

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：觸動歷史的味蕾 麻茅探訪之旅

作者：

陳可薇。國立台中家商。流行服飾科三年一班。

賴思俞。國立台中家商。流行服飾科三年一班。

指導老師：

廖慈純 老師

壹 前言

一、研究動機

夏天，是許多蔬果盛產的季節，其中在台中最特別且最具有傳統價值的便是麻笋，一般人也許知道麻笋可煮成麻笋湯，卻不知道它還有其他突破傳統的做法，或是知道它好吃卻不曾去想過它對人體健康所帶來的益處，而它又有什麼更深入的歷史呢？為了對麻笋有更進一步的認識，也為了讓它不再被遺忘，而訂定此次主題以了解麻笋文化。

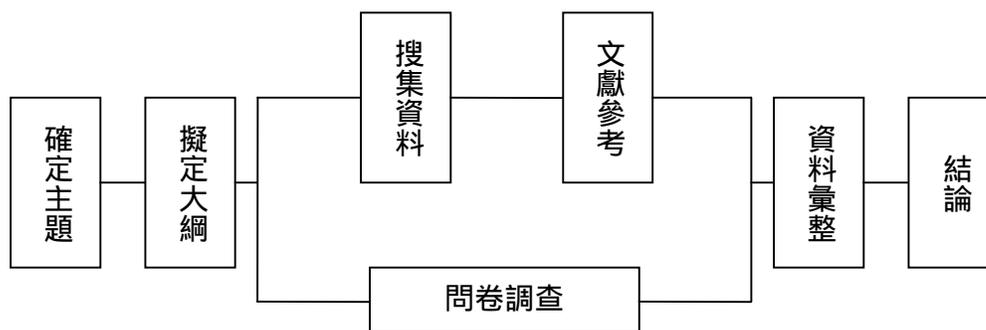
二、研究目的

- (一) 認識麻笋。
- (二) 了解麻笋對人體的影響。
- (三) 探討現代人對麻笋的認知。
- (四) 發現麻笋的創新產品。

三、研究方法

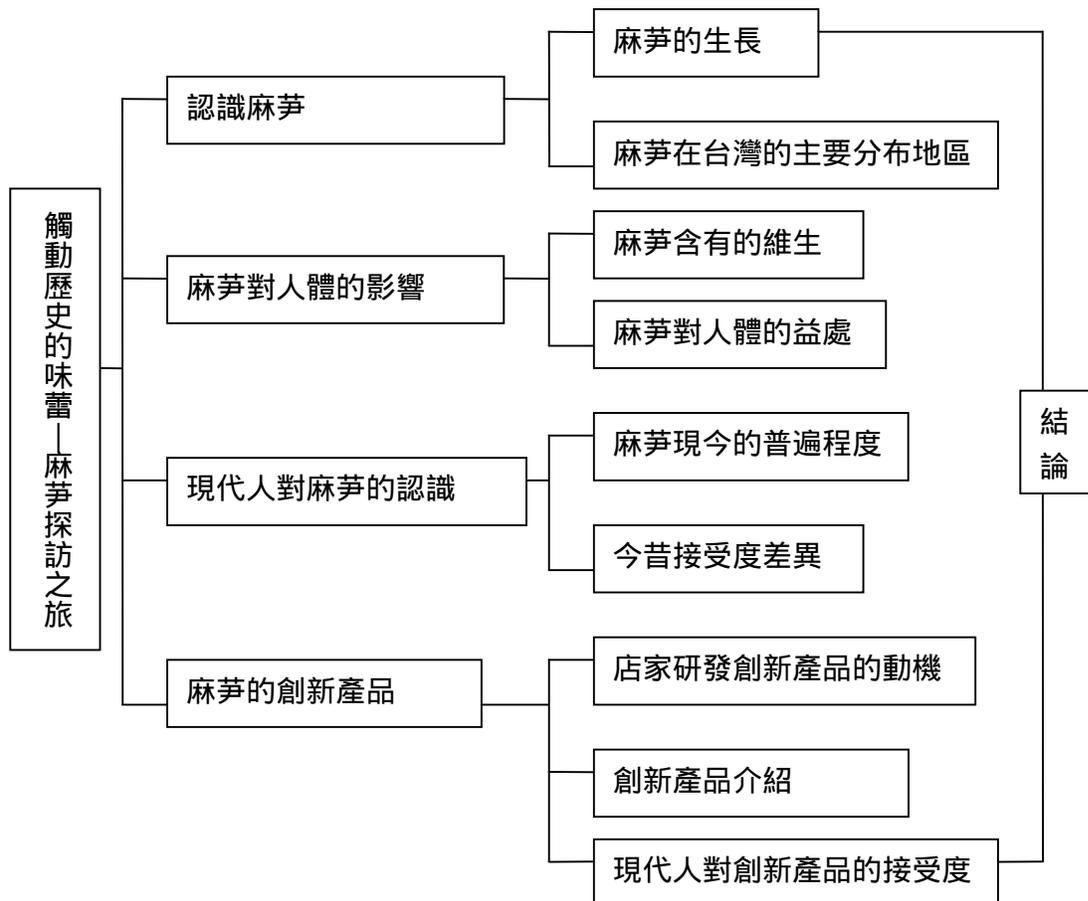
為了完成研究此次的研究主題，我們參觀位於台中市南屯區的「犁頭店麻笋文化館」，並請管員以麻笋的生長為主為我們做基礎的介紹，並前往圖書館及楓樹社區查閱相關書面資料以及創新產品，也針對販售麻笋相關產品的百年老店做訪談，蒐集以上資料並彙整，已完成此次研究。

四、研究流程



圖一 研究流程圖

五、研究架構



圖二 研究架構圖

貳 正文

二、麻笋的生長及分布

(一) 麻笋的生長

麻笋，是一年生草本植物 甜麻的嫩葉；「笋」的意思為「初生的草木」，而一般在市場攤販上寫的麻「薏」是錯誤的寫法。麻笋的主要生長期在每年的二月到十月間，其中以夏季為其生長旺季，麻笋的生命期大約為三個月，收割四次後便遭淘汰。

(二) 麻笋在台灣的主要分布地區

麻笋在台灣的主要分布為中部地區，豐原以南雲林以北，而其中又以台中市南屯區為主要生產地區。正因如此，此地區許多店家多利用麻笋來開發新產品，使麻笋不再只是台中的傳統文化菜餚，更成為當地推廣地方歷史的一項特色。

二、麻笋對人體的影響

(一) 麻笋中含有的維生素

在過去麻笋是普遍的家常菜，卻鮮少有人對這種蔬菜做深入的營養素分析，為了幫助了解麻笋對人體的益處，以下是對麻笋營養素的資料整理。

- 1、日本在十多年前引進甜麻，爾後視它為「奇蹟的蔬菜」，它含有豐富的營養素，例如：葉紅素、維他命 B、維他命 B2 及鉀、鈣、磷和鐵等礦物質。
- 2、根據研究，麻笋的葉紅素含量是紅蘿蔔的 1.5 倍、菠菜的 3 倍，維生素 B 的含量是芹菜的 3.5 倍、菠菜的 6 倍，而維生素 B2 更是菠菜的 21 倍，可見麻笋的營養價值是很高的。

(二) 麻笋對人體的益處

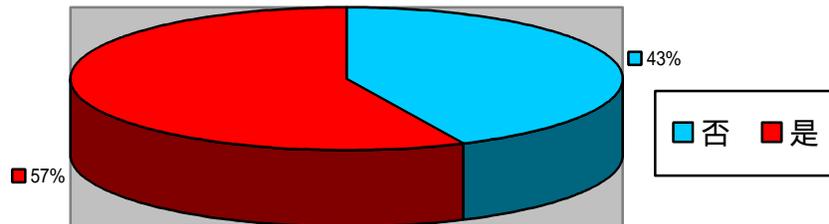
盛產在夏季的麻笋具有消暑退火的功效，不僅如此，在 2004 年 12 月，中山醫學大學的王進崑教授，發表了麻笋對醫療的研究報告，內容指出，在麻笋的植物性化合物中，至今已分離出 8~10 種防癌物質，具有阻擋致癌物質自由基生成的功效，其防癌及治療發炎的效果勝於維生素 E 的 5 倍及維生素 C 的 7 倍，由此可知麻笋在醫療上也具有相當的功效。

三、現代人對麻笋的認識

為了了解現今人們對麻笋的接觸，以問卷調查的方式，統整這項鄉土文化被大家所認識的程度。共發出問卷 300 份，有效問卷 211 份。其中有百分之 90 的填寫人在 13~20 歲。

(一) 麻芋現今的普遍程度

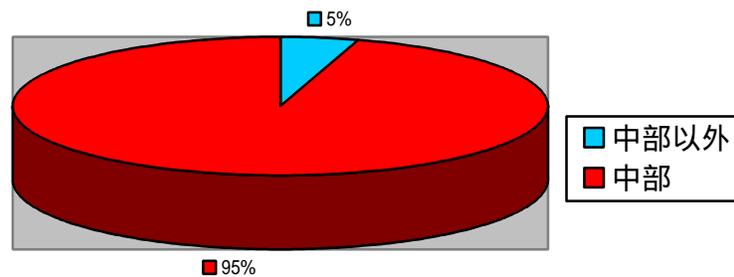
1、是否吃過麻芋？



圖三

由圖三可知，有近六成的人都曾經吃過這項漸漸被遺忘的夏日甜食。

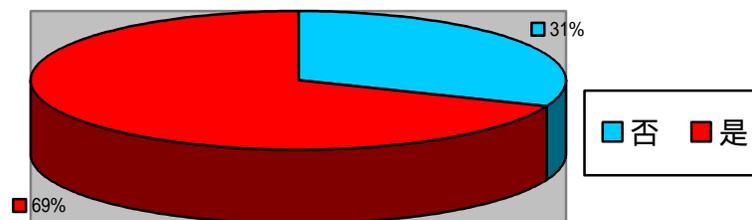
2、分布地區



圖四

由圖四所知，大部分知道麻芋的人都居住於中部，中部以外地區的人對麻芋還不是很了解，而麻芋也是中部的傳統飯後菜餚。

3、是否想嘗試麻芋的相關創新產品？



圖五

由圖三可知，近七成的人對麻笋還是充滿好奇，對於創新產品並不排斥。由於現代世界越來越科技化，傳統的文化就此被埋沒，而它的營養價值和所有的功效也因此被忽略。

(二) 今昔對麻笋的接受度差異

透過上述的問卷調查，我們可以知道目前麻笋在現今的社會中接受度並不是很高，居住在中部以外的人更是沒有聽過麻笋是什麼，但透過創新產品的研發、發揚了它的功效和它的營養價值後，它在市場的接受度就不一樣了。

四、麻笋的創新產品

從過去的湯品轉型，現在有不少店家為麻笋創造出新的面貌以保存麻笋的文化。

(一) 店家研發創新產品的動機

位於台中市南屯區犁頭店的林金生香百年老店，他們是第一間想到要把當地的盛產產物 麻笋 做成大家更能接受的甜食的店家，相似的店家還有位於南屯區的人文茶館及誠實商店。他們秉持著要把當地的文化推廣出去、維護當地傳統的精神，讓麻笋不再只是做成湯品飲用，更可以在各個方面發揮它的各項營養價值。他們積極的發明更多創新產品並介紹顧客麻笋的歷史，讓更多人了解麻笋，也讓這個神祕的傳統文化不再沒落下去。

(二) 創新產品介紹

在麻笋的主要產地，台中市南屯區有許多店家以麻笋為主研發出許多創新產品，有別於傳統麻笋湯（如圖六），創新產品包含了飲品、食品、冰品、零嘴，甚至是伴手禮。



圖六

1、南屯的人文茶館

有著麻芋奶茶、麻芋養生茶及麻芋杏仁茶，有別於一般茶飲的甜膩，麻芋的茶飲多了一點清新、自然的風味。

2、楓樹社區的誠實商店

內部的麻芋創新商品千奇百怪，麻芋冰棒、麻芋牛軋糖、麻芋餅乾，甚至還有「麻」卡龍 麻芋口味的馬卡龍。這些都是為了延續麻芋文化而研發的產品。

3、南屯區的百年餅店 林金生香

為了使麻芋文化能夠保存並傳承，在多年前就已研發出麻芋狀元糕及麻芋太陽餅，並成為店內的熱銷商品，可見麻芋的創新商品在當地的種類是很多的。

（三）現代人對創新產品的接受度

傳統的麻芋在大家的印象中可能只有麻芋湯，但是透過台中市南屯區許多店家的努力與研發，麻芋的創新產品一一問世，也因此令許多人對於麻芋有了不同的見解。相關產品例如：狀元糕，太陽餅 等，產品跟著時代變化更加貼近我們的生活，讓大家對於這項台中的傳統文化漸漸的有了更多的認識，也讓人更加的喜愛它，接受度大幅的提升。

參 結論

經過此次研究發現，原本我們認為已經沒落的麻芋文化，其實在我們所熟悉的台中仍然默默的在發展。老一輩的人們依然堅守著傳統，在菜市場或家裡的餐桌上還是能看到這項過去的菜餚，新一代的人們則努力的研發及研究，使它依舊存在後一代孩子們的心中，新舊幾代的持續守護與融合，使這項歷史還能在我們這些十幾歲的學生心裡佔有一席之地，讓我們對它產生興趣與好奇並且決定深入探討，讓更多人知道它、推廣它。

新的時代應該是秉持著過去的理念，不忘記前人的歷史而努力被後人開拓出來的，就像臺灣閩南語諺語所說的：「吃果子拜樹頭」若我們只懂得踩在長輩們的付出中成長而不懂得飲水思源，那麼從前那些好的歷史則只會慢慢的被我們掩埋，不復存在。

當我們在百年餅店 林金生香裡訪問店員時，我們注意到他對於保存這項傳統的意念單純卻積極，可以流暢且清楚明瞭的表達他對於推廣麻芋的想法，那強烈且真摯的

理念使我們正視且認真的想推展這項前人一代代傳下來的美食。對於我們這些居住在台中已久的高中生來說，它可能只是一道偶爾會出現在桌上的湯品，而不曾想過它在前人的心中是一項多麼重要的歷史。

這次的研究讓我們了解到的不只是麻笋這項飲食的歷史和營養，更多的是對於舊文化傳承的重要性。麻笋不只是傳統飲食，更是台中人獨有的珍貴寶藏，推廣麻笋文化的任務人人都應該盡力，讓更多人了解麻笋這項飲食，以保存台灣這項獨特的菜餚。

肆 引註資料

麻笋文化館。2011年10月24日。取自

<http://www.wanhegong.org.tw/%E6%96%87%E5%8C%96%E9%A4%A8/intro/intro03.htm>

林惠敏(2003)。梨頭店麻笋之歌。南屯文化工作室。

林惠敏(2005)。麻笋生活家。。財團法人萬和文教基金會。