

本省名產之筍乾

。金美元萬五十五值價，乾筍的斤公萬二十三百一出輸省本年一年去

本省的氣候，對於竹類的生長，極為適宜，分佈在全省各地的竹林，經植物學家仔細的分類，共有二十二種之多，其中最普遍的是孟宗竹，桂竹，麻竹及綠竹。

竹仔可以做建築的材料，造紙的原料，以及多種的用具，無論在山地在平地，都是不可缺少的一種材料。鮮嫩的竹筍，可以煮成美味的菜肴，是東方人喜愛的食品。麻竹加工製成的筍乾，是本省的名產，除了在省內銷售外，還運到美國，日本與南洋等地，去年一年，輸出一百三十二萬公斤，價值五十五萬美金。

經營竹林的農家相當多。縣內的竹山鎮，是筍乾的集散中心之一，有好幾家的貿易行，專做收購筍乾運銷出口的生意，地方上因此繁榮了不少。

每年七月到九月，是製造筍乾的季節，從七月中旬開始，到八月為最盛。採製筍乾時，是在麻竹林中，當竹筍高約二十三尺時，除了留存一部份幼筍準備成竹以外，全部齊地面切取。切取後的竹筍，隨即剝去筍籜，每次約採取六七十公斤，運到竹林附近的「筍寮」，通常每二到五公頃的竹林地，就要設置一所筍寮。

竹筍運到筍寮後，切去老根部份，放在特置的鍋灶內，蒸煮約二到三小時，蒸煮時可以加入少量花生油，製成的筍乾，色澤比較好看。蒸煮以後，筍尖約七八寸的幼嫩部份，可以切下來，壓製成「筍平」，其餘的部份，先截成三十四寸長的筍環，然後再切做厚約半寸至一寸的筍片。

切好的筍片，放在大型的竹籠裏，籠底預先鋪香蕉葉，竹籠裝滿後，上面覆蓋香蕉葉或草蓆，頂上加壓石塊。這樣，經過四到七天後，就完成了醣酵作用。醣酵後的筍片，取出舖在竹簾上晒乾，在

成的筍乾，是本省的名產，除了在省內銷售外，還運到美國，日本與南洋等地，去年一年，輸出一百三十二萬公斤，價值五十五萬美金。

南投縣的林區內，竹林面積就有三千多公頃，經營竹林的農家相當多。縣內的竹山鎮，是筍乾的集散中心之一，有好幾家的貿易行，專做收購筍乾運銷出口的生意，地方上因此繁榮了不少。

每年七月到九月，是製造筍乾的季節，從七月中旬開始，到八月為最盛。採製筍乾時，是在麻竹林中，當竹筍高約二十三尺時，除了留存一部份幼筍準備成竹以外，全部齊地面切取。切取後的竹筍，隨即剝去筍籜，每次約採取六七十公斤，運到竹林附近的「筍寮」，通常每二到五公頃的竹林地，就要設置一所筍寮。

竹筍運到筍寮後，切去老根部份，放在特置的鍋灶內，蒸煮約二到三小時，蒸煮時可以加入少量花生油，製成的筍乾，色澤比較好看。蒸煮以後，筍尖約七八寸的幼嫩部份，可以切下來，壓製成「筍平」，其餘的部份，先截成三十四寸長的筍環，然後再切做厚約半寸至一寸的筍片。

切好的筍片，放在大型的竹籠裏，籠底預先鋪香蕉葉，竹籠裝滿後，上面覆蓋香蕉葉或草蓆，頂上加壓石塊。這樣，經過四到七天後，就完成了醣酵作用。醣酵後的筍片，取出舖在竹簾上晒乾，在

晴朗的天氣，只要經過四到六天，就成為黃褐色的筍乾。

通常每公頃地的竹林，可以採取二千七百公斤的生筍，製成筍乾約有一百二十公斤。目前收購的市價，每一百公斤為二千三百五十元。商人買到筍乾以後，還要再經過醣乾，約有兩成的損耗。輸出到日本的價格，是每六十公斤（一百臺斤）二十五美元（輸出港口交貨）。運到日本以後，在零售的商店裏，筍乾浸在鹽水中出售，每一斤筍乾可以浸成五斤。

生筍蒸煮後，如不橫切成筍片，而縱切為細而長的絲，經過醣酵晒乾後，就是筍絲，筍絲可以和魚或肉類煮湯，或用來炒肉絲，鮮美無比。

竹山一帶的竹林，最近發生一種筍枯病，對竹筍的產量，有很大的威脅。臺灣大學農學院的教授，正在研究這種病害的原因，希望能早日確定有效的防治方法。



國際家畜藥物廠
台北縣板橋鎮館前路五二之五

切取竹筍後，就地去箨。

竹筍剝去筍殼，放在特置的鍋灶內蒸煮。

晾曬後的筍片，鋪在竹簾上晒乾。



這是桃園縣境內頗為特殊的一種行業。

大凡一頭母豬只有十個或十二個乳頭，

生一個乳頭只能哺喂一頭小豬，如果一胎生產小豬的頭數超出了乳頭的數目，多餘的乳豬就必須在出生後一兩天內出賣，否則就要餓死。一頭母豬一胎生產十五六頭小豬是一件常事，但一胎只產三四頭小豬的也很多。

生產太少了，飼養成本增加，喂下去頗不經濟。猪多要賣，猪少要買，而且這種買賣必須在短期內完成，因此買賣介

——特 殊 行 業「乳 猪 買 賣」

司棋

根本就沒人要，普通都是白送，就是要賣錢也只能賣到兩三元。通常繁殖肉豬

都是用巴克夏種公豬與桃園種母豬交配，桃園種公豬長得很慢，所以沒人肯買，要買的人也都是些介紹商，他們以兩三元的價錢買得小公豬後，就可魚目混珠冒充小肉豬賣得高價了。其實辨別小種豬和小肉豬不是一件難事，桃園種豬耳朵大，皮膚微紅，明眼人一見便知，但貪便宜上大當的人還是很多。

母豬常會拒絕哺外來的仔豬，有時還會吞食，可以將買來的小豬和原有人不但在店裡做生意，每個人手下還僱用幾個人在外招攬。早晨七八點火車開到楊梅或中壢的時候，每見有許多人提着籃子下車，他們大多就是出賣乳豬

的小豬，全身都噴上一點酒後再混在一起，這樣母豬就分別不出來了。