



文圖 / 曾文田

花蓮「曾記麻糬」



■ 第二代掌門人董晟州。



■ 位在花蓮市區的「曾記麻糬」。



■ 歷史最悠久的紅豆麻糬。



■ 「麻糬DIY」親子同樂。



■ 台灣第一家有國家認證的麻糬專賣店。

陪伴花蓮人一甲子的「家鄉味」曾記麻糬，獲得經濟部GSP優良商店國家認證，是台灣第一家麻糬業者通過國家認證的糕餅店。

創設「曾記麻糬」的曾水港，是祖籍桃園縣龍潭鄉客家人，年僅15歲(民國25年)時來到「後山」花蓮地區發展，曾經學得客家米食製作手藝，便決定以做麻糬創業。

從31年起，曾水港以腳踏車載著親手做的麻糬，沿街叫賣，行遍花蓮大街小巷，是所有花蓮人最熟悉的聲音。「曾記麻糬」數十年如一日陪伴著花蓮人，尤其人性化的產製過程，以及行動商店般的行銷模式，常讓顧客充滿期待，備感溫馨。

81年，曾水港交給女兒曾惠娟、女婿董晟州接下這項傳統手藝，成為「曾記麻糬」第二代接班人。秉持傳統手工製作，以自然、新鮮、香Q、可口，天天新鮮供應，為了讓顧客吃得安心，堅持不添加防腐劑。

守成之餘，新一代的接班人也尋求突破，董晟州改變沿街叫賣的經營模式，由行動商店轉變為固定據點，在花蓮市區民國路上，租下一間小店面，讓顧客隨時可買到傳統「曾記」口味的麻糬。

第一代「曾記麻糬」，只賣一種紅豆口味，如今陸續增加花生、芝麻、椰子、綠豆等共五種口味。購買回去的麻糬，儘早在第二天以前食用，若有剩餘，請放入冰箱冷凍庫保鮮，在7天內取出退冰後，用小火油煎，最能呈現米食的傳統風味，也可以使用微波、水蒸、烤箱等加熱方式處理。

最近「曾記麻糬」試辦「麻糬DIY」活動，讓顧客體驗自己當大師的感覺，在工作人員協助下，穿上工作服創作屬於自己品味的麻糬，最後，記得將自己製作又酷又炫的麻糬，帶回家和家人親友分享！



■ 親手「椿打」的麻糬，沾上花生粉、糖粉，與親友分享。