

米食品嚐慶端午

麟洛鄉農會/蔡清珠

6月20日為舊曆五月五日端午節也是傳統三大節日之一，麟洛鄉農會提前於6月6日舉辦85年度農漁村文化發展計畫—農民文化教室「傳統米食研習班」之成果發表會，100多位家政班員們在麟洛鄉農會的集貨廣場上，同心協力地展現熟練的包粽技巧，媽媽們對於每一粒總是毫不含糊地包得很紮實，完美呈現具有客家風味的粽子，在會場上頻頻聽到歡笑聲，讚賞更是不絕於耳。有著淡淡香味之月桃花葉是客家肉粽所用的獨特粽葉，包粽的主食為糯米，其它材料如豬肉、蝦米、香菇、紅蔥頭、花生、魷魚……等，均是由農會提供。當1,000多粒粽子呈現於700多名特地前來的農友眼前時，為會場帶來一波波熱烈的歡騰。

11點整，徐仁正總幹事及邱連增理事長為大會致詞後正式掀起了精彩的序幕。獨特的客家肉粽及有客家風味的福菜湯及



粽香溢滿會場，來賓莫不飢腸轆轆

米苔目小吃，道道佳餚陸續上桌，會場四周漸飄散著陣陣粽香及菜香。煮熟的粽子均分送給在場的農友品嚐，中午12點以前粽子即被一掃而空，每個與會的農友們一口粽子一口湯，吃得津津有味，亦和樂無比。直至將到一點時，成果發表會也在成功的掌聲及人群滿意的笑容中，依依不捨的結束。

「米食」不僅是中華民族自古以來賴以為生的主要糧食，在生活習俗上更有密切關係。然處於急速變遷的現今社會，傳統米食漸被遺忘，有鑒於此，麟洛鄉農會為建立正確認識米食的營養及大力推廣傳統米食，並喚起人們對傳統鄉點的記憶，特成立傳統米食研習班，受到許多農家婦女熱烈的回應參與。此次舉辦成果發表會正是由家政班員在研習班，相互切磋手藝、研習調製米食小吃鄉點與技術交流而呈現的成就。



用月桃花葉包粽子，又甜又香