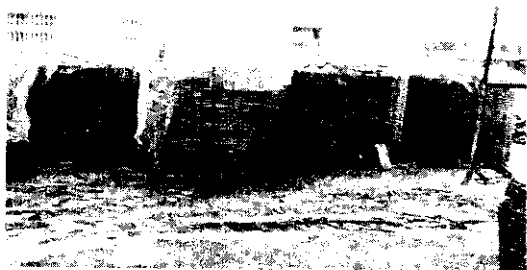


# 花壇鄉的麻竹筍加工法

聖雄



1. 原料筍去節（方祖達）



3. 堆在大竹框中發酵（方祖達）



2. 放入大鍋煮熟（方祖達）



4. 硬筍頭外銷日本（方祖達）

花壇鄉岩竹村都是山坡地，筍農以栽種麻竹為生。每年清明節前後就開始收穫，到11月底進入尾聲。

竹筍如果做為蔬菜用，品質力求幼嫩，愈嫩愈好，應提早剷筍。如果加工用，就大不相同。製造筍乾、筍片、醃酵酸筍者，原料竹筍需留到3呎尺高左右才剷筍。

將剷好的原料筍，剝除筍衣後，切分三段。第一段做筍乾加工用。第二段做筍片加工用。第三段做醃酵酸筍用。茲介紹加工法如下：

## 一・筍乾做法：

將第一段（頭段）原料筍下鍋煮透熟，即離鍋→待冷→裝入大形塑膠袋（袋口封緊）→用

大石頭壓着，使其質柔軟→撕成一絲一絲→晒乾→成品（煮熟品）。

## 二・筍片做法：

將第二段（中段）原料筍切成一節一節（不必煮過、生筍）→加塩搓一搓，使苦汁流出→晒乾→呈透明黃色狀，非常嫩脆→成品（未熟品）。

## 三・醃酵酸筍做法

將第三段（筍尾）原料筍下鍋煮透熟，即離鍋→待冷→加塩搓一搓→裝入大形塑膠袋→用大石頭迫壓一個月左右→拿出來撕成一絲一絲→加入微量塩→搓一搓使呈濕潤狀→再放入袋裏，

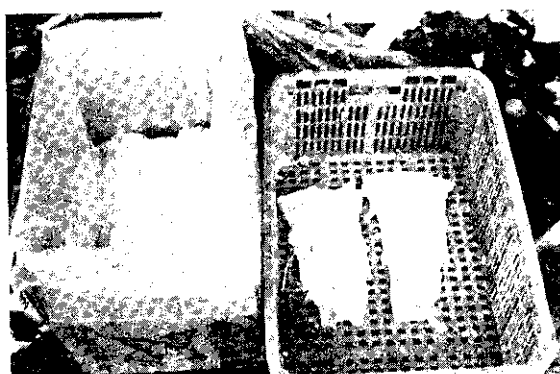
袋口封緊→大石頭迫壓着→成品(煮熟品)。農家如要食用酸筴,即從袋中拿一些出來,清洗後加排骨煮湯,是一道非常美味可口的家常菜。

關於「塩」的份量,農家只靠經驗,用手一抓參入筴內,塩多少不定。

### 台大方祖達教授評鑑如下：

這是花壇鄉的家庭加工土法,我們不能說它有錯誤。不過,與竹山地區大量外銷的製法稍有出入。現說明如下：

1. 原料麻竹筴並不分段,而是全筴醱酵,晒乾時才分。
2. 採收到蒸煮都相同,但是不利用筴,因為竹筴節太老,需將節去掉。
3. 切掉節的竹筴,放入鍋中煮熟。
4. 堆在大竹框中,壓實,以大塑膠布包起來,任其自然醱酵,約需數月。
5. 太陽好時,拿出來晒。下雨時,用大塑膠布包



5. 筴尾內銷(方祖達)

起來。

6. 硬的筴頭,刨成片,外銷日本。
7. 筴尾留着自己吃,或者內銷,筴衣也不剝除。
8. 醱酵時不加一粒塩,晒乾後也不必加塩。
9. 醱酵好的筴,加一點塩揉(份量很高20%以上),包裝上市。

雲嘉一帶將筴做成醬筴,那是用豆豉加鳳梨和筴製成的,筴和鳳梨都切成片,一層層醃起來。

## 果蔬農友大福音!! 從開花、結實到豐收——儘管找台和!!

葉面施肥,亦可混合農藥使用

有機質 磷鉀肥  
魚精 **開花肥**  
0-10-10

促進花芽分化——果樹催早花 效果奇佳  
花蕾肥碩、開花旺盛——着果良好 結實大

美國ALASKA魚肥公司 出品

果樹·蔬菜用 **花寶(HYPONeX)系列!!**

**花寶二號**

20-20-20

促進果實肥大 糖度增加

**花寶三號**

10-30-20

促進開花 增加着果率 結實良好

美國The HYPONeX Co., Inc. 製造

地面撒佈  
使用方便

《最新奇 特殊土壤改良劑》  
——改善水果品質的秘方——  
促進着色 提早成熟 糖度增加  
強健植物生理機能 增強貯藏力

**鈣元 CALGEN**  
カルゲン  
日本ネオゲン株式会社 製造

高單位鈣質  
改善土壤  
控制氮肥  
防止徒長

◆詳細資料歡迎函索◆

——各種農業(園藝)肥料、藥品、器材總匯——

台灣總代理  
總經理

**台和園藝企業股份有限公司**

Taiwan Horticultural Co., Ltd.

台北市士林區中正路104巷1弄2號

台中連絡處：台中市三民路一段164號

郵政劃撥：101360

電話：(02) 831-3302

電話：(042) 223374