

# 來去龍雲嚐鮮筍！



竹林浴

走入鄉間，農莊村舍周圍竹林處處，這些竹林除了生產竹筍的經濟價值，兼具防風防盜的功能，也為村舍增添無限的詩意與美感。

竹子的用途相當多，其他的不必多說，它的可食部份——「筍」，不論鮮筍、乾筍、醃過的

酸筍，都是餐桌佳餚的好材料，葷素皆宜，紅燒煮湯，味鮮爽口。東坡居士說「可以食無肉，不可居無竹；無肉令人瘦，無竹令人俗」，可見古人對竹（筍）是多麼地讚美！

嘉義縣竹崎鄉的石桌山區，每到暮春5月，當春雷一聲響，竹林裏的輪篙筍，一支支迫不及待地竄出地面，彷彿在向世人宣告：大嚐鮮筍的時節到了！

這時，只見龍雲休閒農場的女主人，忙著為輪篙筍作變裝處理，一盤盤竹筍美食，如輪篙筍鑲肉、輪篙筍皮凍燒、輪篙筍梅干菜湯、輪篙筍炒粉腸、輪篙筍扣肉、輪篙筍燴素什錦等，就一盤盤端上餐桌，有酒的、煮湯的、炒的...，各式各樣的作法，讓人大開眼界，也大飽口福。

數年前，美國、日本的營養學家，為了研究竹筍的營養價值，曾經化驗過竹筍，結果發現在綠竹筍內，含有豐富的營養，且是低熱量的食物，可作為減肥食品。筍肉富含纖維，食後可使腸壁去膩，清除腸胃中



採收輪篙筍

的積垢，使排便順暢。近年來盛行瘦身養生，歐美國家中年以上的胖子，大都會選擇吃竹筍，使得我國的竹筍罐頭及筍乾外銷數量大增，竹筍的身價，更是大漲百倍！



轆篙筍鑲肉

隨著螢火蟲冒

出身影，告訴您夏季已悄悄降臨。選個午後，坐在竹林裏小歇片刻，讓竹林的輕聲笑語，伴您進入夢鄉！一陣山雨過後，是雲霧最愛來農場裏嬉戲的時候，朦朧如幻似夢的美感，讓人有如置身在雲霧中，和它玩起捉迷藏的遊戲。如果您是在大晴天來造訪，千萬別錯過夕陽時刻。當滿天彩霞在您面前，展現她炫爛耀眼的光彩時，別忘了給它最熱烈的掌聲。



賞竹嚐筍專線：龍雲休閒農場 (05) 2562216



轆篙筍梅干菜湯



轆篙筍扣肉

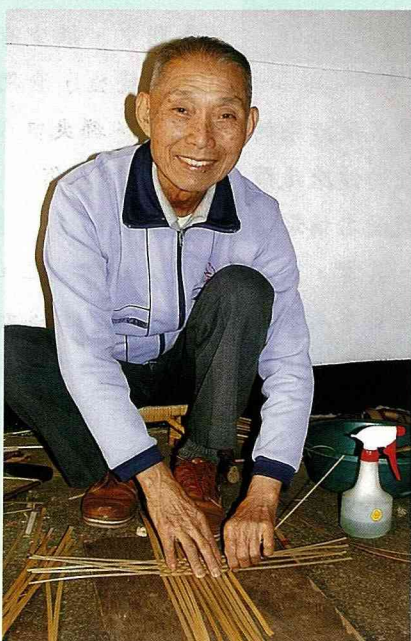


轆篙筍皮凍燒

文圖／曾文田

## 阿成伯巧手做竹編

現年78歲的林阿成老先生，住在苗栗縣公館鄉福基村，自年輕時起就學習竹編工藝，所編製的竹編產品，很受鄉親的歡迎與愛用。如今年歲大了，含飴弄孫之餘，成立「阿成伯竹編工作室」，



阿成伯巧手藝

利用簡單的工具剖竹，以靈巧的雙手，編製縮小版的雞籠、火籠、帶路雞籠、菜籃、鴨籠等，都是早年農家日常使用的竹器，小巧玲瓏，逼真可愛，很受喜愛。

50-60年代的台灣農村，村民大都從事農耕，由於物資較缺乏，許多生活與農業用具，都就地取材，手工製造。竹子的材質堅韌、皮硬、抗彎強度大、光澤度高，成為最普遍利用的資材。