

採訪·攝影／莊育鳳 部分圖片由海味屋提供

# 濱海特色，濃濃古早味 在地記憶，媽媽的味道

台西鄉農會田媽媽——海味屋



雅緻的醬漬冬瓜禮盒

靠海的台西鄉，特產自然與海鮮脫離不了關係；蒜味文蛤、虱目魚片、醬漬冬瓜，都深具地方特色，更是許多人記憶中「媽媽的味道」。到台西鄉旅遊，除了欣賞蚵田、夕陽，感受漁村氣息，別忘了帶瓶蒜味文蛤或醬漬冬瓜回家，慢慢品嚐田媽媽們用心製作的好味道。

**雲**林縣台西鄉盛產文蛤，鄉內幾乎每戶人家都會醃漬文蛤，台西鄉農會成立「田媽媽海味屋」，選擇以醃漬文蛤作為招牌，傳達在地美味，果然成功打響知名度，不僅吸引餐廳固定採購，許多民眾更「呷好道相報」，使醃漬文蛤成為台西鄉最夯的伴手禮。

## 爭取經費·刀口上花錢

負責籌設「田媽媽海味屋」的吳彩蓮，是台西鄉農會家政指導員。談起設立田媽媽的緣由，她說，「一切都是巧合！」。民國92年間，當時的農會總幹事林世力有意開設加工廠，協助漁民開發相關副產品，提高養殖產業的附加價值，剛好農委會推動「田媽媽」，她認為是不可多得的良機，立刻將兩者連結起來。

吳彩蓮指出，設立一座加工廠至少得花費數百萬元、甚至上千萬元，一般農會並沒有這麼多



舊倉庫改造的田媽媽海味屋

錢可以運用，她於是建議總幹事爭取「田媽媽」做做看，獲得支持後，她著手蒐集資料、寫計畫書，順利爭取到20多萬元補助，在農會旁設立了「田媽媽海味屋」。

由於計畫從事海產加工，取得經費後，吳彩蓮首先購置一套必備的冷凍設備，接著利用剩下



田媽媽自行設計的虱目魚禮盒包裝



田媽媽海味屋只賣黑胡椒與味噌2種口味的虱目魚片



暢銷的蒜味文蛤，令人回味無窮

的數萬元，將閒置倉庫改造成為廚房，她表示，因為經費有限，每一筆錢都得花在刀口上，她一方面拜託廠商、壓低價格，同時不斷想著怎麼做才省錢。在她的用心規劃下，完工後的廚房，不但擁有寬敞的流理台，還添購了許多廚具，許多人看了大吃一驚，直誇她「太厲害了」。

## 虱目魚片·研發一年多

田媽媽海味屋最早推出的產品是虱目魚片，吳彩蓮指出，為了研發出消費者喜愛的口味，她和家政班員花了一年多的時間，不斷重複殺魚、調配醬汁、醃漬等步驟，再拿給同事、親友、鄰居等人試吃，「有人試吃吃到怕，有人則吃到沒感覺」，但為了調配出最好的味道，她仍不斷拜託大家試吃，終於研發出黑胡椒及味噌2種口味。

吳彩蓮說，農會最初想在虱目魚片中添加中藥，創造特殊風味，並讓消費者吃出健康，原本以為不過是加個中藥粉，應該沒有問題，但實際做了才發現，加入中藥粉醃漬的虱目魚片，每一片都是黑黑的，雖然吃起來味道還不錯，但賣相實在不佳，經過不斷嘗試與調整，才找到適合的醃漬配方。

田媽媽海味屋現有的2種虱目魚片，各有各的特色與客群，黑胡椒口味較重，中南部民眾喜歡用來配飯、下酒；味噌口味特殊、香氣十足，比較符合都市人的胃口；吳彩蓮指出，製作虱目魚片相當耗費人工，每條虱目魚都得去頭去尾、剔骨剖片，再以黑胡椒或味噌調味，醃漬一天後，以真空包裝，為了維持品質，並未大量製作，每逢年節訂單大量湧入，男同事也得加入生產行列，幫忙殺魚、包裝、出貨，一刻也不得閒。

## 節省經費·農會總動員

吳彩蓮回憶，有一年春節前夕，剛好碰上寒流，為了趕出貨，大



經過處理的虱目魚片，拆封後就可烹煮，十分方便



田媽媽吳彩蓮(左)與好夥伴林麗英(右)

夥兒只好咬緊牙根、頂著寒風殺魚、醃漬，冰冷的水，把每個人的手凍得紅通通的，有人甚至凍得手都裂開了，讓她既不捨又感動。由於經費實在不多，吳彩蓮自行設計禮盒，省下設計費印製紙盒，儘可能節省開銷，就是這份用心與凝聚力，讓田媽媽海味屋推出的虱目魚片，第一年就創下百萬元的銷售佳績。

虱目魚片做出口碑後，吳彩蓮想到鄉內養殖文蛤面積廣大，何不試著醃文蛤，幫助養殖業者行銷。打定主意後，吳彩蓮找同事林麗英協助研發；林麗英表示，台西鄉內幾乎家家戶戶都會醃文蛤，每戶醃製的方法及醬汁都不太一樣，有人喜歡吃甜一點、有人愛吃重鹹，平時醃製文蛤供自家食用，只要家人吃得習慣即可，但要賣給一般消費者，就得找出合乎大眾的口味才行。

林麗英先以自家的方法醃文蛤，拿給同事、鄰居品嚐，請大家提供意見，再慢慢調整味道，前前後後也花了幾個月時間，才做出讓多數人滿意的醃文蛤。林麗英說，醃文蛤看似一道簡單的小菜，卻非每個人都做得好，怎麼保留鮮味並讓醃汁入味，全靠經年累月、從錯誤中不斷學習的經驗所換得。

## 醃漬文蛤·鮮鹹好滋味

田媽媽海味屋販售的醃文蛤，從產地直送農會後，先進行清洗、吐沙等步驟，接著送進冷凍



台西鄉農會的醃文蛤產地直送，新鮮滿點



台西鄉盛產文蛤，粒粒碩大肥美，味道鮮甜

牡蠣、鰻魚等養殖外，也栽種西瓜、蒜頭、冬瓜、花生等農產，其中，蚊港、牛厝等村栽種的冬瓜，由於保存期限短，一

旦損傷或產量過剩，次級品賣不出去，經常整堆丟掉、十分可惜，田媽媽於是開發醬漬冬瓜，延長保存期限，並提升附加價值。

庫約3、4天，以急速冷凍方式殺菌後，再拿出來解凍、清洗、仔細篩選，「一粒壞掉的文蛤都不能有」，才能確保整批醃文蛤的品質。文蛤處理完畢後，接著調製醬汁，以醬油、蒜頭、米酒、冰糖及辣椒為主要原料，調配出濃淡適宜的醬汁，將文蛤放入醬汁中，冷藏浸泡數小時，即可裝瓶、冷凍保存。

吳彩蓮表示，農會生產的虱目魚片、醃文蛤等產品，絕不添加防腐劑等化學物質，因此每次只做1、200斤，賣完以後才做下一批，保證讓消費者吃到最新鮮的美味，連裝文蛤的瓶子，也特別挑選不會釋放有毒物質的材質，儘管每個瓶子要價20多元，使成本提高不少，農會仍堅持使用，為民眾的健康把關。

夏季天候炎熱，容易食慾不振，此時，端出冰冰涼涼的醃文蛤，鮮鹹嫩滑的滋味在口中擴散，馬上讓人胃口大開；許多餐廳業者經常一訂就是好幾箱，當作開胃小菜奉送，客人打開食慾後，不知不覺就多點幾道菜。林麗英說，冰凍的醃文蛤只要不開箱，可以保存2、3個月，一旦退冰或開箱，最好在一週內吃完，以免變質。

## 醬漬冬瓜·吃過就難忘

靠海的台西鄉，鄉民除從事文蛤、虱目魚、

台西鄉農會總幹事李文鎮說，鹹冬瓜是許多人小時候共同的回憶，農會採用古早作法，還原令人懷念的滋味，推出的醬漬冬瓜有黑豆與黃豆兩種口味，與蒜味文蛤一樣、均採用台西在地食材，保證真材實料，吃過絕對難忘。吳彩蓮說，以醬漬冬瓜煮湯、炒米粉、蒸魚，不必再加鹽巴等調味料，就能吃出甘甜好滋味，讓人忍不住一口接一口。

台西鄉田媽媽家政班目前有6名班員，由吳彩蓮擔任班長，雖然成員不多，但吳彩蓮的用心，獲得班員們的力挺，碰到趕貨時節，大家二話不說、捲起袖子趕工，再忙也不喊累；也因為這股向心力，讓她們參加台南區農業改良場的地方料理烹藝比賽屢獲佳績，96年度拿下冠軍、97年度獲得季軍，對此，吳彩蓮謙虛地說，這些都是班員們的功勞，大家一起挑選食材、設計菜單，無形中更加深彼此的情感。

雖然目前田媽媽海味屋只有蒜味文蛤、虱目魚片、醬漬冬瓜等3種產品，但每一種產品都充滿濃濃的古早味，不但深具台西當地特色，更是許多人記憶中「媽媽的味道」。下次到台西鄉旅遊時，除了欣賞蚵田、夕陽，感受漁村的休閒氣息，可別忘了到台西鄉農會，帶一瓶蒜味文蛤或醬漬冬瓜回家，慢慢品嚐台西田媽媽們用心製作的好味道。



### 台西鄉農會田媽媽—海味屋

地 址：雲林縣台西鄉中山路90號

電 話：05-698 3202 聯絡人：吳彩蓮 林麗英

台西沿海有上千公頃養殖文蛤池，構成特殊景致