



全國A bai風味餐暨藝品展售 走過風災 關懷原民產業

9公尺A Bai長龍現身， 達到活動的最高潮

臺東區農業改良場（以下簡稱臺東場）辦理「全國A Bai風味餐競賽暨藝品展售—走過風災，關懷原民產業」活動，於本(98)年11月28日在充滿原民氣氛中熱鬧開幕，為發揚原住民在提親時致贈A Bai長龍的傳統，臺東場特別展示超過9公尺的A Bai長龍，讓參加活動的貴賓和參賽的隊伍，共同見證這項有史以來最長的A Bai。開幕式並由臺東場場長黃德昌邀請農糧署東區分署曹紹徽分署長、縣農會戴振東總幹事、地區農會李建通總幹事、原住民休閒事業發展協會林張獻文理事長、臺東大學理工學院劉炯錫院長、水土保持局臺東分局徐弘明秘書及茶業改良場臺東分場吳聲舜分場長等貴賓一同切開，除了代表活動開幕外，也展現分享「研發成果」的誠意，達到活動的最高潮。

吸引眾人目光的9公尺A Bai長龍，係由金峰鄉正興部落沙桂花、沙秀英姊妹製作。沙家姊妹指出，這是由傳統提親時為展現誠意饋贈禮品的長A Bai改良製作而成，傳統的長度約120公分上下，這次製作加長型A Bai長龍，先將小米磨成漿壓乾成塊狀備用之後再將揉過的小米粉塊，撲在假酸漿葉上放置二層特選大塊好吃的豬



黃場長等貴賓切A Bai長龍，歡迎大家分享研究成果。

肉當成內餡，最外層則在用香蕉葉為包裹材料，包紮時也要如包裝禮品般的，以繩結仔細綑綁而成，最困難處是要找到蒸煮時的大蒸鍋，以及如何放入鍋中。

沙家姊妹表示，由於A Bai長龍蒸煮過程勢必要彎曲，為了避免豬肉因拉扯而縮在一起，而造成有的地方沒有豬肉的困擾，所以這次採堆疊方式包裹起來。由於蒸煮的鍋子直徑160公分長，所以必須將9公尺的A Bai長龍分成6段，一次蒸煮二條，以三個大鍋同時蒸煮，等到3、4小時蒸熟後再加以串接起來。另運送也費了一番功夫，因為側放會彎曲變形，所以只能平放，需要大卡車才能將串好長達9公尺的A Bai長龍送達展示會場。

雖然當日臺東地區同時舉辦釋迦節及旗魚祭等多項活動，仍吸引不少好奇的民眾與遊客前來參觀和分享A Bai長龍，讓臺東場顯得熱鬧滾滾，除了表演節目和各試驗場所研究成果展外，也安排有A Bai試作DIY等，吸引不少民眾前往體驗。