

**竹**筒飯清香可口，風味獨特，在阿里山山區海拔1000多公尺的村落「特富野」，鄉民對烹製竹筒飯，有獨到功夫。他們常於親友往返時，以此佳餚招待，客人吃得津津有味並盛讚主人手藝高超，賓主皆能盡興一番。

據居住特富野的汪之龍先生說，竹筒飯所使用的竹子是桂竹，這是由於桂竹的內壁有一層竹膜，竹筒飯燒烤完成時，竹膜會包著竹筒內燒熟的飯，由於桂竹和竹膜都有香味，竹筒飯在燒烤時會吸收其香味，燒熟的飯也就有一股令人垂涎的香味。

製作時，先將桂竹砍下，再把它鋸成一節又一節的竹筒，每節竹子，保留一個底部，另一端則為開口，底部就在「節」的下面，開口處在另一節的下面，然後將每節竹子稍作清洗，把洗好的糯米從開口處放進去（不要塞得太緊），米的長度是每節竹子的九成左右，再把洗好切好的青菜，放在開口處，最後放在烤爐上燒烤。

燒烤時是用品質較差的竹子作為燃料，把這種竹子放入爐中燃燒，以火焰燒烤放在爐上的竹筒飯，大約20分鐘後，拿掉開口處的青菜，如認為飯已烤熟，就可取出，用刀子把竹筒剖成一半，然後端著盛飯的竹筒，就可食用。燒烤時火候很重要，火太大，會把竹筒燒焦，裡面的飯也說不定會燒焦，火太小則烤不熟，究竟怎樣的火候恰到好處，那就要靠經驗。另外，有經驗的人，不必把竹筒開口處的青菜拿掉，只要聞到竹筒內散發出來香味，就知



■特富野村民製作竹筒飯，招待親友訪客。



■燒烤好吃的竹筒飯，要靠經驗。

## 竹筒飯

文圖 / 蘇玉秀

### 特富野村民款待親友的佳餚

道筒內的飯是否已經烤熟。

飯內也可加進各種佐料，如肉、魚丸、香菇等，但須先打碎後再混入米中燒烤，風味當然更好。竹筒內也可烤成稀飯，不過不能使用桂竹，而使用直徑較大的麻竹。由於鄉民不太喜歡吃稀飯，所以很少人做竹筒稀飯。

早年，鄉間交通不便，現代化的廚房用炊具，不易搬運上山。

特富野盛產桂竹，到處是一片桂竹林，而且一年四季都有竹可用，鄉民就製作竹筒飯食用。現在鄉區道路四通八達，交通比以前方便多了，現代化的廚具，都可很順利的運上山，從事現代化的炊事作業，已很少人再用竹筒飯食用了，偶爾做點竹筒飯，只當作是娛樂，燒熟的飯當作點心食用或招待來訪親友食用。 [圖]

### 新埔農村一日遊 假日列車開動囉！

美好旅行社與台灣大學農村規劃與發展研究中心，聯合規劃「新埔農村一日遊」，每月雙週的週六出發，接受團體指定日期。主要行程依季節而變換，春天採鮮蔬，夏天摘水梨，秋天吃柿餅，冬天賞花田。特商請台灣大學農村規劃與發展研究中心教授或研究人員，解說農村生態景觀與建築之美。

洽詢電話：02-2755 2324 美好旅行社。 [圖]

● 週休二日鄉村看板



■螢火蟲幼蟲正在吃蝸牛。

### 阿里山農場 幼蟲即將變成螢火蟲

海拔1000公尺的阿里山農場，位於阿里山森林鐵路中途站「交力坪」附近，據農場表示，農場山谷中遍植各種果樹，萬紫千紅，有如世外桃源；目前已可看到螢火蟲幼蟲在吃蝸牛的景像，3月底會有零星螢火蟲出現，4月中即可看到大量火火姑滿天飛舞。阿里山農場電話：05-250 1310 傳真：05-250 1234 [圖]