

文圖／林立宏 協助製作／行政院農委會農糧署·埔里鎮蔬菜產銷班第7班

催生新品種·慷慨贈農民 「敢當」埔里茭白筍之父



陳敢當被農民們尊稱為「埔里茭白筍之父」

埔里擁有得天獨厚的天然資源，栽種出來的茭白筍，堪稱全台之冠，而促成埔里鎮廣泛栽種茭白筍的推手，即是被尊稱為「埔里茭白筍之父」的埔里鎮蔬菜產銷班第7班班長陳敢當。

有「小洛陽」美譽的南投縣埔里鎮，在民國80年以前，埔里

鎮農民種植的茭白筍，受限於種植環境的嚴苛，以及茭白筍品種不佳的因素，不僅產量很少，且品質也差，所以，只有少數農民以副業方式，利用深水農田兼種。埔里鎮推廣栽種茭白筍的契機，在於發現茭白筍的優良新品種。

新品種帶來產業契機

居住在向善里的陳敢當，從小就跟著父親在埔里水尾地區從事農耕工作。民國65年，他開始種植俗稱「青殼種」的茭白筍，作為農家副業。當時，要種植「青殼種」的茭白筍，必需要至少半個人身高的水深，才能存活生長，且產量奇



茭白筍浸泡在冷水池內儲存



茭白筍在7~8分熟時就必需採收

少，品質也欠佳，筍莖肉質更常出現黑心的情形。至71年春，陳敢當在培育茭白筍苗的淺水田中，無意間發現竟有一株茭白筍，筍莖已經長出肉質來。通常早生的茭白筍，筍莖肉質呈黑心的機率較高，陳敢當好奇的採收起這株茭白筍，剝掉外面的



採收茭白筍需以鐮刀收割

葉鞘，切開筍莖一看，裡面的肉質竟然是又白又嫩，他直覺地認為這株茭白筍是優異的突變種，於是，便利用這株突變種茭白筍的新芽，加以分株繁殖，開始進行新品種的培育。

利用這株突變種茭白筍的母株，陳敢當花費7年的時間，培育出約1分地的新品種茭白筍幼苗，由於該品種品質優異的傳言甚囂塵上，竟因此而被偷走一



埔里鎮蔬菜產銷班第7班集會所

半的幼苗，因此，早期新品種的茭白筍苗，又有「賊仔種」的不雅稱號。當時，繁殖出來的新品種茭白筍幼苗，黑市販賣的行情，曾經喊到1株50元的高價。然而，新品種的茭白筍苗育成後，陳敢當卻分文不取，慷慨地把種苗分贈給農民們種植，讓受益的農民非常感動。

到了民國80年，新品種茭白筍已開始在埔里鎮被推廣種植。陳敢當指出，新品種茭白筍的最大特色，在於只要有水就可以種植，不需要深水田的限制。新品種茭白筍的植株高度較矮，產量也較青殼種多出1倍以上，且產期提前到3月下旬，就可以開始採收，筍莖肉質也很少會出現黑心的情形。由於埔里新品種的茭白筍，產期提早許多，此時，北部三芝、礁溪的茭白筍尚未生產，因而售價一直居高不下，尤其8月下旬至10月間，又是再生盛產期，所生產的茭白筍雖小，但筍莖脆嫩可口，頗受消費者喜愛。

樂當埔里茭白筍推手

新品種茭白筍出現後，短短的10幾年間，茭白筍已成為埔里鎮種植最廣、最多的經濟作物，



筍莖肉質很少會出現黑心的情形



茭白筍品種園

不論品質或產量，都領先全台。栽種茭白筍的農民們，為感念陳敢當的努力與奉獻，特別將新品種茭白筍，稱為「敢當種」，而後，更有雲林、屏東、台南、高雄等地區的農民，相繼到埔里取種。陳敢當因此被農民們尊稱為「埔里茭白筍之父」，也在80年獲選為南投投縣的傑出農民。陳敢當對於被農民們受封為「埔里茭白筍之父」，卻謙虛地直稱「不敢當」！

茭白筍的生育期很長，從春末夏初的4月，一直到金秋10月間，正是高溫多濕、颱風豪雨較多的時期，容易孳生多種病蟲害，尤其從88年「921」大地震後，埔里茭白筍出現俗稱「死心」、「敗叢」、「爛頭」的「基腐病」，造成茭白筍大量枯死減產，陳敢當建議農民，「基腐病」防治的方法，只要在一、二期的採收末期，降低筍田的水位，甚至放乾田水1個月以上，即可顯著降低病害。

為兼顧茭白筍的品質，與消費市場的銷售優勢，通常在7~8分熟時，就必需採收。茭白筍包裝後，若放置在常溫下，品質很容易產生劣變，因此，要儘快銷售或採低溫儲存，通常會浸泡在冷水池內，以降低品質劣化。至於剝去鞘殼的茭白筍，大多以塑膠袋作小包裝，直接供應鄰近縣市、鄉鎮的生鮮超市。

選購茭白筍時，以新鮮幼嫩者為佳。一般烹調茭白筍的方式，與處理竹筍相似，有人稱之為「白竹筍」。在烹調之前，可先以熱水燙過，以保持其柔軟度，茭白筍的味道鮮美，不像有些竹筍會帶有苦味。茭白筍的料理方式，最常見的是用清水將茭白筍煮熟，切成小塊放入冰箱裡冰鎮，



茭白筍成為埔里鎮的經濟作物



小包裝作業情形



運回集貨場經清洗後分級



以塑膠袋作小包裝直接供應生鮮超市



送往零售市場的包裝

再蘸上沙拉醬食用，在炎炎夏日是很受歡迎的冷盤；也可以將茭白筍連同鞘殼用烤箱（爐）燒烤，待烤熟後再剝去筍殼，最能吃岀茭白筍原有的風味，或蘸和番茄醬、醬油膏食用，清甜淡雅的滋味，讓人齒頰留香。

埔里鎮蔬菜產銷班第7班（陳敢當班長）
電話：(049) 291-3198

茭白筍食譜

埔里金都餐廳／製作

茭白筍糕

材料：茭白筍、白蘿蔔、古式香腸、紅蔥頭、冬蝦、在來米粉

調味：鹽、糖、胡椒粉、高湯(開水)

- 作法：1. 將茭白筍、白蘿蔔去殼削皮，洗淨後切絲，和古式香腸均勻切碎後備用。
2. 鍋中放少許沙拉油，先將材料中的冬蝦、紅蔥頭爆香後，注入高湯，一同將切碎備用的材料、調味料放入，煮6分鐘後，與在來米粉一同攪拌均勻，放入蒸籠內，蒸煮45分鐘即可。

註：材料可自由選配。



菰首香米飯

材料：茭白筍、香米、豬肉末、辣椒、蔴鼓、蒜苗、蝦仁

調味：高湯、糖、香油、醬油、胡椒粉

- 作法：1. 將香米重覆洗淨三次後，放入容器中，添加適量的清水，放入蒸籠蒸煮40分鐘備用。
2. 將所有材料均切成丁狀，起鍋入少許沙拉油，先將蒜苗、豬肉末爆香後，依序放入所有材料和調味料，翻炒均勻後即可裝盤。

註：此道菜的口味較重，辣勁十足，如家中有小孩、老人不敢吃辣，辣椒可不用放。



香草美人腿

材料：茭白筍、百里香、羅勒、薄荷、蒜末、枸杞、柳松菇

調味：橄欖油、香草醋、味霖

- 作法：1. 將茭白筍去殼後洗淨，切成細條狀，柳松菇洗淨後川燙。
2. 再將材料和調味拌均勻，放入冰箱內冰藏30分鐘後，即可取食。



七味美人腿

材料：茭白筍、七味粉、培根

調味：照燒醬

- 作法：1. 將茭白筍去殼，切成十字勿斷，用加鹽的滾水川燙。
2. 在茭白筍上塗抹照燒醬，再用培根片包裹茭白筍後，烤成金黃色，撒上七味粉即可。

