孟宗筍・味美可口

莊新吉

南投縣鹿谷鄉竹林村，爲農家綜合發展示範村，以林農發展爲主。示範村的林業面積占農作物總面積九〇%以上，林業產品以竹類（孟宗竹）及竹筍（冬筍）爲大宗。

現將冬筍的故事和幾種烹飪法介紹如下，以供大家參考：

相傳在三國時，有一個孝子名叫孟宗，他小時候父親就去世了，跟著年老多病的母親相依爲命。

正當嚴寒冬月裡，母親心裡極想吃點新鮮筍子，但是在風雪交加的天氣，那裡去找鮮筍子呢？孟宗實在急得沒有什麼法子，只好獨自跑到竹林裡，抱着竹子哭泣，那知他的孝心，竟感動天地，眼淚掉下之處，忽然迸裂生出筍芽來。

他喜出望外，趕緊拿鋤頭挖起來帶回家去，煮湯奉給母親吃，母親的重病居然完全好了。

後來世人爲了紀念孟宗的孝行，就取名爲「孟宗筍」。

冬筍魷魚湯

材料：冬筍半斤（去殼後），魷魚半尾，香菇三朵，青蒜一枝，瘦肉四兩，塩少許，另準備清水兩大湯碗。（六人分）

作法：（1）冬筍去殼洗淨切成薄片，魷魚浸水稍軟後洗淨切成花片。瘦肉、香菇洗淨切成薄片，蒜切段約二寸長備用。

（2）鍋內水先煮開後，將冬筍片加入，繼續沸滚十分鐘，加入魷魚片、瘦肉片，再以中火煮約十分鐘後，放入香菇片繼續煮約五～十分鐘。

最後放入塩及蒜段後，即可上桌供食。

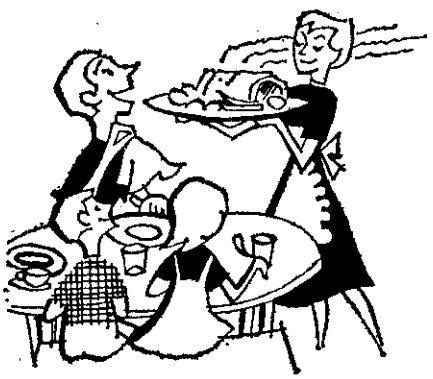
炒冬筍絲

材料：冬筍去殼半斤，香菇兩朵，魷魚少許（瘦肉亦可）。

猪油三大匙，青蒜一支，塩少許，水一杯。（六人分）

作法：（1）冬筍洗淨切成薄片，再切成細絲，香菇切絲、魷魚切絲，青蒜切成寸段備用。

（2）炒鍋將猪油燒熱，放入香菇，魷魚爆香，然後放入筍絲炒數下後，加入一杯水蓋上鍋蓋，悶煮至筍絲熟透了，調入塩、青蒜，炒數下即可上桌供食。



紅燒冬筍

材料：冬筍去殼一斤，排骨或猪肉一斤，醬油半碗，糖二湯匙。

酒二湯匙，蒜二支，塩一小匙，水一大碗，沙拉油四杯。（六人分）

作法：（1）冬筍去殼洗淨，切成二公分方塊備用。

（2）排骨斬塊洗淨加入糖一湯匙，醬油二湯匙，酒一湯匙醃片刻。

鍋內燒油炸排骨至黃金色，即可起油鍋備用。

（3）鍋內水燒沸後，放入筍塊煮十分鐘後，加入炸好排骨及醬油、糖、塩、酒，以文火煨煮至湯汁將收乾時，放入蒜段，即可上桌。

双筍湯

材料：冬筍去殼半斤，醬筍一塊（中塊），排骨半斤，青蒜一支，塩各少許，水兩大碗。（六人分）

作法：（1）冬筍洗淨切成薄片，醬筍切片，排骨洗淨斬塊，青蒜切段備用。

（2）鍋內放兩大碗水燒開後，放入冬筍片，醬油片滚片刻，加入排骨以中火煮二十分鐘時。

再加入青蒜、塩等調味料，即可起鍋上桌。

冬筍炒魚片

材料：冬筍去殼，魷魚一尾泡發，香菇兩朵，豌豆數夾，塩、酒各少許，猪油兩大匙。（六人分）

作法：（1）冬筍去殼洗淨切片，先以滚水煮熟備用，香菇切片。

（2）魷魚洗淨切尖尾，用刀稍刮去薄膜，直割每塊寬約四公分，長三公分左右，在內面切花。

（3）將水煮沸放進切花的魷魚片湯一分鐘即可自行捲花，撈出瀝乾水分備用。

（4）將油燒開放入香菇片，再放入筍片、魷魚片炒數下，再加入豌豆夾，以大火炒並加入塩、酒等調味品即可上桌。

注意交通安全

很多人都希望在馬路上能夠安全，可是自己却不遵守公共交通道德，這是很不對的。古語說：「己所不欲，勿施於人」。以下的數點，希望人人能遵行。

㈠在道路上不要任意拋棄足以妨碍交通安全的物品，也不要任意堆積或放置物品，或利用道路作爲工作場所。

㈡不要隨便在道路上賣藝或表演雜耍，以免妨碍交通。

㈢裝運容易滲漏、飛散。有惡臭氣味及危險性的貨物，應予嚴密封固。

㈣盲人通行道路時，應携帶有色手杖或有人扶持。

㈤興建或修理房屋及其他工程，未經許可不得占用道路；經許可者亦不可超過限制。

㈥常通行的地帶如有溝、穴、井等，應樹立標誌。

㈦婚喪喜慶，迎神賽會，結隊遊行，應事先向警察機關申請核准。

㈧未經許可不得在道路上擺設攤位，樹立石碑、廣告牌。（錦雄）