與器材羅列在桌檯上，會場周遭叮叮咚咚的切菜聲、鏗鏘鏘的鍋鏟聲、劈劈啪啪的爆香聲，此起彼落，空氣中瀰漫著濃濃的香氣，棚子下穿著正式烹飪服裝的媽媽、學生們，有的靈巧地切著菜、有的揮動著鍋鏟炒菜、有的進行果雕、有的進行擺盤，他們像藝術大師般對著食材展開藝術改造工程，這裡正有一場美食烹藝大賽熱烈進行著。

雖然是場大型的美食競賽，但這裡絕對不像電視裡的美食競賽節目，火藥味濃、競爭激烈，或許是天氣的關係，也或許參賽者大多是每天習於與鍋碗瓢盆為伍的媽媽，會場氣氛宛如進行一場家庭式的快樂戶外野炊，每個人彷彿是來這裡享受假期般自在，參賽者樂在其中，享受著烹飪的樂趣。但與電視美食節目的橋段一樣，節目中讓觀眾驚嘆聲連連的「夢幻食材」，也在每個棚內上演，因為參賽者大多是來自鄉間食材產地的媽媽，他們帶來的食材，都是自己家鄉最新鮮、著

名的特產。

這場於3月31日舉辦的比賽，由高雄區農業改良場與財團法人農友社會福利基金會主辦，改良場推廣課長楊文振表示，為鼓勵國人利用國產水果作為料理食材，該場特地舉辦「2009國產水果美食烹藝交流競賽暨田園料理展售活動」。此次比賽的特色是以水果為主題，水果入菜近年來已有許多人不斷嘗試，但尚屬萌芽階段，還有很大的發展空間，此次主題對參賽者來說，無疑是一大挑戰。台灣是水果王國，尤其每個地方都有特產水果，如果能利用當地盛產的水果發展具有特色的地方料理，對農產品的推廣將是一大助力，改良場希望透過比賽的模式，鼓勵利用水果調理口味獨特、又能兼顧營養健康的美食。

31組較勁·競爭激烈

活動承辦人、高雄區改良場農經研究室主持人曾玉惠表示，此次參加競賽的團體很多，經由初審，共有31組人員脫穎而出，包含農、漁會家政班員、學生及社會團體。比賽辦法是每組現場製作2道創意美食參賽，每道菜均需以國產水果結合國產農特產為主題，評審團將以組為單位（也就是兩道菜一起評分），選出冠軍1組、亞軍2組、季軍3組、殿軍3組，另有票選人氣獎1組，每位參觀來賓都有選票，由他們投票決定心目中最棒的美食。

經過簡單解說比賽規則後，參賽者各就各位，在主辦單位事先準備好的攤位展開烹飪作業，評審團則到每個參賽者攤位觀看製作情形，烹飪過程是否符合衛生標準也在評分範圍。由於



屏東縣林邊鄉農會拔得頭籌的作品「富貴牡丹開」

屏東縣林邊鄉農會拔得頭籌的「皇朝一品封」

每個攤位都是開放的，參觀民眾也可以就近觀摩烹飪大師的美食表演，曾玉惠表示，開放式的比賽方式，會場就像一個大教室，可以讓更多觀摩的人也有學習機會，因為烹飪技巧與創意採面對面示範模式，效果最為顯著，參觀民眾不僅看得到，還聞得到味道，是充分利用感官的學習環境。

參賽者大約有一個半小時的作業時間，只見每個攤位前擠滿人潮，大家都好奇結合水果與農產品能變化出什麼樣的美食？時間過得很快，參賽者掌握時間，順利完成作品，料理一一送至評審室，依序擺設，等待評審團進行評審作業。在外等候評審結果的參賽者，有的顯得有點緊張，她們笑著說，從學生時代以後，好久不曾經歷考試的刺激了，想起來還真有趣。觀摩民眾則受到參賽美食的誘惑，早已饑腸轆轆，趁機到田園美食展售會場享受美食，南台灣著名的田媽媽美食盡在此處，讓大家一次吃個夠。

林邊農會·拔得頭籌

而評審室裡，則是另一番景象，面對62道各具特色的美食評分、分辨高下，談何容易，光是水果的種類就令人稱奇，除了常見的蘋果、木瓜、青木瓜、柳橙、橘子、檸檬、番茄、梅子、香蕉、鳳梨外，連芒果青、蓮霧、楊桃、芭樂、西瓜、哈密瓜、桑椹、荔枝、草莓、奇異果、枇杷、葡萄、百香果、甘蔗、紅龍果、水梨都派上用場，這些水果如何與料理巧妙結合並創造美味，更考驗評審的味蕾。

比賽結果，由屏東縣林邊鄉農會林蔡美英與

黃秀美拔得頭籌，她們的作品為「富貴牡丹開」與「皇朝一品封」，是美味與藝術兼具的作品。前者擺盤宛如一朵盛開的牡丹花，每瓣花蕊是以特殊醬料醃過的白蘿蔔片捲入1塊巧心處理的鳳梨，依序排入盤中成為豔美花朵，綠葉則以醃漬小黃瓜裝飾，是道巧奪天工的藝術品，鳳梨與白蘿蔔絕妙搭配可為一絕，令人耳目一新。「皇朝一品封」則呈群燕飛翔，安詳中帶點幽默，燕子的身體以百頁豆腐為底層，中間夾了一片火腿，上面再鋪上一片木瓜，以瓠瓜絲綁緊，不僅視覺很有層次感，嚐起來味道豐富飽滿，獲得第一名確是實至名歸。

菜餚點心·各具特色

第二名的2個團體及作品，分別為琉球鄉農會的「情人魚」、「橘艷」與路竹鄉農會的「番茄小精靈」、「番茄小甜心」。「情人魚」是道做工繁複的海味，首先將花枝漿鋪上春捲皮，再放上青芒果、海鱺肉片捲起，包好後，外層再塗上花枝漿，貼上杏仁片，炸至金黃色即可，成品像一隻隻帶著鱗片、栩栩如生的魚兒，為求生動，鱗片是媽媽們以一片片杏仁片一絲不苟地黏上去，認真的態度讓評審大為感動，此道菜利用芒果青提升魚肉的鮮味，清爽不膩，正如她們的另一道菜「橘艷」，以橘子點綴鮮蝦的味道，都是不錯的點子。

「番茄小精靈」就如它的名字一樣逗趣，是道讓人捨不得吃的點心，首先將番茄去皮、去子，以果汁機打成果泥，以果泥作成酥皮，酥皮、油酥拌勻各醒30分鐘後，以酥皮包油酥擀開再折



評審團成員



疊，重覆2次，包入番茄乾、黃豆泥等內餡，作成可愛的番茄造型，烤15分鐘後，表皮再刷上蛋黃，繼續入烤箱3-5分鐘烤熟。記得60年代著名的點心大師羅坤因為發明白兔造型的白兔餃而名震一時，還曾應邀至美國表演，路竹鄉媽媽們露的這一手，一樣很有意思。

第二名的路竹鄉農會「番茄小精靈」、「番茄小甜心」



獲第2名的琉球鄉農會「情人魚」、「橘艷」

了許多道地的台灣特產，每道菜光是材料就用了十多種，連台灣山間的山粉圓與埔里紹興

酒都用上了，是「歐台合璧」的巧妙作品。

同為第四名的團體有美濃鎮農會、梅山鄉農會、中山工商B組，屏榮中學A組則獲特別獎，主辦單位開放來賓票選的最佳人氣獎，由潮州鎮農會B組獲選。

潮州農會·最佳人氣

梓官鄉農會、高雄市農會、中山工商A組同為第三名得主，梓官鄉的「ㄉㄨㄨㄨ彩捲」係以多色板條皮取代海苔做成的壽司卷，多色板條皮以桑椹汁、紅蘿蔔汁、青豆汁分別加入在來米粉中拌勻、入蒸籠蒸成，內餡則是以特殊醬料醃漬的青木瓜絲，擺入盤中，顯得多采多姿；「黃金福袋」則以蛋汁煎成薄蛋皮，包入蓮霧、鳳梨、草莓等水果與霜降肉、鮮蝦，包成福袋模樣，兩道菜看起來同樣賞心悅目，嚐起來更是清爽可口。高雄市農會的作品也是「水果福袋」，另一個作品以香蕉與起司為內餡，外層裹上酥炸粉與青木瓜絲油炸而成，取了個談諧的名字「瓜蕉炸彈」。中山工商A組的「彩虹的故事」與「椰鳳傳奇」都是歐式餐

獲第3名的高雄市農會「水果福袋」、「瓜蕉炸彈」



「大家都知道有法國麵包、英國麵包、德國麵包、義大利麵包，但就是沒有代表日本的麵包，世界上其他民族常常是以食物來認識其他國家」，這是日本動畫《烘焙王》令人印象深刻的開場，劇中主角東河馬是一個從小立志「要做出屬於日本麵包給大家瞧瞧」的少年，故事是他追尋與努力實現製作日本麵包的過程。

同樣地，我們知道有法國菜、義大利菜、德國菜、墨西哥菜……，當然也知道北京菜、廣東菜、四川菜、江浙菜……，但說到台菜時，則眾說紛紜、莫衷一是，有人將此種情況戲稱為「一個台菜，各自表述」，到底什麼是台灣料理？或許目前沒有答案，但從此次比賽，我們看到這些媽媽與學生們的熱情，並不輸給東河馬，她們正為了尋找台灣料理而努力。



梓官鄉農會「ㄉㄨㄨㄨ彩捲」、「黃金福袋」獲第3名