



# 麻笋美味 黃麻感心

## 林惠敏撰寫— 台灣黃麻和麻笋

圖、文 / 李東興

「小時候，每到黃麻採收期，和父親一起刮取黃麻纖維，麻骨拿來剖成尿筧，也可以當火種引火，麻笋的綠色泡沫是最天然的洗髮精，坐在屋簷下的長條椅上頭，吃一大碗麻笋飯，這一連串的童年記憶，清晰又鮮活，好像昨天才發生的生活點滴。」

### 喜歡文學探索麻笋之美

在台中市南屯區土生土長的林惠敏，回憶兒時，曾擔任南屯區第一任委派區長的父親林劉連炳，雖然對子女是嚴肅的日式教育，但以身體力行對鄉土的惜情，早已深植在林惠敏心中，當年在她心中種下的麻笋種子，歷經十多年來，從一步一腳印的尋根溯源，傾聽老一輩的古早味，記錄耆老的口述歷史，灌溉幾漸式微的麻笋文化，重新萌芽、開花結果。

林惠敏說，從小在犁頭店長大，由於這裡是台中市的文化起源之一，文風鼎盛，小時候就常見到很多文人雅士吟詩作對，自己也很喜歡文學，十多

年前剛開始探索麻笋之美，是想從故鄉的生活周遭，尋求寫作靈感，沒想到愈深入親近麻笋，很多早年的復古記憶，像麻笋遇到好年冬的天氣一樣，滋長快速，也驅動她為麻笋的傳承、常民文化、庶民美食，到現在為麻笋開發更多藝術創作，和美味的麻笋料理。

### 犁頭店住民的幽默

一頭栽進麻笋的世界，不僅串起童年的幸福圖拼圖，也讓更多南屯區阿公、阿嬤找回青春的美好歲月，林惠敏說，她們家姊妹多，以前媒人婆來家裡做媒人，都會問一句「人有夠打索仔嗎？」她當時聽得

一頭霧水，為何做媒和打麻繩有關係，原來黃麻的纖維編結麻繩，要兩人配合操作旋轉器的前後車，第三人續接纖維編結成繩索，所以要三人才「打得轉」，而她們家就兩名兄弟無法打繩仔，一席鄉里問答，也展現犁頭店住民的幽默和智慧。

林惠敏說起，和麻笋結下不解之緣，還有個趣味故事，自己花費多年時間為「麻笋」完成的田野調查，全部DIY用電腦列印後，送給台中市文化局參考，東海大學歷史系教授洪敏麟看到這本草根性十足又具歷史考據的文章，熱心向當時的南屯萬和宮文教基金會董



▲林惠敏的「台灣黃麻與麻笋」，榮獲國史館九十六年獎勵出版品。



① 大甲阿嬤賴卻，在南屯區市定古蹟萬和宮文物館，製作懷舊的鄉土風情作品「針線情」。

② 林惠敏（中）和南屯花藝家一起創作「麻茅生活家」為生活增添創意。

③ 黃麻和麻茅可以當布料、染劑、押花藝術及花藝等藝術品。

事長林劉連炳推薦，還稱讚南屯區有「林惠敏」這種愛鄉土的人，值得幫忙出版成冊，讓在地人更加認識麻茅之美。

### 台灣第一本黃麻的史料

林劉連炳看到滿疊史料的作者竟是「林惠敏」，忍不住笑出來，讓洪敏麟有點詫異，相談之下，林劉連炳才說「這是阮女兒啦！」原來林惠敏擔心被人質疑內舉不避親，不想造成父親困擾，努力耕耘，不問收穫，但也因父女心有靈犀，讓這本以麻茅為主題的「典藏犁頭店」田野調查，終於順利付梓。

十多年來，林惠敏已完成「走訪台中第一街—犁頭店街」、「犁頭店、麻茅之歌」、「麻茅生活家—染色、押花、麻梗編結」等和麻茅相關的書籍，現在她另一力作「台灣黃麻與麻茅」，呈現台灣第一本詳細記錄黃麻的史料，榮獲國史館九十六年獎勵出版品，內容廣搜黃麻文化和日治時期的產業發展，不少珍貴的黑白老照片、手繪圖、泛黃的舊手據、契約、價格表，有如打開塵封的黃麻藏寶箱。

### 設立「麻茅文化館」

巨細靡遺的為黃麻保留珍貴文字、圖片史料，林惠敏還在南屯區三級古蹟萬和宮文物館的大樓，設立「麻茅文化館」，收集麻茅在生活中運用的小百科，讓大家在懷舊感情中，麻茅和民生用途、食衣住行，打造南屯成為麻茅新故鄉。

來到麻茅文化館，可以看到很多黃麻的制成的物品，館內最特別的展示場景，是請來大甲阿嬤賴卻製作的「針線情」作品，林惠敏和擅於女紅的大甲阿嬤接觸，發現她天生就是個說故事高手，到麻茅文化館觀察場地後，不必構圖，也沒有紙上作業的設計，憑著一輩子在農村的生活經驗，完成上百個表情別具風貌的



娃娃，演出栩栩如生的鄉土劇情。

這處以麻笋為劇本的娃娃王國，有農夫下田耕作、挑擔子、婆婆媽媽談天說地、爸爸在樹下搓麻笋、媽媽綁肉粽、曬稻穀，還有可愛的小朋友在田邊、小溪釣青蛙、抓魚蝦，讓很多人重溫農家生活樂趣，喚起懷舊思源之情。

### 麻笋融入各種糕點美味

「愛台灣」不只是口號而已，林惠敏愛鄉土從文字、圖片、立體史料館展開麻笋尋根之旅，還和南屯區一群熱愛鄉土文史工作者，以萬和宮傳統祭典、字姓戲和老街爆米香、打鐵店、糕餅店為主角，透過攝影機視窗，拍攝兩支名為「萬和宮」、「老街你好」的紀錄片，讓全世界各地的人從真情告白的影像中，一起來看看她的故鄉人、故鄉事。

她除了記錄發揚傳統麻笋料理，還將麻笋融入各種糕點美味，三級古蹟萬和宮的百年糕餅店，即將麻笋曬乾，磨成麻笋粉，有如綠茶粉的食材，製成麻笋果凍、壽桃、太陽餅、漢式喜餅、蛋糕，連傳統的紅龜粿、狀元糕都可以製成麻笋口味。

在地的南屯女兒林惠敏看到近年來，不少人對犁頭店老街發展，提出推動休閒觀光文化產業，希望以人潮帶來錢潮，



以麻笋繁榮地方產業，但她認為，麻笋是在地的農產品，先從常民的生活和飲食入手，和在地民衆結合後，才能讓在台中盆地流傳三百多年的黃麻和麻笋，自然而然散發吸引力。

### 黃麻曾是台中的經濟命脈

探尋黃麻腳步，林惠敏靠著雙腳，走訪南屯區的每一個里鄰，她說，用心感受，用眼睛親炙鄉土風情，花三年多的時間為南屯區的老樹、古厝、祠堂做紀錄、畫地圖，和老一輩的民衆分享生活經驗，現在這些資料成為下一代按圖索驥的鄉土教材，是她最有成就感的事。

林惠敏表示，從經濟史角度來看，黃麻有很大貢獻，而且在興盛時期，黃麻紡織廠每月可以生產40萬個布袋，現已開發成社區的豐原製麻工場，還曾是豐原、石岡、后里、潭子、台中一帶居民賴以為生的家計來源，當年在黃麻紡織廠工作的女工，燙頭髮、穿洋裝

上工，可見薪水較一般的工人豐厚，但曾經是台中盆地經濟命脈的黃麻，卻已消失多年。

### 讓台灣飄滿麻笋香

近幾年南屯區重現在綠油油的麻笋田園，林惠敏調查麻笋由來，很多人以音譯，常寫成「麻蕙」，其實說文解字記載，笋，是草木花初生者，即是黃麻尾端的嫩葉，現在大家食用的麻笋則是和黃麻不同品種的甜麻，黃麻又欣見綠蕙盎然，希望以後能讓台灣飄滿麻笋香。

林惠敏完成麻笋歷史文化史料，下一步她已經找到出發的方向，從摸索、求證、分享的經驗，讓她更具信心跨出新的里程碑，現在每遇假期，即沿著西海岸縣市，走訪在地的家庭美食，有別以坊間流行的人氣招牌料理，而是從庶民中品味有媽媽味道的一道菜，在「吃飯皇帝大」的山珍海味中，找到最感心的故鄉味。