

4

百年箭竹林・現代化經營

李阿玉



採折箭竹筍是很辛苦的工作



剝掉箭竹筍的筍籜，需有技巧

花蓮縣光復鄉特產的箭竹筍，為阿美族原住民生活中，息息相關的鄉土農特產。箭竹筍為箭竹屬的包籜箭竹種，是台灣的特有種，僅發現於闊葉樹山林中。每年「春分」過後，光復鄉播種的一期水稻，正欣欣向榮地翠綠時，農家正好可舒緩一口氣。在這段農閒時節，「找野食」是早期農家的生活樂趣，也是教導年輕一輩的人，如何求生持家的良好機會教育。「採折箭竹筍」即是清明前後的休閒重頭戲，不分閩南、客家、原住民，總是不約而同地與「萬箭齊發」之箭竹筍競賽，唯恐慢了一步，幼嫩鮮筍可能在一夜之間長成青竹。

光復鄉的太巴塢部落，是箭竹筍（俗稱「雲筍」）的故鄉，阿美族原住民稱箭竹筍為「laa-jih」，閩南人則稱作「孤竹仔筍」、「劍筍」。太巴塢部落栽植箭竹筍，已有近百年的歷史，部落近郊的馬達那山與達美農山是箭竹筍的主要產地，面積有100多公頃，每年從3月上旬開始，一直到4月下旬，亦即清明節前後約45天，是箭竹筍的盛產期。

在台灣各地低海拔山區，都能發現箭竹林的蹤跡，但卻很少有農民從事專業的栽培。以往的箭竹林，談不上栽培管理，大多在低海拔闊葉林中散生幾叢，繼而任其漫無法則地到處蔓延繁衍竄生，顯得相當粗放，農家只在農閒時期，以隨緣不計較的心情，隨意採折箭竹筍。而今，太巴塢的阿美族原住民，以現代化的經營管理方式，將箭竹林有系統、有計畫的進行栽培與改良管理，不但使箭竹筍的品質大幅提升，也克服過去採筍不易的難題，產量也提高了許多，現已成為花蓮地區著名的箭竹筍產地。

箭竹筍的產期，分為春、秋二季，以春季的箭竹筍品質較佳。採折箭竹筍是很辛苦的工作，在細雨紛飛的天候下，跟著李阿玉竄入茂密的箭竹林，濕軟的地面上，鋪滿飄落的竹葉，在雨中更顯得濕滑，腳步稍一不慎，馬上摔得四腳朝天。但



成熟的箭竹是早期阿美族人的主要建材



箭竹材用在社區綠美化

見李阿玉戴便帽、著夾克、穿雨鞋，防蚊蟲與蛇的全副武裝模樣，像個標準配備的採筍人，穿梭在竹林間，彎腰俯身尋找與採折露出地面上的箭竹筍。

李阿玉指出，從地面上冒出來的箭竹筍，嫩筍呈細長狀，剝開外殼後，筍肉白色纖細。選購時以長15公分，直徑1公分以





炒三蔬箭竹筍 (欣綠農園/製作)



箭竹筍是美味野蔬



整支箭竹筍連帶筍籜烤熟，甜脆又有竹香 (欣綠農園/製作)

上，質細肉白者為上品。箭竹筍是最佳山珍野味，無論為野生或栽種的箭竹筍，都不需要施用農藥，因為箭竹筍從發芽、破土到可以採收，短短幾天，菜蟲來不及偷吃，就已經被採收了，所以，箭竹筍沒有病蟲害，也沒有農藥殘留的疑慮。

箭竹筍採收後，剝去外殼，切成小段，吃法有很多種，可以炒肉絲、辣椒、豆瓣醬，或是與大骨、福菜一起煮湯，入口脆嫩，口感鮮美，為一道清爽可口的鄉土料理。而阿美族人最傳統的吃法，是和鹹豬肉或排骨一起煮湯；也可以整支連帶筍籜烤熟，甜脆又有竹香。阿美族人在一年之中，總要在4月中，吃幾次箭竹筍，才會感覺春天的到來；而阿美族人煮（烤）筍，習慣整枝不予以切斷，老人家便戲稱從各人吃筍的方式，可以判斷一個人的個性，如果習慣從細嫩的筍尖吃起，表示此人喜歡享受人生，也

就是好逸惡勞，若是由較老硬的基部開始吃，此人則較能「刻苦耐勞」，而習慣從中間咬斷的人，即表示做事情不能有始有終，容易半途而廢。

成熟的箭竹，竹材抗折力很強，加上竹桿既直且細，利用時不需剖半或劈成細條，是早期阿美族人製作寢床、家具，或作圍籬、屋頂、築牆的主要材料，唯現已被其他材料所取代，僅能在社區美化的裝飾上見到，失去其實用性，而以食用嫩筍為主。

光復鄉太巴壠地區的箭竹林，每分地每年平均採筍量約400~500公斤帶殼籜的鮮筍，每公斤售價近百元，在各項農產品中，是新竄起的佼佼者。箭竹筍的鮮筍採摘後，很容易纖維化，較不易保存，為了讓大都會區的消費大眾認識箭竹筍，亦能嚐到鮮嫩的箭竹筍，在光豐地區農會積極的推動下，克服運輸途中的重重困難，從85年起，連年到台北市舉辦箭竹筍品嚐展售會，開拓市場。

箭竹筍產期集中，嫩筍保鮮不易，每年於盛產期產量多時，農民以賤價出售，造成農民的損失甚鉅，乃於86年起，由行政院農委會請新竹食品研究所專家，試作真空包裝加工保存，鮮筍剝殼後，經過殺菁、真空包裝處理，再以高溫殺菌，在不添加任何化學原料及調味料下，保持箭竹筍的原味。 [圖]

李阿玉 (03) 870-3051



太巴壠部落近郊的箭竹林