

竹藝與筍宴，盡在大坑

文圖／黃敏

由台中市農會所舉辦的「竹藝與筍宴」的活動，在台中市主要產竹的地區大坑隆重舉行，會中除有展示家政班員研習竹藝的成果，趣味十足的切筍比賽，有獎徵答，還有竹筍大餐，色香味俱全，讓中部地區的民眾不僅優遊於竹編藝術，滿足視野的享受並也品嚐竹筍的美味佳餚，飽嚙一番口福。

台中市大坑盛產麻竹筍，風味絕佳，名聞遐邇於全省，而且大坑也是台中市的風景區，農會舉辦「竹藝與筍宴」的活動，旨在讓大眾瞭解竹筍的營養價值，竹筍加工品的種類，例如筍干、筍絲、筍醬等等，藉以促銷竹筍產品，同



台中市農會舉辦「竹藝與筍宴」活動，將產業與文化結合，吸引數千餘來賓與會參觀，給予一致好評

時也介紹農會輔導竹編研習班的成果，因此在會場特別展示竹簍、竹籃、竹扇、燈飾等作品，琳琅滿目，美不勝收。

台中市農會指出，竹藝研習班創始於民國79年迄今，每年培訓學員30名，



別開生面的竹筍禮炮揭開活動序幕



家政班員迎賓舞，舞姿美妙獲得熱烈掌聲



參觀的來賓非常踴躍，並對節目精彩，給予熱烈掌聲



來賓聚精會神的欣賞參展的竹藝作品

每一期3至4個月，利用每月2至3天研習。農會聘請國立手工研究所李榮烈老師及苗栗「松月堂」竹雕大師蒞臨指導，授與學員的竹編的技

藝，由於學員的認真學習，成果斐然，學員結業成果包括有精心編織的竹編作品包括有竹簍、竹籃、竹蝦、筆筒、燈飾、竹扇小飾品等均非常的玲瓏可愛，



精美的竹藝作品與竹筍美食並列展示，相互輝映

參觀的民眾莫不愛不釋手，同時也給予高度的評價。

農會說，參加竹編研習的學員，潛心學習，以纖細的雙手編織出

美侖美奐竹藝作品，或是竹編器具，學



台中市大坑地區的特產竹筍含有豐富的營養，是一道美味佳餚



竹筍製作的包子及鮑魚筍捲，珍珠筍包，望之令人垂涎



鮑魚筍捲

珍珠筍包



切竹筴比賽熱烈的場面



得一技專長，一方面可以民間傳統的竹編藝術不致於失傳，薪火相傳下去，而且學員將自己的產品送到市面上展售，受到消費者的歡迎，增加副業收入，因此學員學習的興趣倍加濃厚。

農會從79年開班迄今，竹藝研習班，一直是最受到歡迎的班，成果相當豐碩，每當學員看到自己製作的成品在市面上暢銷，或是美化家庭，增加生活情趣時，覺得很有成就感，而一再感謝農會的輔導。

此外，竹筴的味道鮮美，並富有營養價值，據專家分析竹筴含有多量的蛋白質，脂肪，糖質，纖維等營養成分，且另含有維他命甲、乙、丙，各種胺基酸，及植物荷爾蒙等成分，竹筴愈嫩營養價值愈高。為提升竹筴的附加價值，

並加強竹筴加工產品的促銷，農會亦輔導農民製作竹筴的加工品，開班授課，特別聘請新竹食品工業研究所的講師指導竹筴的加工，例如有筴乾，筴醬，酸筴絲，脆筴等製作，學員的成果在竹筴美食區展示，當天，同時配合舉辦竹筴大餐，接受訂桌，與會的上千名賓客在中午的餐會上，品嚐到別具風味的竹筴料理後，均讚譽有加。

會場中，還提供免費贈送的竹管做成的風雷童玩，老少咸宜，玩得不亦樂乎，筴醬製作DIY，另外以竹筒做的禮炮，轟隆轉隆的響聲。此外，家政班員美妙舞姿的迎賓舞等活動，均吸引觀眾的注目與熱烈的掌聲，台中市農會利用週休假日舉辦這場「竹藝與筴宴」的活動，讓大家沈浸在竹與藝術，美食結

合，為難得一見的盛會，民眾在渡過歡樂的一天，而留下美好深刻的印象。 🐎



童玩DIY



童玩遊戲老少咸宜