創意攝影

竹與筍

攝影／夢漾

攝影／曾文田

竹筍原產於東亞熱帶地方，為竹之地下嫩芽，我國食之已久，是最具代表性中國菜之一。我國竹類繁多，一般食用之竹筍主要可分為下列數種：

(1)麻竹筍

為竹筍中最大者，有時可達4公斤，肉質較綠竹筍稍粗，纖維多，風味亦遜，多數用於加工。選購時以直立形，色澤新鮮，綠色越少越好，產期以5月至11月為多。

(2)綠竹筍

體型遠較麻竹筍為小，肉質細嫩，風味佳，頗受消費者歡迎，但很容易老化。選購時以筍形彎曲如牛角，外殼無綠色者為佳。產期為4月至9月。

(3)烏殼綠竹筍

外殼呈淡黑綠色，為綠竹筍之變種，其外形及選別法與綠竹筍相同，產期為4月至7月。

(4)孟宗竹筍

每年長竹筍2次，冬季生長者為冬筍，外殼平滑無毛，竹筍小，肉質細，纖維少，耐於儲存。春季為毛竹筍，體形大，風味較麻竹筍為佳。選購冬筍以基部小者為佳，而毛竹筍則以筍尖密實者為良。

(5)桂竹筍

筍長條形，外殼平滑無毛，呈淡紫黑色，有不規則的斑紋或斑點，品質尚可。選購以筍尖不開叉者為佳，產期為3月至5月。■

孟宗竹筍

箭竹筍

桂竹筍

桂竹筍

桂竹筍

孟宗竹

竹　籜

箭竹筍

綠竹吐新芽