

阿里山轎篙筍



轎篙竹青翠美麗。



鮮黃轎篙筍，人間美味。



阿里山上筍農家的蒸筍設備。

每年4月底到6月初是阿里山區千餘公頃「轎篙筍」的盛產期，在這短短四、五十天的時間裡，吸引不少饕餮客注意，那些喜歡嚐鮮的人，更不會放過這道人間美味。

「轎篙筍」，也許對嘉義縣市的人不覺稀奇，可是對外地人却是新鮮玩藝兒。嘉義縣竹崎鄉農會農事指導員陳惠慧說，「轎篙筍」顧名思義是這種筍來自適合做扛「轎」子「篙」的竹子，由於「轎篙」兩個字唸起來拗口，所以有人唸為「石轎」，在市場上如果聽到有人稱「石轎筍」的，其實就是「轎篙筍」啦。

由於轎篙筍一年只發一次，而且產期短，因此生活在海拔1000公尺以上阿里山鄉和竹崎鄉

的農民，許多人家都有蒸煮筍的設備。通常轎篙筍蒸3小時之後就能熟，蒸熟的筍，有些農民就將它批發賣給中間商後銷市場，有些則以裝入密封的容器裡，堆放在倉庫裡待價而沽。

新鮮轎篙筍炒食或煮湯味道的確鮮美，尤其顏色鮮黃，看起來比麻竹筍、綠竹筍亮麗多了，頗能引人食指大動。

阿里山轎篙筍，蒸熟後放兩天會變酸，再經水煮一次就又能恢復原來的風味。

目前住在阿里山以栽培轎篙筍為生的農民，聽說已是愈來愈少了，主要原因是種烏龍茶和金萱茶的經濟價值更高，因而一片一片蓊鬱的竹林，在農民刻意經營下都被闢為一畦畦茶園，而這

樣的結果則正是關心水土保持者最耽心的，當然像這樣化竹林為茶園的結果，當地居民近年來也受到水旱之苦，尤其去年全省苦旱時，住在山中的居民沒有免受其害，也和住在平地的居民一樣受缺水之苦哩！

因而一些有心人士最近呼籲能保留竹林者就盡量保留，如此既可維原始竹林風貌，對水土保持又有幫助。為了讓筍農維持生計，那只有請消費者多吃國產竹筍啦！

編者附註 農委會水土保持科表示，竹子是造林樹種之一，因為竹的地下莖發達，地面覆蓋多，栽植期間不需中耕除草作業，水土保持力強。竹林改闢為茶園，初期幾年對水土資源的傷害很大。