

讀者迴響

明年春天



光復鄉的箭竹林，歡迎您春天來探訪。

請來花蓮光復鄉 採箭竹筍

看到83年4月號鄉間小路“桂竹希望之旅專輯報導”，觸動了投擲本文的念頭。因為我希望讓更多的人知道本鄉擁有稀有的箭竹林近百公頃，鮮筍甘嫩，林相幽美。箭竹曾是阿美族人依賴甚深的生活材料。

箭竹是貓熊的最愛，箭竹筍則是陽明山賞花踏青以外的第二響亮招牌，利之所趨，常有盜採箭竹筍而送法辦者，因為在陽明山採筍人必須持有「許可證」才能採筍，否則僅能遠眺近觀一番。其實在花蓮縣光復鄉大巴壟海岸山脈的西面坡地種植了近百公頃的箭竹，每年三月下旬至四月下旬，最遲可延至五月上旬即是採筍期；那一大片山不高、坡不陡的自然箭竹林，不但可以賞竹、採筍，也可以現場買到剛採下的新鮮箭竹筍。

紅糯米·箭筍·黃藤
三大阿美族特產

紅糯米、箭竹筍、黃藤是光復鄉阿美族人由來已久的三大特產。紅糯米是族人製作婚、喪、喜、慶必備的“哈哈”（糯米飯團），及“啞崙”（麻薯）的材料。箭竹、黃藤却是阿美族人蓋房舍與製作日常器具不可缺的天

然材質。

竹類在台灣自生及引進種有13屬48種，較常見的有麻竹、孟宗竹、桂竹、綠竹、荊竹。光復鄉之箭竹為箭竹屬的包籐箭竹種（學名：*Pseudosasa usawai*），是台灣特有種，僅見於濶葉樹的山林中，其竹材抗折性強大，可供製作寢具、雕刻、圍籬、家具。它的地下莖橫行，初單軸散生，繼成側出合軸叢生。筍發於三月中旬至五月上旬。竹秆高約4公尺，直徑1公分半，節間長15公分，秆節生1~3小枝，籜葉披針形，密生細毛，兩邊密生棕色毛緣。葉2~6片聚生成簇，梭狀，先端漸尖，葉長約15~30公分，寬2~4公分，葉面中脈凹入，背面凸起，葉柄稍扁平。

箭竹筍本地稱孤竹筍，或劍筍，阿美族人叫“拉志”（Lazi），如問光復何時有人開始栽種箭竹，僅知那已是久遠以前的事了。因為在那交通不便，鋼筋、



箭竹林內辛苦的採筍人。

水泥、磚瓦不易取得的年代，成熟的箭竹最大的功用是編牆覆頂的好材料，一來它較易取得，二來當牆當樑（上覆茅草即是屋頂）也可頂個幾年的風雨。所以如遇必須翻修屋舍的年份，自家的箭竹不敷使用還，需與隣人、隣山商借，來年再還，不然就需花錢購買，如再有剩餘或較不成材的只好編製竹籩、箕筐或另外一些日常用品。不像現在箭竹剛冒新筍，即被人狠心採下煮湯炒肉，痛快吃一頓再說。

近年，經濟的起飛，社會的



鮮嫩筍竹筍，來自山野的清潔蔬菜。



烤筍筍，野趣橫生。

進步，阿美部落的水泥洋房蓋得比平地人都來得氣派。如今光復鄉太巴塢地區的海岸山脈箭竹林的最大效益，就是每年的採筍期了。

幽幽筍筍，清淡樸實 採筍野趣，人間幸福

採筍竹筍是很辛苦的，需要相當大的體力，因為箭竹密集矮生，筍粗僅如拇指，不能像採麻竹或桂竹可動刀動鋤，兩三下就成袋成筐了。它必須採蹲坐式，人還要背筐提袋，見高約30公分

嫩筍即要折採，如見嫩筍先以掌輕握筍略微搖動再猛用力，清脆一聲“波”，手起筍離甚為悅耳。只是箭竹筍絕大多數是拉於排水良好的山坡地，有的甚為陡峻，如遇雨季，泥濘難行勝蜀道，而箭竹筍適宜時機不折採，經一~二天即纖維化難以嚼嚥。清明前後是箭竹發筍的盛期，前一年如遇颱風，隔年產量會受影響。

箭竹忌種於排水不良的土地，每年10~11月是移植最好時機，每六尺四方種一竹叢莖，無蟲無病，只略施少許複合肥料，快

者3~5年即有筍採；如要達到莖粗鮮嫩的好品質，即要等7~8年以後。每分地箭竹每年平均採筍量約400~500公斤含殼籜的鮮筍，每公斤最高價80~100元，盛產期却常降至40~50元，手脚靈活者每天可採200公斤左右，在農產品一切看淡之際，箭竹筍仍算是小本多利，叫人眉開眼笑慶豐收的特產作物。

幽幽箭竹，餐風飲露，是屬於自求多福的清潔蔬菜，又長於原始山林的陰濕坡地，箭竹筍自然味甘脆嫩，清淡樸實，是大魚大肉多油多脂大餐之後，疏通食道促進食欲的鮮美蔬菜。尤其竹筍富含纖維，食後可增加腸胃蠕動，就像清道夫似的可清除腸胃中的穢物脹氣。箭竹筍據鄉人說法，它不像桂竹、麻竹含有“礶”，所以吃多了也不傷胃腸，心頭也不悶悶糟糟的。

箭竹筍在飯館、餐廳的煮法大多快火炒肉絲加辣椒，只是都有一股罐頭加工味，也很多是大陸走私貨，所以其鮮嫩皆不如本土。其實，最令人口齒留香回味無窮的吃法，應是新鮮箭筍去籜（筍之外殼）不切斷，整支筍與排骨共煮共浴的箭筍排骨湯。更原始、更富野趣的是在竹林中，堆圍數個石頭，燒了竹稈起個火，把不剝殼去籜的整支箭竹筍投入火堆中，燒烤4~5分鐘，再取出外殼已燒黑燒焦的箭竹筍，剝去殼籜，手抓箭筍沾了塩水趁熱送入口中，卡滋有聲，嘴巴外還冒著一股霧氣呢。在熙熙攘攘的紛雜世界，或許這種採食野味的樂趣就是一種解脫，一種幸福。