



# 溫故知「竹」

**台**灣地處亞熱帶，氣候高溫多雨，相當適合竹類的生長與繁殖，所以本島到處可見竹的蹤跡，尤其平原到中央山脈的丘陵地，為主要產地。竹子在植物學上屬於禾本科，基本特徵為單子葉植物，平行脈、根莖橫走叢生或散生而延伸，幼芽可食用稱為竹筍。

台灣竹的種類約有170餘種，常見的竹子有孟宗竹、桂竹、麻竹、刺竹、綠竹、長枝竹等6種。

竹子除了經濟上的價值，在民生生活上同樣具有

相當重要的地位，舉凡食、衣、住、行、育、樂各方面，都跟竹子有密切關係，此外，以竹類為核心所衍生的歷史性、文化性與藝術性意義，更值得大家去重視。

以飲食方面為例，很多人都吃過竹筍，無論鮮食、醬筍、筍乾或涼拌，都很美

味又營養，然而，竹筍除了供作一般食用，還具有療效，如綠竹筍性清涼，可當「清熱」食療。竹葉與竹根也同樣具有醫療的功能，如李時珍《本草綱目》記載：「苦竹葉，治不睡、止消渴、解酒毒、除煩熱、發汗、療中風。」；竹根方面，李時珍提出甘竹根「煮汁服，安胎止產後煩熱。」。竹瀝，也是有名的中藥，將鮮竹放在火上烤兩端，滴出的水就是竹瀝，中醫認為可以治中風、不語、驚狂等症。



■ 竹類植物多媒體光碟分十大單元，帶領我們全方位瞭解竹子的各種面向。

台灣傳統上用竹當材料做成的飲食器具種類很多，除了大家熟知的竹筒飯，還包括蒸籠、碗籃、飯罩、吊籃、漏杓、竹捲簾、竹筷子、飯匙、竹牙籤、火管、竹杯、竹碗、烘爐扇、篋籠、鍋刷等。現代生活中常見到竹筷子與牙籤，但其他的器具已經很少見到了，例如從前阿嬤時代用來蒸菜頭粿和發糕的蒸籠，或在爐灶前幫忙吹氣生火的火管等，都是叫人懷念的古早鄉土味。

由於山坡地的開發，竹資源相對地減少許多，加上近來環保意識的高漲，以前蓬勃發展的竹產業規模逐漸縮小，目前以竹篋製作、竹劍製作及造紙廠為主。其中較特殊的竹劍，是搭配日本劍道使用的體育器材，主要以桂竹為材料；竹劍的機械生產需要龐大的資金投資，卻不能完全依賴機械，過程中尚須高度的手工技術，例如竹條的矯直及修削成型等，才能製作出品質符合標準的竹劍。非常特殊的是，竹劍如非使用台灣的桂竹就難以符合標準。台灣廠商在台灣工資上揚時，紛紛前往大陸設廠，使用大陸竹材作為竹劍材料，卻都無法通過檢驗標準。

從前連玩樂也與竹子脫不了關係，例如竹蜻蜓、竹水槍、風箏、竹葉船等等，



■ 竹子開花。

都是用竹子製作出來的童玩。雖然我們現在的物資充裕，生活型態也越來越複雜，竹子依然沒有被淘汰，反而朝向環保、科技及美學的方向發展了。例如將成熟的竹材經過無氧化碳化後的竹炭，含有鈣、鎂、鐵、鉀、錳、磷等天然礦物質，具有淨水、除臭、防潮，並平衡環境中的陽離子等功能，目前日本跟台灣都在積極研究及發展。

為了加強推動國內兒童的鄉土生態教育，並增進學童對竹子的認識，行政院農

業委員會林業試驗所於今(91)年3月製作並出版一份以「竹類植物」為主題的多媒體光碟，藉由豐富的圖文及旁白說明，提供一正確而妥善的管道去認識竹類植物。全片採取互動式操作的方式，不只增添了兒童的學習意願，也讓大家得以進一步溫故知竹、賞竹、玩竹。

如果想知道更詳細的相關資料，請參考下列網站：行政院農業委員會林業試驗所 <http://www.tfri.gov.tw/>，南投縣竹藝學會 <http://www.ntbamboola.org.tw/>。

■