

古早味・媽媽味・新鮮味 縱貫線的美味・田中央的餐廳

台南縣南化鄉田仔底ㄟ餐廳

文圖／春樹

開餐廳的魏梅蘭，毋庸置疑地，擁有一身料理本事，雖然自認只會拿鍋鏟、不會拿筆寫計畫，仍接受農會賦予成立「田媽媽餐廳」的挑戰。兩年多的時間，不僅口碑傳遍中南部遊覽車業者，同時透過田媽媽的運作，魏梅蘭不僅是小吃店老闆娘，更是深入思考、自我成長的現代女性；對其他班員而言，不僅愛做菜的手藝有了發揮的機會，彈性工時制度也提供了一般企業無法滿足家庭需求的職場模式，一舉兩得。



田媽媽靈魂人物—魏梅蘭

「來去田仔底ㄟ餐廳吃飯！」如果你是中南部國民旅遊的愛好者，這樣的對話你一定不陌生。台南縣南化鄉農會的田媽媽料理，就是熟門熟路的老饕口中的「田仔底ㄟ餐廳」。6位班員利用在地的農特產品，融合古早味的媽媽手藝，沒有華麗的門面，慕名而來的客人，卻讓偏僻鄉鎮的餐廳，成為田中央的「大飯店」。

料理好手藝・饕客聞香來

南化鄉田媽媽料理餐廳由班長魏梅蘭帶領6位農會家政班成員組成，魏梅蘭與婆婆都擁有料裡的好手藝，未加入農委會田媽媽前，婆媳兩人已在現址經營小吃店，兩年前，農會建議她們申請田媽媽班，讓鄉內閒置婦女人力再利用，並研發更多的在地特色料理。

起初魏梅蘭擔心自己只會拿鍋鏟、切菜煮菜，對於拿筆寫計畫這類「讀書人」的事十分陌生，心中感到極大不安，害怕做不出成果，一度打退堂鼓，但在農會人員鼓勵下，決定放手一搏，田媽媽成立兩年多來，成績不同凡響，口碑傳遍中南部遊覽車業者，魏梅蘭等人也越做越有信心。

「田仔底ㄟ餐廳」指的既是田媽媽，也是形容這家餐廳的位置偏僻，不在交流道出口處，也不在鄉內精華地段，餐廳四周都是田，藏在南化鄉的環外道路上，距離最近的風景點也得半個小時車程，沒有地理優勢，先天條件差人一截，但好手藝卻滿足挑剔的嘴，一再回流的死忠顧客，還主動幫忙宣傳，走北往南的遊覽車司機們都知道，要吃「好料」的，就到台一線386.5公里。

兼顧家庭・輪流排班制度

魏梅蘭說，許多遊客到餐廳用餐，看到大大的田媽媽招牌，總是好奇的詢問「你們都姓田嗎？」經過解釋後，阿公阿媽們才明白，原來田媽媽是農委會為促使農



田媽媽的招牌，在鄉間顯得很吸引人

田媽媽料好實在，
上等的紅燒蹄膀，
烹調相當費工



村婦女人力再利用而推廣的計畫。

經營小吃店前，魏梅蘭的婆家從事養豬業，但南化鄉被畫入南化水庫水源保護區後，魏家只好結束養豬事業，轉而投入餐飲業，原先只是30坪大的鐵皮屋店面，因為加入田媽媽行列，生意越來越好而擴充為現今的一分多地。

魏梅蘭是餐廳的靈魂人物，負責統籌裡裡外外，6位班員則斟酌自己的家庭狀況輪班，有人一早來洗菜切菜，或是輪第二班來煮菜包便當，或是擔任外場服務生。魏梅蘭說，班員年紀都不大，最年輕的才28歲，最老的她則為50歲，都必須肩負照顧家庭的責任，無法擔任全職工作，以往在村內只能打打零工，如今有了田媽媽，喜愛做菜的班員們有了發揮的機會，又能兼顧家庭，一舉兩得。

便當供應 · 請求真材實料

南化鄉田媽媽的料理不只是中餐合菜，

也供應便當外送，平均每天供應100個午餐便當，碰上採收芒果旺季，一天供應量將近200個，魏梅蘭說，一個便當只賣60元、七菜一湯，雖然以鄉下物價衡量並不便宜，但因料好實在，訂單還是源源不絕。

雖然是鄉下的小餐廳，但班員們服務的心一點也不馬虎，為了供應最新鮮的食材，經常，天還沒亮，魏梅蘭已出發前往臺南市採購，每道菜都講究真材實料、份量十足，與一般印象中「粗俗」的遊覽車餐點大不相同，難怪田媽媽們不必攀關係，遊覽車業者都喜歡介紹客人來此用餐。



七菜一湯只要60元，便宜又大碗



田媽媽家常菜便當很搶手，每天要做上百個



幫鳥兒造一個家，南化鄉街頭有個鳥窩公寓



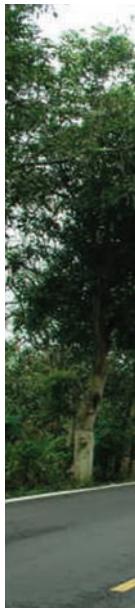
套袋的芒果讓南化鄉白了山頭

魏梅蘭說，消費者希望便宜又大碗，但好吃更不可或缺，尤其是承攬遊覽車生意，如果不好吃，就算再便宜，也難逃被列入拒絕往來戶的命運，而南化鄉田媽媽用心經營、不惜成本的作法，一桌合菜利潤不到300元，常被親友取笑他們只是「賺工錢」，她則自我安慰「作健康就好」。

全年無休 · 手路菜成招牌

天公總是疼憨人，田媽媽餐廳只有30張10人座的圓桌，但平均一天有20桌的生意，班員們每天從早做到晚、全年無休，遇到農曆春節的節慶旺季，光是散客就應接不暇，每天預約桌數超過70桌，遊覽車業者根本排不進訂單。

田媽媽拉攏顧客的心是下過苦工的，拿手好菜包括古早味的「大封」，以上好的胛心肉燉煮而成，份量足足有2斤重，是許多中老年人懷念的媽媽味道，遊客戀上這道菜，吃不夠還打包帶走，連醬油都不放過。魏梅蘭說，曾有台北遊客打聽餐廳專用的醬油品牌後，委託班員代買醬油寄回台北，如法炮製一番。



餐廳裡還有一道限量供應的菜色，就是魏梅蘭的「手路菜」—破布子肉丸，這道菜的靈感來自餐廳停車場空地上的兩株破布子，魏梅蘭指出，年年春來秋去，看著破布子結果、掉落，周而復始，以往忙著做生意，破布子只是點綴停車場的景觀樹木，後來她靈機一動，決定找回阿嬤時代的古早味，將破布子入菜，意外成了熱門的搶手菜色。

彈性工時制・職場新模式

因為季節性的限制，破布子肉丸只在夏天供應，因為堅持新鮮，魏梅蘭不做冷凍丸子，必須預訂才吃的到，即便如此，去年夏天仍賣出上百斤，讓餐廳進帳不少。

魏梅蘭的破布子肉丸作法類似獅子頭，但不全然相同，先將絞肉與碎破布子做成肉丸、以熱油炸過，QQ的肉餡中，還吃得到脆脆的破布子果實，很受老年人與小朋友的喜爱，今年該兩株破布子又結實累累，鮮紅色的小果子掛在綠色枝條上，顯得風情無限，到南化鄉田媽媽餐廳吃飯，除了滿足口腹之慾外，視覺上的享受也是一流喔！



夏天是破布子盛產的季節



魏梅蘭將鄉下常見的破布子入菜



南化鄉綠色隧道，綠意盎然

南化鄉田媽媽料理餐廳與一般農會經營方式略有不同，並非集體式的經營，也不是創新的業務，而是委託有經驗的班員組班成立，雖然主要延續魏梅蘭的家族事業，但透過田媽媽的運作，讓魏梅蘭不僅是小吃店的老闆娘，更能深入思考、自我成長，對其他班員而言，田媽媽的彈性工時制度，提供了一般企業無法滿足家庭需求的職場模式，同時不需承擔創業的風險，一舉兩得。 ■

南化鄉田媽媽料理餐廳

負責人：魏梅蘭

地 址：台南縣南化鄉西埔村6之5號

電 話：(06)5773917