

● 稀有蔬菜

半天筍

業者為淘汰檳榔苗，將3~4年生的檳榔苗綠莖，自頂梢砍下約1公尺長，剝去層層外葉鞘可食部份的嫩莖只剩下不到3兩重，又白又嫩的，真像去皮的竹筍。市售貨量不多，欲嘗鮮的消費者得把握機會。



可用來做半天筍的檳榔樹

檳榔樹是一種熱帶植物，屬於棕櫚科多年生常綠高大喬木，在本省中南部，到處都能見到它的踪影。種植在居家週圍可美化環境，開花結果後，那一粒粒小巧可愛的綠色果實，成了許多愛“磨牙”男士的口香糖。

為了供應眾多的“檳榔雅客”，前幾年，本省的山區爭相栽植檳榔樹，據農政單位初

步估計；至民國80年為止全省栽植達4000萬株以上，由此可看出檳榔消耗量實在驚人！

但好景不長，如今，檳榔籽產量過剩，價格滑落，農民不敢再栽植，使許多專門繁殖檳榔樹幼苗的業者遭到噩運，為了銷售龐大數量的檳榔幼苗，真是傷透腦筋，唯一的方法就是砍其梢頭部做“半天筍”賣了。

半天筍批發

住在永靖鄉的張坤池先生，是專營半天筍的批發商，對半天筍處理最內行，筆者特地專程採訪。

張坤池表示，他原本並非做半天筍生意，而是最近幾個



半天筍

月，許多永靖鄉檳榔苗圃商紛紛訴苦，檳榔苗滯銷不知如何處理，他才想出新點子，開始嘗試收購半天筍的買賣。

半天筍在中國料理中，是一道有名的佳肴，口味清爽香甜，很多人吃了都讚不絕口。可惜在以前，由於檳榔樹較少，若砍下其嫩莖來做半天筍，則這棵檳榔樹生命也終結了。因此，能吃到的半天筍，大部份是被颱風吹倒的；或是擴建房舍時，必須砍除的檳榔樹上刈下來做成，物以稀為貴，每斤要1000元左右，想吃的話還要碰運氣呢！現在適逢檳榔幼苗銷售無門，才有半天筍上市，正是飛來的口福。

張坤池每天下午開着小卡

車，和太太到檳榔苗圃去砍檳榔頂端綠莖，砍斷時，心裡都會難過，農友苦心栽植數年的檳榔苗，如今竟遭到砍刈的噩運！這些檳榔綠莖約1公尺長，載回家後，用刀子剝去外莖硬皮，只取中央的嫩莖，又白又嫩的，真像去皮的竹筍，若不說明，外行人的眼中還會誤為竹筍呢！

偌大的一支檳榔綠莖經剝去層層外葉鞘，可食部份的嫩莖只剩不到2公兩重，每5支半天筍以塑膠袋裝好，送到批發市場賣給菜販。

當初，第一批半天筍送到市場時，許多菜販均感到很驚奇！他們從未批發過半天筍這菜色，起初有點猶豫，經張坤

池一再解釋大家才恍然大悟！紛紛購買。而賣到消費者手上

，如何烹飪呢？這還是問題。於是張坤池研究出一套半天筍的做法，並當場傳授給菜販們，好讓他們把半天筍賣給家庭主婦時，順便教授她們吃法，以廣促銷。

烹煮方法

烹煮半天筍時，必須先經過脫澀處理才能吃，否則吃幾口後，舌頭會有如被石灰刮到的感覺，很難受的！

脫澀方法：把半天筍洗淨切片備用。鍋裡放冷水，再把半天筍片倒入鍋中，開火，火不要太猛，用溫火燒至水滾起來，3~4分鐘後熄火；用篩子把半天筍片撈起來涼乾備用即可。在此要提醒你的是，脫澀時，一定要用冷水，若是熱開水（水開時才放入半天筍），則無法達到脫澀效果，切記。

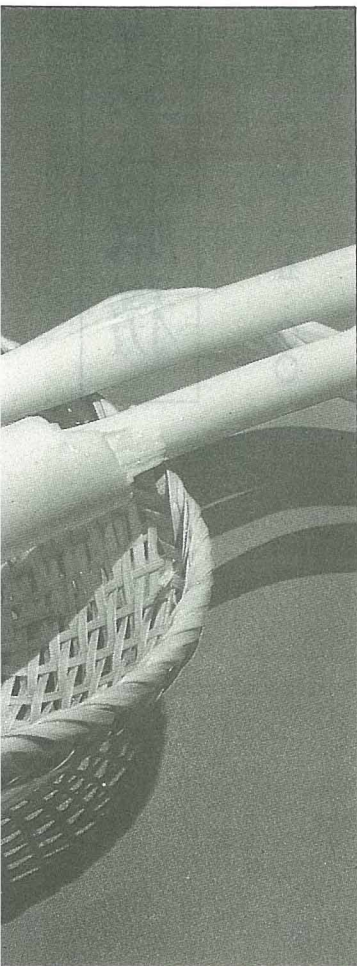
選購要訣

買半天筍時，品質上等的，外觀潔白細嫩，若有微黃色者為劣品。價格每台斤約300元左右，買回家應擺在冰箱冷藏室內，以維持它的鮮嫩。

張坤池說，好吃的半天筍以3、4年樹齡的檳榔苗為最，也就是現正在採收的。讀者諸君若要吃半天筍可把握這淘汰檳榔苗的機會，再過一年，這些檳榔苗被砍完後，想吃本省土產半天筍可就難了。

半天筍屬於高纖維質菜蔬，常吃能減肥通便，提神清火，如火氣大引起齒痛、嘴破，則將半天筍煮來吃即見療效！

（半天筍食譜請看21頁）



檳榔嫩莖



張坤池夫婦處理半天筍