

鮮甜美味

沈炳富的綠竹筍



» 沈炳富先生

生長在世外桃源的綠竹筍

沿著臺11線往北，由舊東河橋轉入台23線東富公路，便可到達隱身翠綠山林中的泰源村，東海岸唯一的封閉式盆地地形，令人有身在世外桃源之感，河流侵蝕作用形成的峽谷地形，令人驚嘆大自然的鬼斧神工，「泰源幽谷」因此得名，也有人稱此地為「小天祥」。泰源村中有一地名麻竹嶺，阿美族語「sai'lifan」，原為「道路急轉彎」之意。1944年林萬當先生到此墾殖時廣植麻竹，才有了「麻竹嶺」的名字。不過到了今日，這裡種植的又換成另一種竹子，也就是沈炳富先生的綠竹筍。

臺東的初夏已是艷陽高照，但走進沈炳富的竹林中卻完全感受不到暑熱。夏天正是綠竹筍的盛產期，不僅涼拌竹筍十分消暑，煮湯、熱炒或紅燒也很美味，其所富含的大量膳食纖維對健康十分有益。跟其他筍類相比，綠竹筍因質地細嫩、口感佳，最受消費者喜愛。沈炳富在麻竹嶺種植綠竹筍已將近三十年，在當地早已名聞遐邇。說起種竹筍的因緣，原來因此地坡短流急的地理特性，山溪氾濫常導致淹水，不適合種植其他作物之故。他回憶起一件有驚無險的趣事：「有一次挖筍子挖到一半洪水來了，只好丟下筍子快跑，後來附近的小溪都漂滿了我的筍子。」



細心呵護，全年無休

淹水對筍園來說有利有弊，一方面帶來有機質，一方面卻也會帶來雜草種子。因沈炳富一向堅持人工除草，不用除草劑，因此園中生長的可食用野菜也能安心採摘。為避免農業廢水的汙染，他特地以泉水接管灌溉。沈炳富也不噴農藥，「我的竹林裡有很多小動物，像是竹雞、青蛙和蝴蝶，如果噴了農藥也就不會有蚯蚓和鼯鼠。竹子喜歡疏鬆的土壤，這些小動物對維持土壤的透氣幫助很大。」此外，沈炳富還以益生菌和米糠等原料自製有機肥施用，讓竹子獲得更充分的營養。

雖然綠竹筍盛產期只有半年，但照顧筍園的工作可是全年無休。除了要時常翻土以增加每叢竹子下的土壤厚度，避免竹筍因接觸到陽光而變苦外，還要淘汰老株讓竹園長保活力。在沈炳富的細心照顧下，他的綠竹筍一上市總是會在短時間內被搶購一空，再加上消費者口耳相傳與直接訂購下，可說是供不應求，因此沈炳富也計畫再擴充筍園面積，讓更多人能享用到美味鮮甜的綠竹筍。即使已有穩定獲益，沈炳富仍認為自己還有進步空間。他指出，農業的未來要走向精緻化，農友勢必要不斷充實知識與技術。他相信隨著經驗的累積，自己的綠竹筍將會一年比一年更好吃。



» 美味竹筍的產地——泰源村麻竹嶺



» 令人暑氣全消的竹林



» 竹筍需在清晨採收，避免照射到陽光而變苦



» 美味的涼拌竹筍



業者資訊

產地名稱	東河沈炳富綠竹筍
產地主人	沈炳富
地址	臺東縣東河鄉泰源村2鄰83號
電話	0916-073-799、089-891453
主要產品	綠竹筍
營業型態	主要於市集販售，外地消費者可電洽詢問
營業項目	● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗

物產年曆

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
綠竹筍				●	●	●	●	●	●			