

台中市農會邀您共嚐 農村風味的麻蕒美食

文圖 / 黃敏

一項以麻蕒特有農作物為主題，別開生面的「犁頭店麻蕒藝術饗宴」活動，於雙十國慶當天在台中市的南屯國小熱烈展開，會中麻蕒的用途，包括食用，或是製作日用品，麻繩，植物染等及麻蕒的沿革，歷史背景均紛紛出籠，一一呈現，藉由實物或圖片的展示，以及現場操作表演，由於內容豐富，非常的精彩，讓所有參與的民眾有震撼的臨場參與感，同時沈浸在濃濃具有古早味的麻蕒文化思維裡，而對麻蕒廣泛用途增加一層的印象外，還有也多加一份禮讚。

重拾回味農村生活

台中市農會總幹事賴溪松在揭幕致詞時特別表示，這項活動是首次在中部



阿嬤級參加揀麻蕒的比賽場面



台中市農會總幹事賴溪松致詞，希望藉由產業與文化活動結為一體，讓大家對麻蕒有認識後更加的喜歡

舉辦，旨在希望大家對地方特產的重視，繼而發揚光大，同時也讓大家对麻蕒的用途多加了解，進而喜愛食用。

由台中市農會主辦的「犁頭店麻蕒藝術饗宴」活動，由市政府指導，還有萬和文教基金會，南屯文化工作隊的熱



示範傳統的編結麻繩



台中市農會推廣課長曾美蓮推薦農會研發成功的麻蕙麵



家政班員研習麻蕙植物染的成果展作品

情協助，活動與眾不同的是以「麻蕙」為主題，麻蕙為全省鮮有的農作物，但是凡有品嚐過經驗的人，對那種略帶苦中有甘味的美饌，特別懷念，為了重拾大家的記憶才有此活動的誕生。

麻蕙的源由

黃麻相傳於清朝雍正年間，福建省詔安縣人游念四，自大陸移居雲林縣大埤頭游厝庄所引進。一直到民國28年在全省掀起普植的風氣，栽植面積曾達到2萬3千多公頃，後來黃麻經改良為甜麻至今，目前台中地區的種植的就是甜麻，而以犁頭店最多，有「麻蕙故鄉」之



麻蕙造景成果展作品

美譽。麻蕙的食用方法是將麻蕙的芽葉揀取下來，經過搓、揉，滌除苦水後，添加蕃薯與小魚乾熬煮，散發出清香味道，吃起來滑溜爽口，且有微帶苦

味的特別口感，深受老饕的喜愛。地方傳統吃法，是再添加一小匙「蝦仔醃」（小河蝦經鹽巴與酒浸泡後所製成醬料）後拌飯吃，搭配自家醃漬「鹹瓜仔」，被喻為人間美食。



花藝設計成果展暨參與人員合影



編織DIY



麻蕙製作的點心

營養豐富的麻蕙麵

麻蕙的營養豐富，富含鉀，鈣，磷，鐵與維生素C，及B1，B2，是所有黃綠色蔬菜之冠，有消暑退火功能，是養顏美容的聖品，台中市農會研發成功一種「麻蕙麵」，市農會推廣課長曾美蓮鄭重推薦之外，農會並舉辦麻蕙麵美食品嚐會，招待與會人士，大家品嚐後，均讚譽有加。

麻蕙的多種用途

麻蕙的用途極為廣泛，包括用來編織米袋，

腰帶，吊飾，桌墊等日用品。另外淬取麻蕙汁液調料，染在絲質圍巾，服飾上色彩分明，非常美麗，深受人喜愛。此外，在早期農村社會，耕作所需的農器具或生活的用品，麻布袋，米蘿繩，牛繩，繩索均用黃麻的繩索打編而成。

活動熱鬧生色不少

別開生面的活動，揀麻蕙比賽，參賽者均是高齡的阿嬤，她們的技術仍然熟練，讓大家回味起早期的農村生活。另外有編結麻繩表演，目前這種技術已經日漸式微，逐漸失傳，能夠在此活動重現，讓大家目睹後，覺得獲益良多。還有熱熱鬧鬧的古式迎親表演，使活動增色不少。

現代化的人，大家飽嚙珍饈美餚，山珍海味之餘，若偶而來一道平常無法嚙到農村風味的麻蕙小吃，或喝一口麻蕙家常湯後，一定會覺得這是人間美食，而韻味無窮。



押花DIY實習及作品



麻蕙的實物展出

