

# 筍金

文、圖 / Na'U

每年4到6月是阿里山鄉特有轆篙筍的盛產期，鄒族部落每家每戶幾乎都是家族總動員割筍、煮筍，因為這是年度重要的經濟來源。生長在阿里山海拔1,200~1,800公尺的轆篙筍，因筍殼厚少蟲害，族人終年採自然野生方式種植，不噴灑農藥，有機天然營養又健康，因而受到不少民衆的喜愛。

清晨5點多，部落早餐店人群熱絡，一輛輛小發財車早已奔馳穿梭山林間。這是每年筍季到臨，阿里山鄒族人的典型作息，各家筍農不分男女，備好工具，抓緊時間，一路驅車，趕往自家竹林割筍。

前往竹林的路途並不好走，先下溪谷後上山、經過十幾個彎道後，小徑變成泥巴路，雨後甚至小瀑布噴流變成水路。車一停、備好工具，筍農雙眼雷達般掃描地形與筍況，在看似雜亂的偌大竹林裡，規

劃一條砍筍路線圖。矯健身手進入竹林後，敏捷速度讓人跟不上。砍、劃、削、剝、放，筍農眼要看、腳要移、一手持刀、一手剝殼擺筍，一氣呵成的俐落身手是20年的養成。「太矮的還不要拿，太高的也不行。割筍的時候，我們要看筍長在哪裡，也要一邊移動看要怎麼走。」，特富野部落筍農汪志豪是第一屆割筍冠軍，平均4秒割好一隻筍、順勢就放入背簍內。

阿里山物產豐富，除了高山茶馳名兩岸，咖啡近年是賽事常勝軍之外，特有的轆篙筍，更是農戶一年一度的重要經濟命脈。特富野社領袖汪義福說明：「山上居民並非人人擁有茶園，但是幾乎每家都有竹園。較大的竹園一年產值可達50萬，成為一整年重要生計來源。」。

不過要拚生計可沒那麼簡單，許多竹林位於陡峭山坡，耗費腳力之外，更要小



▲ 眼力、腳力、手勁都要到位的割筍工作。



▲ 偌大竹林割筍。



▲ 簍簍竹筍全靠人力完成。



▲ 剛採收的鮮筍。



▲ 筍寮。

心安全可能踩空或滾落。汗如雨下的筍農以之字型在竹林裡移動，負重漸滿的背簍行走，滑倒、割傷、酸痛是家常便飯。筍農汪士偉說：「筍季時天天採，還滿辛苦的，每天都流很多汗，晚上一回家倒頭立馬就睡，累到連肚子都會消瘦。」。而為了掌握寶貴的筍期，各家能用的人力全部派上場，從國中生到白髮老人家，總是不分男女全體總動員。看天吃飯的農人，沒有太多的抱怨一筍，採得辛苦，卻仍得趕著收割上天的恩賜。

轎篙筍全靠人力一根一根採收，背簍滿袋就擺上車，一袋至少 20 斤，車斗塞滿就載下山煮筍。一片竹林，隔天採，至少可以採個 10 幾趟。筍農說，接近尾聲時，10 幾分鐘才裝一袋，若是盛產的時候，6、7 分鐘就割滿一袋。割筍不分晴雨，因為竹筍不等人，倒是雨天採筍，格外辛苦。「像前兩天都下大雨，下雨的時候採筍更累，不但比較不舒服，而且淋雨會冷。」，

雨水，最是讓筍農又愛又恨。「雨後春筍」的盛況，在這裡真實上演著，但是雨水太多太少都不行，沒下雨不長筍；下太多則會發黴死掉。下雨的時機，還得搭上發芽冒筍的時間點。近年來的氣候變遷異常，高山地區尤其是第一線感受，原本規律的農序，一下間亂了譜。「會影響我們農作物就是雨水，該來時不來；不該來就偏偏一直下。」，「氣候不對，採茶往後延、咖啡採收期間拉長，又碰上筍季，全部撞在一起。」，茶、筍、咖啡產期意外重疊，讓有限的人力，頓時捉襟見肘。工人搶得凶，有工卻找不到人做，部落居民開玩笑說，阿里山是

全國失業率最低的地區。

滿車生筍載回部落筍寮，接後就是殺青的工作。接近中午時分，早上割筍的居民，一車車陸續報到。一人升火、一人排筍，默契分工抓緊分秒、不用額外的語言。5 尺半的鍋鑪，大約 10 分鐘排滿。一根根的堆疊，都是心血的累積，擺進大鍋裡，沸水煮筍殺青。筍寮裡，5 個鍋鑪陸續燒火冒煙。生筍到熟筍，大約需要兩個半小時。有時一天會煮上兩鍋，就得忙到晚上才能結束工作，工時早已超過 12 小時。特富野居民汪智慧說：「筍量密集的時候，怕會來不及煮，而且屆時追筍會追得很累，有時就會上午割的自己煮，下午割的就賣青(生)的。」，

筍農說，筍寮煮筍，是發揮「人情味」的片刻，累了半天的族人放慢步調一起等待，話家常聊趣事。當現採的青筍在大鍋中的顏色逐漸轉黃時，筍農們開始穿梭蒸氣當中、從熱鍋裡撈筍裝箱後，最後送到

中盤商那兒秤重販售。

落腳山上近 70 年，特富野唯一的中盤商，每天至少 2 台卡車運貨下山。特富野筍農煮好的熟筍，幾乎都交給他們收購。不過，筍價的制定，長年以來都由中大盤商主導，歷年來的筍價高低落差可以從每斤 31 元慘跌到 11 元，而讓筍農血本無歸直接棄採。筍農心酸的說，重度付出勞力割筍，對於無力介入的筍價，差一塊錢都很有感覺。所幸近年來拜科技之賜，年輕人可以透過網路查價，及時預警筍價過低的現象。

一年只採收一次，因為肉質肥厚、纖維柔軟，有人形容轎篙筍是桂竹中的貴族，尤其阿里山高海拔的生長環境而使其更顯甘甜清脆。烹飪方式相當多元，無論肉絲辣炒竹筍、入鍋燉肉，或是加鹹菜煮湯，各顯其奇佳風味而讓人難以抵擋。滿足於舌尖美食當下，也不忘要感謝大地恩賜與筍農們點滴汗水的付出。🍲



▲ 轎篙筍整齊排列下鍋煮。



▲ 美味的辣炒轎篙筍。