

### 筍

乾是竹筍切片或切絲，經過蒸煮、醃酵和乾燥等手續所製成的，味美而耐保存，為中國筵席上的鮮美食品。華僑把竹筍傳到國外，如日本、韓國、南洋甚至歐美，而以日本人最喜歡食用筍乾，我國筍乾外銷，也以日本為主要市場。

本省製造筍乾，據記載在一八二〇年開始，是由閩南傳入的。最初只在竹山製造，後來才漸次傳到雲林和嘉義等縣的丘陵山區，目前本省筍乾年產量約為二百萬公斤，其中半數充外銷，根據民國五十五年的貿易統計，筍乾外銷所賺外匯為一、二五五、五二九、七四美元，佔竹筍外銷總額三分之一強，至為可觀。

### 原料竹筍的種類

本省製造筍乾的原料竹筍，以蘆竹筍為大宗，其次是孟宗竹（或稱茅茹竹）筍。桂竹與綠竹雖亦可製筍乾，但由於體形小，而產量又少的緣故，通常只供家庭自己消費或省內市場銷售而已。所以筍乾的主要原料是蘆竹筍。

### 製造的季節

本省製造筍乾的季節，視原料竹筍盛產期而定。通常以每年七至九月為最適宜的時期；因為七至九月是蘆竹筍的盛產期，十月以後蘆竹筍產量即逐漸減少。

### 製造筍乾的設備

筍寮：筍寮是製造筍乾的主要場所。切片、蒸煮、醃酵和乾燥等手續，都在筍寮內實施。筍寮的建築結構很簡單，通常就地取材，用孟宗竹或刺竹桿架椽，屋頂則用竹葉或草敷成。寮寬約四公尺，長六至八公尺，寮側應留空地五、六十坪，作為日晒乾燥的場所。築寮地點必須是日光充足的向陽處，且附近應有清潔水源。

切筍場：通常在筍寮內一側，架設切板作為竹筍的切片或切絲場所，但應距蒸煮灶稍遠，以免擁擠。切板為木製，一般寬〇·三公尺，厚〇·一公

尺，長〇·六公尺，放置於竹桿搭成的架上即可工作，但亦有放在竹篾籬上操作的。

蒸煮灶：蒸煮灶是用來蒸煮切片的。灶高約〇·六公尺，圓形，周圍用竹絲編成，內層以水泥或桐油石灰敷成，厚約十至十五公分，使內徑為八十公分左右，作為安放大鍋的地方。灶門大小長寬各約三十公分，灶口高四十公分。大鍋直徑通常約九十分公分，筍片可直接放入鍋中用水煮，但也有在鍋上放蒸籠，將筍片裝入蒸籠中隔水蒸煮的。

醃酵籠：醃酵籠是為蒸煮後筍片之醃酵、貯存而設的設備。用竹絲編成，大小視製造筍乾多少而定。通常一直徑一·五公尺，高二公尺的筍籠，約可貯存六千公斤的濕筍。

竹簾：竹簾是乾燥筍乾時用以盛筍曝曬的工具，是以竹絲和棕繩編成的。但也有人用竹篾編成的晒席作為乾燥工具。

### 筍乾的製法

製造程序：筍乾的製造程序，如圖二所示。  
製造方法：

(1) 竹筍的採收：通常製造筍乾的竹筍，以筒長達六十至一百公分，先端抽出四片小葉時採收為宜。過嫩時採收，則組織柔弱，收量少，製乾量亦低。過老時則組織老化，筒中纖維粗硬，筍乾品質減低。

(2) 去殼：竹筍採收以後，次一手續為剥去竹筍外殼。剥殼多在採筍當地施行；一則可以減低重量，便於搬運，再則筍殼留置林地上，腐爛後可充為肥料。竹筍經去殼，約減輕一〇至一五%的重量。

(3) 切片：竹筍去殼後，便須按規格切成筍片或筍絲（筍條），但也有先經蒸煮再切片的。但因蒸煮後



圖一：筍片（筍干）

展開後，再細切為長四至五公分，寬一分左右的長條，亦即俗稱的筍乾（筍絲、筍條）。作筍乾的部分，其下部常有粗老的部分，切片時應注意將筍節除去，則製成的筍乾品質劃一而等級較高。橫切後所遺下的上段帶有筍尖的部分，經縱切為二後，將其展開，便不須細切，此即稱為筍片（俗稱筍平，如圖一），再加工則稱玉蘭片。一般筍片長為四十至五十公分，寬十二至十五公分，每片重量約一百一十二公分為合格。如原料筍較小，則不必橫切，削去老粗部分即可製成筍片原料。

(4) 蒸煮：經切片後的筍片和筍乾，應即移入煮筍鍋或蒸籠內進行蒸煮。鍋內盛水約八分，筍片以裝滿鍋口為度，不可過多，以免受熱不均勻。蒸煮時有每次加入花生油〇·一公升者，可增加筍乾的色澤。蒸煮時間，每次一小時即可。大陸各地和本省，有不經蒸煮、醃酵，而只用鹽直接醃漬的，稱為鹽醃筍，用鹽量約為筍乾重量的三%，風味很鮮美。

筍肉柔軟，不易切片，所以仍以採用前法為多。切片時，先自竹筍基部起算約三十公分處橫切為兩段，再將下段縱切為二塊。縱切後的筍

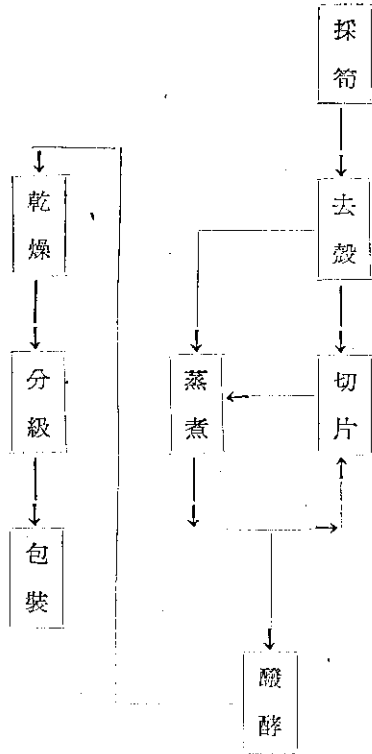
# 筍乾的

(5) 醱酵：筍片或筍乾蒸熟後，便放入醱酵貯存籠中，任其醱酵。醱酵時，籠底和籠內周圍，應以芭蕉葉或月桃葉墊滿，然後將筍片層層放入。筍乾(筍條)則放置頂層。裝滿後仍須用芭蕉葉等蓋密，上面再敷蓋草蓆，並用卵石塊加壓。近來有用塑膠布以代替草蓆，上覆細沙一層以代替卵石，其壓榨效果更好。經壓榨醱酵十天後，筍片等重量約為鮮筍重量的五至六〇%，時間越長，重量減少愈大。通常此法可貯存半年以上。(圖三)

(6) 乾燥：醱酵的筍乾，遇晴天即應取出平鋪竹簾上曝曬乾燥。經四、五天至色澤轉變為黃褐而略帶透明時，即可收藏出售。乾燥筍乾，勿選陰雨天氣，以免筍乾生霉而影響品質，否則應移於室內通風處，促其乾燥，或以炭火烘乾。本省有切片後直接乾燥而成筍乾的，色澤雖不佳，但風味很好，也有它的特點。近來有人主張用機械脫水乾燥，品質可能更好。鮮筍製成筍乾，其收量平均約為五%。

(7) 分級：筍乾按色澤好壞，通常分為上等和普通兩級。上等品除品質劃一而外，以帶黃褐色而有光澤者為合格。普通品則色澤暗褐且常有斑點，品質參差不齊。上等品經再加工後輸往國外銷售。普通品則銷省內市場。

(8) 包裝：成品經分級後，每三十公斤盛入麻袋封存待售。粗麻袋包裝在運輸途中容易混入夾



圖二：筍乾製造程序

### 謝經發 水景

## 製 造

雜物，所以也有改用細布布袋包裝後，再用粗麻袋包裹，以保持筍乾品質的。

### 外銷筍乾

#### 應加改進

上面所介紹的筍乾製法，是筍農就地加工的方法。這些產品，常須經再製廠商實行再加工，製成乾玉蘭片、乾筍絲和濕筍絲等後，外銷日本或香港等地。

近年筍乾外銷，略受罐頭筍的影響，但筍乾風味不能由罐頭筍代替，嗜好者仍多，加以省內市場穩固，所以筍乾生產前途至為樂觀。例如民國五十五年，筍乾外銷額仍佔竹筍外銷總額的三分之一強。尤其本省竹林多分佈於僻遠山地，交通不便，將竹筍加工製成筍乾，為一最有利的經營途徑。

但筍乾製造方法仍有許多地方需要改進。例如天然乾燥的缺點很多，據南投縣瑞竹林業合作社理事長陳望雄的報告，外銷日本的筍乾，纖維化部份(即木質化的硬老筍頭)應全部予以切除，浸水加工時的膨脹率要大，筍乾內絕不能含有任何的夾雜物，如毛髮、石粒或竹枝等。目前本省外銷筍乾硬化部份未全部切除，估計含量約佔百分之十以上。夾雜物種類也很多，包括毛髮、小竹枝、竹片、砂粒、土粒等。又因乾燥方法不善，色澤參差不一。這些都是亟待改良的。如能改為人工機器脫水，則筍乾的色澤和品質，必能提高。改用布袋包裝，可以保

持筍乾純潔度。其他如規格的訂定，品質的劃一等，都是我筍農應該多加研究的項目。



圖三：乾筍的醱酵

## 鐘

麻目前的推廣品種為「培格七號」。近年臺南棉麻試驗所又育成一新品系F1-551三〇二一，經歷年試驗示範，不但抗炭疽病力強，並且精洗麻不均產量每公頃達二千八百三十七公斤，比「培格七號」增產一六%，本年正在審查命名，繁殖種子，準備下年正式推廣。

留種用的鐘麻，宜延遲至七月上旬播種，以縮短生長期，減少風災病害損失，經濟利用土地，每公頃採種量可達八百公斤。

「培格七號」的種子可向主要產地雲林縣元長、大埤、土庫等鄉公所洽購。本年度第一期作水稻如能在七月十日以前收完，即行整地，在一星期內播種鐘麻，至十月開花，十二月尚可採得相當數量種子。每分地播種量為一·五公斤。(季景元)