

嘉義布袋海派嘉鄉味 席開百桌千人宴

圖 / 嘉義縣政府、文 / 李宏匯



布袋海派嘉鄉味千人宴在高跟鞋教堂舉行。

嘉義縣布袋鎮為臺灣南部重要的養殖漁業生產區，嘉義縣布袋鎮公所為提振地方觀光產業，於 114 年 10 月 4 日中秋節連假首日，在高跟鞋教堂舉辦海味嘉年華活動，活動規劃有：農漁市集、食魚教育、趣味互動展區、手作 DIY 體驗等，還有晚間重頭戲席開百桌千人的海味饗宴，以布袋當地的虱目魚、烏魚子、臺灣鯛等食材，製作出極富地方特色料理，民眾邊享用海味饗宴、搭配晚間音樂派對節目，洋溢團圓氛圍，現場超過千人共襄盛舉。

在海派嘉鄉味的宣傳記者會，由海味饗宴總鋪師林茂欽，帶領翁章梁縣長及蔡瑋傑鎮長等來賓，挑戰海味料理——香煎虱目魚肚，傳授民眾料理撇步，只要跟著步驟操作，自己也能煎出漂亮魚肚。林茂欽廚師強調，煎虱目魚肚油要多、鍋要熱，先煎魚皮，勿頻繁翻面，只要跟著這些步驟，就能煎出「恰恰」的魚肚，活動現場香味四溢，翁縣長及歌手陳怡婷迫不及待品嚐美味，現場來賓也試吃品嚐海鮮盛餐，吃得津津有味。



嘉義布袋海派嘉鄉味記者會合照。

翁章梁縣長表示，臺灣有6成以上的虱目魚都是從布袋新塢出產，也被稱為虱目魚的故鄉。嘉義縣虱目魚年產量約5,980公噸，其中布袋鎮虱目魚產量又占嘉義縣的4成，不管是養殖及相關加工品，在質與量皆是全國翹楚。虱目魚具有低脂肪與豐富Omega-3脂肪酸，魚肚油脂更富含維生素D與膠原蛋白，是對人體特別有益的健康食材。除了虱目魚之外，布袋同時盛產多樣魚種，其中如臺灣鯛與石斑魚同樣具有低油脂、高營養的特性；金目鱸則肉質細嫩且富含高蛋白質與膠原蛋白，不僅營養價值高，價格也十分親民，翁縣長邀請大家踴躍支持國產養殖漁產。

翁章梁縣長說明，千人宴將布袋的龍虎石斑、臺灣鯛、老菜脯、烏魚子、虱目魚丸及文蛤等鮮美食材融入菜色，每年一推出即秒殺。原本預定100桌，但報名踴躍秒殺，因此加開50桌，席開150桌，來自全國各地的民眾呼朋引伴到布袋聚餐，享受如此美好與美味的饗宴。



上 林茂欽廚師指導翁章梁縣長煎出好吃的虱目魚肚。
下 翁章梁縣長及歌手陳怡婷試吃親手煎煮的虱目魚肚。

布袋鎮蔡瑋傑鎮長表示，全臺約有 2 成龍虎石斑魚苗、7 成臺灣鯛魚苗，以及近 9 成的菜脯，都出自布袋，「海派嘉鄉味」千人宴將這些農漁產品巧妙融入宴席菜色，展現濃厚的地方風味。他強調，雖然丹娜絲颱風重創臺灣西南沿海，造成虱目魚大量死亡、價格飆升，但為了推廣布袋在地海味，千人宴仍維持每桌 4,500 元，堪稱「超高 CP 值」。蔡瑋傑鎮長特別推薦虱目魚牛奶鍋，鮮美的白湯是以虱目魚皮及魚骨慢火熬煮而成，滋味濃郁；另外，鹽瓜虱目魚肚重現記憶中家常料理的熟悉滋味，令人回味無窮。

席開 150 桌的千人饗宴，菜色囊括布袋在地各式海味及特色料理，包括：鮮活絕品清蒸魚（清蒸龍虎石斑）、好美蛤蜊燴絲瓜（絲瓜蛤蜊）、澎派鮮味牛奶鍋（虱目魚雙饗牛奶鍋）、黃澄烏金富米糕（烏魚子油飯）、經典好味糖醋魚（糖醋臺灣鯛）、鮮味盈滿冰鎮蝦（冰鎮白蝦）、黑金養生燉雞湯（老菜脯雞湯）、醃脆鹽瓜鮮魚肚（鹽瓜虱目魚肚）、思慕魚丸玉子蒸（茶碗蒸虱目魚丸）等料理，具有「海派嘉鄉味」風格的活動限定菜色，只有在當天吃得到，10 人一桌的席次只要 4,500 元。

布袋「海味嘉年華」從 10 月 4 日下午兩點半開始展開一系列精彩豐富的活動，包括：「嘉鄉寶藏市集」、「食魚教育闖關」、「趣味互動展區」、「創意手作 DIY」、「免費美食品嚐」及重頭戲「海派嘉鄉味」等，今年活動特別強調「辦桌文化」結合「觀光振興」，在地民眾與外地遊客齊聚布袋，共同品嚐來自海口最鮮美饗宴。翁章梁縣長邀請全國遊客到布袋一遊，感受海味十足的熱情與魅力，享受美食料理，支持地方產業，共同見證布袋災後復原力與活力。



上 思慕魚丸玉子蒸、好美蛤蜊燴絲瓜及鮮味盈滿冰鎮蝦等豐富的海味。
下 清蒸龍虎石斑。



布袋海派嘉鄉味千人宴在高跟鞋教堂舉行。