

# 南屯麻荳文化館

## 苦盡甘來的鄉土滋味



■ 在市區難得見到綠油油的麻荳園。(林麗娟提供)

圖、文 / 王派仁

說到臺中，很多人都會對這個城市的好天氣與悠閒的氛圍而留連。至於臺中在地的的小吃——大麵羹與麻荳，似乎就比較不為人知。在臺灣各地旅行，我們很容易看到臺南的擔仔麵、新竹米粉、彰化肉圓……，但唯獨大麵羹與麻荳，似乎只要離開臺中，就很難在其他城鎮的街頭看到這兩種食物。然而，正因為很少跨越臺中的界線，許多外地來的遊客，第一次品嚐到這兩樣小吃，都感到驚嘆而特別，有那麼點品嚐「異國食物」的新鮮。

特別是麻荳，更因為其季節性的因素以及淡淡的苦味，令首次嘗到的人嘖嘖稱奇。臺中的南屯因為盛產麻荳，在地人也愛吃麻荳，因此有一座獨一無二的「麻荳文化館」。

### 品嘗苦盡甘來

臺中人食用麻荳的起源，是因當年勤儉的老人家，在黃麻收成後，捨不得嫩葉被丟棄，便加以烹煮。所謂的「荳」，在臺語中就是指植物的嫩葉，所以麻荳這道食物是以黃麻的嫩芽與嫩葉為主要材料，經過搓洗去掉大多數的苦水後，再加入地瓜與小魚乾烹煮成麻荳湯。

中國北宋《圖經本草》中早已有關黃麻的記載：「黃麻，嫩葉可食，甚甘滑……」，可見華人食用黃麻已有千年歷史。麻荳吃起來口感則是有點黏滑，但是帶著獨特的清香，咀嚼之後有淡淡的苦味，入喉卻陣陣回甘。不少老臺中人都知道，麻荳清涼退火，特別適合在夏天食用。《圖經本草》中也提到黃麻「利大

腸」，因此當阿嬤、媽媽知道孫子、孩子消化不良、排便不順，就會到田裡採摘，煮一碗麻荳湯，喝下去之後不久就見效果。

然而，臺中人對於麻荳已經超出生理飽足或治癒不適的基本需求，甚至可說已經提升到心理、精神層次的滿足與撫慰。有一首在南屯流傳的念謠：「……山珍海味四處揣，也是麻荳合阮味……」透露了臺中人對她的喜愛，當有點滑有點黏的麻荳湯在口中流動時，心中似乎也湧起一股自己是臺中人的歸屬感。

### 那段黃麻歲月

筆者的姊姊嫁到外地，每當盛暑季節返回臺中，總希望母親煮一碗麻荳湯。我以為，離鄉的遊子最懷念的就是故鄉特有的食物，尤其是透過阿嬤、母親親自調理。柔嫩細滑的麻荳宛如母親輕輕拍撫的雙手，讓遊子備感溫馨；苦中帶甘的滋味就像父親的責備或叨念，當下固然逆耳，在咀嚼之後卻也令人回味。

黃麻起源的說法不一，多數學者認為長果黃麻的原生起源中心是中國。黃麻可製成麻袋、麻繩，日據時期因為稻米、茶葉、蔗糖等大量外銷，麻袋的需求量很大，中部地區更是黃麻的主要產地。西元1907年日本人還在豐原設立黃麻紡織工廠，生產麻袋、麻繩。

臺中的南屯舊名犁頭店，是臺中地區最早開發的地方之一，也是盛產黃麻的地區。著名的人類學者胡台麗寫過一本報導式的文學作品——穿過婆家村，書中背景就是60年代的南屯。在臺中逐漸繁榮之際，甚至一直到近年進行市地重劃之前，這裡仍舊頗具農村風情。

■ 麻荳經過阿嬤、母親親自搓揉、烹煮，吃起來更增添其回甘韻味。



### 回憶的滋味

「南屯好食是麻荳，滑溜續嘴帶苦味，田園厝邊種俗滿滿是，阿姆揀葉揉苦水，煮歸鼎請厝邊……」這首臺語的順口溜，除道出南屯是麻荳的故鄉外，更看到犁頭店人們對這項鄉土食物的獨鍾。

家鄉的景物與味道，總是令人懷念，更是無可替代。如今南屯不再是那個多年前的村姑，而是一個準備躍上舞臺的都會女性，所幸麻荳的味道始終是臺中人心不變的選擇。至於「麻荳文化館」除了保留這項飲食文化，更希望藉由多元的聯結，和臺中以外的人們分享這份「苦盡甘來」。

「每回外出旅遊要返家時，心中總會浮起一個念頭——還是臺中最好。藉著《文化臺中》一隅，與大家分享這個總是有好天氣、好心情、好回憶的地方。」

### 王派仁

現職臺中市烏日區溪尾國小校長，第12屆大墩文學獎報導文學類首獎、第1、2屆臺中縣文學獎報導文學類、第12屆臺中縣文學獎報導文學類、第12屆磺溪文學獎報導文學類、第12屆磺溪文學獎報導文學類首獎得主，出版《走著橋——古橋的閱讀與旅行》以及《超好玩歷史》二書。



### 請你跟我來

地址：臺中市南屯區萬和路一段56號5樓  
聯絡電話：(04)2384-3199  
開放時間：週休假日及農曆初一、十五 9:00~12:00；14:00~17:00 開放  
網站導覽：<http://www.wanhegong.org.tw/html/cultural/index.aspx>