

# 秋風起嘗筍干

王向陽



經蒸汽鍋蒸過的麻竹筍吊在空中濾水



筍干在廣場上曝曬至標準含水量以內，即可上市或收藏。



堆放在加工廠外的麻竹筍

入秋以後市面上鮮食用的竹筍漸減少，尤其適合做沙拉的綠竹筍更是少見，僅有麻竹筍供應期最長，從5~12月都是生產期，而且就算冬季鮮筍供應量大減之時，還有加工的筍乾、桶筍等應市。

麻竹的生筍最旺季是7~9月，每月市場供應量可達1000噸以上。因為

麻竹筍纖維較多，略有苦味，所以農家常用培土的方式掩蓋嫩苗，這樣所採竹筍比較細嫩，不易“出青”。

製作筍干時，除了少部份農友自行製作之外，大部份供應給食品加工廠大量製作。筍干加工廠將收購來的麻竹筍僱工去除筍殼，然後視其製造種類，將筍切成條、片或小段。以前是放入大鍋

## 敬請訂閱

### 鄉間小路 姊妹雜誌

# 豐年

**最權威的農業產銷技術刊物**  
**告訴你如何經營農業成功，豐收賺大錢！**

- ★內容：提供各類作物栽培、畜牧獸醫、漁業、農業機械、植物保護、農藥、農業貸款、精密農業技術、農家成功經驗等最新實用農業生產技術與產銷經營資料，並解答各種農業疑難問題。
- ★每月1日、16日出版
- ★訂費：1年份24期800元，2年份48期1,500元。

## 豐年社

台北市溫州街14號  
郵政劃撥0005930-0豐年社  
服務電話(02)3628148



麻竹筍放入大塑膠筒內蓄藏

內去煮，現在已經改用蒸汽鍋，鍋內是一只網狀的吊籃，以柴油為燃料，將原料筍蒸約1小時，筍熟後吊起，將水份濾乾，再倒入大塑膠桶或大竹籠內，並蓋上塑膠布，用繩結紮密封，經過10天至半個月的蓄藏，將塑膠布打開，用車將筍運到廣場，一片片的平鋪在地上曝曬，數小時翻轉一次。如果一天內不能將筍干晒至許可含水量的標準之內，日落後再將之集中起來，用大塑膠布蓋上，以防露水和被雨淋，第2天繼續攤開來晒，直達標準，即可運回倉庫儲藏，待價而估。以前製作筍干大都加上大量的鹽，外銷不受歡迎，現在大都已經不再加鹽製作了。

筍干除供應國內市場外，還可以供應外銷，以日本市場為大宗。

購買筍干不管是片狀或筍絲狀，皆以色澤接近金黃色或赤黃色，無黑色斑點，新鮮無臭酸味為佳。部份以鹽醃漬曝曬的筍干在食用前應先用滾水燙一下，才不會太鹹。同時，選擇筍節節間愈緊密者，質地愈細嫩可口。

## 竹筍新吃法

麻竹筍和筍干，一般家庭主婦大都是和肉類一起煮湯或炒來佐餐，這裏倒有2則新的吃法，不妨換換口味。

### 竹筍泡菜

材料：嫩且新鮮的竹筍，鹽、醋、調味品。

作法：將嫩竹筍切成薄片，加入適量的鹽、醋等調味品，醃一夜，第2天便成為美味可口的泡菜。

### 竹筍稀飯

材料：嫩竹筍（筍干）、白米、蔬菜、嫩海帶、鹽。

作法：1.將白米洗清潔，放入煮鍋內，加適量的水，升火加熱煮開。

2.將嫩竹筍（筍干）切成比小指細一點的絲狀，約5~6公分長，放入已經煮開的稀飯內。

3.將蔬菜、海帶洗清潔，蔬菜切成小段，海帶切成絲，待稀飯煮至9分熟，加入蔬菜和海帶煮熟。

4.最後加鹽調味即可。 王向陽



## 豐年叢書 技術服務

本社出版之豐年叢書，多數為應用技術，購閱後如有實際問題，歡迎來信詢問。

來信請寄：台北市29號信箱讀者服務部。

書籍如發現缺頁或裝釘不完整者，請寄回調換。

需要書籍目錄者，來信即寄。

**豐年社**

台北市溫州街14號 (02)3628148  
郵購劃撥0005930-0豐年社。