

# 在地的鄉土情·手工的家鄉味



陳麗美、任志雲賢伉儷。  
(任記網站同意提供轉載)

## 官田鄉田媽媽「任記東北酸白菜坊」

靠著自己的力量，6個家庭主婦開創屬於自己的一片天空，堅持在地原料、手工醃製；檢驗農藥殘留，力求安全無虞，一路走來，一步一腳印，只為對得起「田媽媽」這塊招牌，相信這份堅持與用心能讓她們度過景氣危機，開創事業第二春。



任記東北酸白菜坊的招牌

說起「官田」，許多人認識它，是因為它是前總統陳水扁的故鄉，事實上，它一點也不「政治」；相反的，稻田與菱角田遍布的官田鄉，是個樸素、美麗的農村。來到官田鄉，觸目所及，盡是綠意盎然；低空飛過的白鷺鷥，更豐富了畫面，顯得生機勃勃。

### 傳承手藝·創業艱辛

官田鄉裡，年長者大多是在地的農民，年輕一輩則幾乎都是在官田工業區上班的外來人口；路邊有許多農民就地販售現採現煮的菱角，知足地工作、生活著，在地人說：「生活要努力，才有幸福」，道出官田居民樂天知命的人生態度。沿著鄉間小路來到「任記東北酸白菜坊」，臉上掛著親切笑容的田媽媽班長陳麗美已站在門口等候。

說起成立「任記東北酸白菜坊」的經過，陳麗美說，酸白菜是北方人日常飲食的必備食物，根據老一輩的經驗，經過霜雪的大白菜，尤其香甜，北方人就在自家後院以醬缸醃製酸白菜，她是土生土長的「官田人」，先生任志雲卻是台中眷村子弟，從小看著母親及鄰居長輩們醃漬有家鄉味的酸白菜，甘甜、清香的滋味讓他一直念念不忘，夫婦倆也傳承老人家的手藝，自行醃製東北酸白菜，由於嚐過的親友都讚不絕口，紛紛勸她

賣酸白菜，經過評估，南部地區會製作酸白菜的人不多，應頗具市場潛力，在先生鼓勵下，她決定走出家庭，打開事業之路。

回想「任記」草創時期，陳麗美表示，只能以「艱辛」形容，由於資金不多，她借錢搭建工寮，撿拾餐廳棄置的菜籃再利用，每天4點就得起床，醃漬作業十分粗重，白菜需先裁切、拌鹽，再以石頭壓實，夫婦倆經常做到兩手酸痛、傷痕累累，但2人仍堅持純手工製作，四處請人試吃酸白菜，測試市場反應，試了整整一年，做出心得後，第2年才正式上市。

### 感情融洽·猶如家人

陳麗美將家中浴室、車庫都改裝為廠房，找來當地5個家庭主婦楊美說、馬玉興、陳美煌、鄭陳初及陳茂德一起投入，這支娘子軍利用先生上



任記的田媽媽班員醃製白菜的過程。(任記網站同意轉載)



醃製酸白菜以本土的山東大白菜最理想，口感最甘甜。  
(任記網站同意轉載)

班、小孩上學的時間，在自家祖厝規劃生產線，於民國89年創立「任記東北酸白菜坊」，由於「田爸爸」任志雲認識不少餐廳老闆，因此初期客戶群就鎖定餐飲業者，剛開始，一整年只有4家餐廳叫貨，一個月入帳3萬元，雖然虧本，陳麗美還是高興了好幾天，逐漸做出口碑，很多廚師用習慣後，即使轉換餐廳也堅持向「任記」叫貨，最遠曾送到花蓮、台北等地。

6名田媽媽班員中，馬玉興第一個擁有中餐烹調丙級證照，在她的建議下，另有3人也取得證照。馬玉興形容6人是「憨查某」，每天切菜、搬重物，雙手不但長繭，甚至麻到無法入睡，陳麗美的左手腕骨節還曾位移；原本柔弱的女子，如今個個成了「女強人」。也因為這份「白手起家」的革命情感，班員之間感情融洽，難得可貴的是，「任記」成立將近10年，團隊中的2名老班員陳茂德、李美珍年事已高、光榮退休，換上李幸珍、任志雲入隊，雖然退休，但陳茂德、李美珍仍不時到「任記」探視老友，另一位班員鄭陳初過世後，則由其女兒鄭淑宇頂替，就是這樣一份猶如家人般的情感凝聚田媽媽的心，讓任記酸白菜坊經營至今。

陳麗美說，一路走來，除了感謝班員家屬、親友的協助，農會的大力支持更是「任記」持續經營的動力。剛開始，「任記」的產品尚不成熟，大量生產時，酸白菜的顏色、氣味常因氣溫變化而出現瑕疵，為了維持最佳品質，只好忍痛將不符標準的成品通通倒掉。「任記」創立2年後，官田鄉農會輔導員找上門來，希望輔導她們加入農會田媽媽系統，經過各單位多次評鑑後，於91年正式加入，成為全國田媽媽系統中第一個



不加防腐劑的泡菜產品放在自家工廠冷凍庫冷藏

獲得農委會通過醃製酸白菜的精緻農產加工品。

## 本土白菜·手工醃製

官田鄉農會總幹事林正容「慧眼識英雄」、予以全力輔導，唯一的要求是必須採用本土原料，以照顧在地農民，這點堅持也讓陳麗美夫婦十分感動。任記東北酸菜坊的主要產品東北酸菜及韓國泡菜，原料即取自當地生產的大白菜，盛產期從12月持續至隔年3月，每年約收購250噸、可製成60多噸成品。由於醃漬作業需選擇較冷涼的天氣，而台灣氣溫較高，因此一般多在12月上旬展開作業，大白菜則需選取山東白菜，葉片厚實、不易腐爛。由於量多，田媽媽特別重視白菜的來源與品質，要求契作的菜田必須等農藥期後、菜葉上有蟲咬的痕跡才能採收，然後送到屏東科技大學檢驗農藥殘留，並將檢驗報告貼在網站上供客戶瀏覽，讓消費者了解「任記」的用心，也吃得更安心。

陳麗美指出，國外進口的白菜，脆度與酸度與台灣白菜沒得比，只有台灣本土白菜才能帶出發酵後又香又脆又酸的甘香味，因此「任記」契作農田均為官田、善化等地農民，不足部分再向西螺購買，並聘用當地婦女兼職，增加地方工作機會。

「任記」的酸白菜、韓式泡菜，堅持以傳統手工醃製，採自然發酵方式，不添加人工酸味劑、防腐劑及漂白劑；有機酸低溫發酵後含有大量乳酸菌，是健康的鹼性食品，但製作過程較長，夏天光是發酵期就長達48天，寒冬所需時間更久；白菜經過發酵後，還得檢測酸度，達到標準才能包裝冷藏。「任記」酸白菜酸中帶香的獨特風



任記的系列酸白菜、韓國泡菜產品

味，極受消費者喜愛，尤其是火鍋的最佳選擇，甘香滋味令人難忘，任志雲以兩句打油詩「黃金葉子銀白梗、酸脆香鮮口感佳」形容「任記」的手工東北酸白菜特色。

## 更新包裝·搶攻市場

由於採純手工醃製，口感佳、頗受消費者歡迎，在口耳相傳下，客戶不斷增加，民國95年，全台掀起火鍋風潮，業績更往上衝，最好時有60幾家餐廳訂貨，平均每月出貨量達2000斤，讓原本單純的家庭主婦在緊湊的訂單中找到了生活的重心，後來更將觸角延伸至家庭市場，在農會輔導下更新包裝，以300公克的小包裝問世，讓一般家庭也有機會嚐到來自鄉村主婦的美味，搶攻更大的市場。

近2年來，「任記」也感受到經濟不景氣的衝擊，每年冬季原是「任記」最忙碌的季節，不僅市場熱絡，且是酸白菜醃製期，但因景氣低迷，許多餐廳歇業，原本以餐廳行銷為主的酸白菜業績大幅下滑三成，陳麗美無奈表示，不僅經濟不景氣，去年連續颱風來襲，還將契作大白菜「收走」三成，受此影響，「任記」面臨貨源缺乏、找不到新鮮白菜的窘境，只好採用韓國、印尼、越南等地進口白菜代替，卻無法醃製出與本土白菜一樣的口感與香氣而遭到顧客投訴，目前「任記」以減產因應，不再尋求進口白菜代替，以免毀壞「任記」辛辛苦苦建立起來的口碑。

由於工作量變少，農村婦女的工作機會也相對減少，傳統農產加工品的利潤原就不高，又受到經濟不景氣衝擊，田媽媽們感受前未所見的寒冬，但陳麗美樂觀地說，「任記」酸白菜憑藉的就是一般機器做不出來的口感，其特殊風味尚無



醃製泡菜最重要的輔助品—木板，醃製後必須洗淨、曬乾，以免發霉



雖是休息季節，任記工廠內部設備依然井然有序、有條不紊

人能出其右，雖然現今景氣不佳，但她們相信這是暫時的，以減產及代工貼補家用撐過這段時期，期待不久的將來景氣好轉，能再度恢復醃製酸白菜的熱絡景象。

靠著自己的力量，陳麗美及5個家庭主婦開創屬於自己的一片天空，從講究食材來源、堅持天然發酵到嚴謹的品質要求，一路走來，一步一腳印，只為對得起「田媽媽」這塊招牌，相信這份堅持與用心能讓「任記」安然度過景氣危機，開創事業第二春。

### 任記東北酸白菜坊

台南縣官田鄉官田村59-40號

06-690-0331