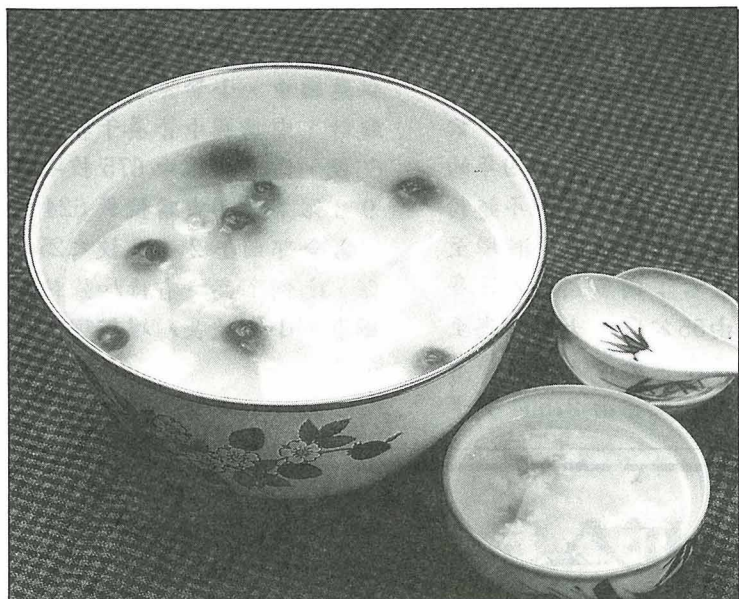




文字整理／張慶貞

# 啊， 好一道酒釀湯圓！



甜甜的热呼呼的酒釀湯圓  
在冬天可以温暖你的心  
酒釀是蒸熟的糯米放冷加入酒麴  
當作酒引子發酵製成  
大陸有的省份常以酒釀冲蛋  
或酒釀荷包蛋作為婦女坐月子的滋補食品  
酒釀湯圓只是千變萬化的米食製品中  
一件小小的驚奇罷了  
米食文化是中國人最優秀的飲食智慧  
重點是吃米飯讓我們更健康  
但是西方人好像比我們更清楚這一點  
不愛米飯飲食西化的趨勢  
對我們影响的層面既深又廣  
“稻米的故事”提醒大家  
認真想一想

圖片提供／台灣省糧食局

## ● 米食推廣

### 農委會文復會携手合作 發揚米食文化系列活動

行政院農業委員會與文化復興運動總會合作，自80年10月起舉辦發揚米食文化系列活動。計畫內容包括：

(1)成立發揚米食文化推行輔導小組

由糧食局聘請有關單位及專家、學者、業者，編纂有關米食、稻米生產、儲存加工、

運銷等文獻，並編印成冊，介紹給國人。以及綜理啓發米食意識及各項宣導米食推廣活動。

(2)舉辦專題演講／座談會及調查研究

邀請國內外專家學者專題演講；召開座談會，分別從政策、營養、社會、教育、經濟、消費、農民、婦女、糧商等

不同觀點探討米食問題；委請營養、醫學界專家從事有關米食方面的研究。

(3)輔導設置米食專櫃，促銷米食點心

配合“中式傳統米食小型示範加工場推廣計劃”，銷售農會所製作之米食點心—鄉點，以擴大銷售層面。

(4)配合小學營養午餐，培養學童愛吃米食習慣

(5)擴大辦理“米香之旅”系列活動

於寒暑假中辦理國小學童“米香之旅”夏令營、冬令營活動，實際體驗農民扶犁荷鋤