

麻豆文旦節

文圖 / 李秋雄

錄 一首麻豆綠社詩人呂左淇作品—
麻豆覽勝

買郎宅畔好風吹，放眼遙瞻景物奇。
處處芭蕉籠薄霧，家家文旦醉朝曦。
地跨鳳穴人爭訪，泉湧龍喉疾可醫。
東簪烏山如染黛，優遊步履樂忘疲。

這首詩正如麻豆鎮農會常務監事陳貴麟先生所撰寫「文教大鎮，觀光柚城」之描述：「麻豆從「家家小圃林蔭，一畝檳柳一草堂。」到「西風已起洞庭波，麻豆庄中柚子多。」短短不到3百年，文旦取代了檳榔成爲大家喜愛的特產。

麻豆地區種植文旦柚面積400~500公頃，產銷班14班，班員1千多人，經麻豆農會輔導，獎勵補助施用有機肥料以來，麻豆文旦品質大爲改善，甜度提高到十度以上，且產量增加一、二成。



麻豆文旦節會場人潮洶湧

目前，文旦、白柚、酪梨成爲麻豆三寶。

麻豆文旦節活動會場設在麻豆農會廣場之空地，設有文旦品嚐區，與會的民眾吃得津津有味。麻豆農會家政班設有9攤位，其美食有油飯、排骨竹筍



學員參觀有機蔬菜田間生產栽培方式

展成功經驗及新技術供與會學員作爲回國後在推廣農業各方面工作的參考，及經過各地的參訪使他們瞭解台灣農業文化和農耕方式，讓與會學員除對農業方面有所收穫，亦對台灣的各项建設和民俗風情留下美好回憶，期盼此次農業外交爲我們國家做一次成功的國民外交，並藉此提升台灣的國際地位。





寫生文旦及創意文旦



文旦柚產銷班班員在攤位上剝柚子供與會民眾品味與叫賣



學童試用收刈後打落機器桶



醃製酸菜大型木桶



家政班現炒什錦炒飯



踏水車

湯、下水湯、碗粿、豬血湯、什錦炒飯、榨菜肉絲湯、粽子、虱目魚湯、大腸、菜豆湯、水餃、酸辣湯等等美食佳餚，購買者也相當踴躍。

麻豆興農里草店尾生產的酸菜頗為聞名，也在現場展售。此外也展示古農具如稻穀脫穀機（摔桶、機器桶）菜蔡、磨米臼、風鼓、牛稠等等，讓下一代對先輩使用過的農具，更深入認識，並體會先民使用古農具之辛勞。