

# 斗南的烏殼綠竹筍

文圖：安純



烏殼綠竹筍

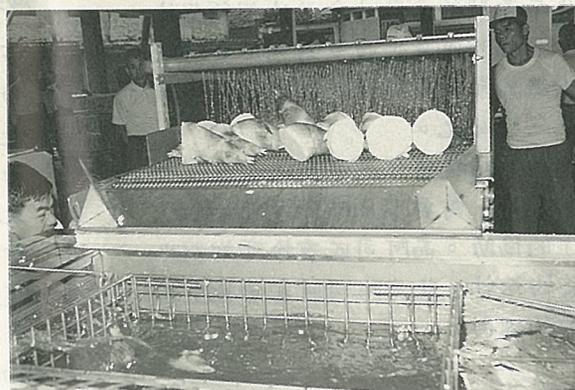
亞熱帶的台灣，竹產量相當豐富，而竹筍也成了日常菜餚之一。各地氣溫、環境之差異，所產竹類各有不同。

雲林縣斗南鎮所產之烏殼綠竹筍，近年在台北的蔬果批發市場成為搶手貨，由於產量有限，所以銷售地區以北部大都會為主。

斗南烏殼綠竹筍，俗名叫“竹筍”，屬於刺竹變種，竹莖粗大，葉如刺竹葉，大小亦差不多，節間則不長刺，這是和刺竹不同之處。原由少數農家種植於小溪、圳溝之岸邊，作為水土保持用。偶然發覺它所長出之竹筍白嫩碩大，經煮熟食用，風味甜美，纖維細膩，品質優異。

10年前，烏殼綠竹筍逐漸在斗南地區推廣種植，初期產量不多，價錢比麻竹筍貴1倍，農民趨之若鶩，搶種的結果，單價滑落很多。斗南鎮農會為維持地方特產之品質，於是將筍農組織成“筍類共同運銷班”，有系統的輔導筍農產銷作業，不但筍農的利潤提高，也使烏殼綠竹筍的聲名遠播。去(78)年的產量達78萬公斤，金額約1200萬餘元，筍農350戶，已稍具規模。

竹筍是相當脆嫩的蔬菜，採收後不久即煮



竹筍之預冷設施

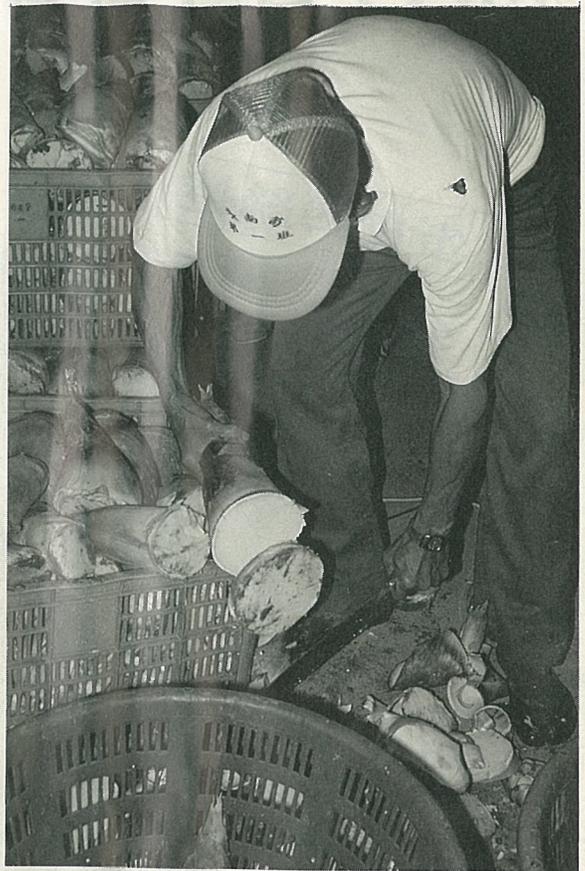
熟，可保持香甜口味，若曝露於外太久，則纖維老化。竹筍從田間採收後，如何以最快速方法送至消費者手中，是所有筍商共同遭遇到的難題。

一般筍商以冰塊加粗鹽，將筍浸冰水約4小時，然後包裝送入冷藏庫冷藏，冷度約15°C，雖已保持新鮮度，然維持時間不長，只能到翌日上午10時，過後品質即漸轉變為粗劣。

斗南鎮農會為改進烏殼綠竹筍之冷藏方法，特地聘請新竹食品工業研究所，幫忙設計一套竹筍冷卻包裝機器，在農委會鼎力支持及補助下，竹筍預冷機終能如期開發成功，經試用



斗南烏殼綠竹筍



烏殼綠竹筍包裝



一頓烏殼綠竹筍大餐

結果，性能優越，倍受筍農讚賞。

“竹筍預冷設施”是在竹筍選別之後，從清洗、冷卻、包裝均採自動控制作業，急速冷卻水維持 $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，竹筍浸泡1小時，就能維持冷度達30小時以上，保持原來之外觀及品質，消費者買回家煮湯或鮮炒，風味勝過未預冷

處理過的竹筍，消費者可放心使用。

斗南烏殼綠竹筍的產期，約在每年3~10月間，目前正值盛產期，不妨多多食用。請參考本期第10~11頁的食譜，依樣烹調，以饗家人。