

浸脆筍

徐登志

一、緣起

和平、新社、東勢、石岡、卓蘭的客家人，祖先大都是清朝時代來自大陸廣東省、潮州府的移民，以大埔縣、豐順縣、饒平縣為主，由於來處於四縣、海陸的所在地不同，雖然一樣是客家人，但語言、風俗、祭典、飲食的習慣皆有不同，今就食物方面的特殊、不同處加以介紹。

二、竹筍

竹筍是傍山的客家人常會利用到的食材，一年四季都有出產，雨水足，嫩筍就冒得快。冬天的冬筍，產季到清明節，清明節過後纖維變硬，口感較差，此時的筍稱做「苗兒筍」。梅雨季過後，長長的桂竹筍產季，端午節時則是粗胖的麻竹筍和黑殼毛筍，毛筍帶有甜味，有人稱之「甜筍」，麻竹筍之後是綠竹筍，它是筍中極品，夏季的綠竹筍，短短胖胖，像「裹腳」，細細嫩嫩又甜又脆，熬清湯退火消暑氣，冷盤冰涼又爽口，難怪客家諺語有「嫩筍嬌妻甜過糖」的美譽。

三、話說「竹之子」

筍是竹子的嬰兒期，一叢一叢的竹子，每年會冒嫩筍，從地底竹根處往上冒，一般種竹筍的人會先「上土」，覆蓋的泥土越厚，嫩筍則高，筍子欲出土時，地上會有一條細細的裂痕，挖竹筍的人，看到這裂痕，就用「山鋤」沿著裂縫輕巧地將泥鏟開，直到整支筍子顯現，才從靠近竹筍頭部泥地鏟下，一支帶土的竹筍就出土囉。

挖竹筍要趕早，日未出即上山，用手電筒尋找蹤跡，整片竹林搜巡過，挖了一擔筍子，趁新鮮挑到市場賣，新鮮的筍子現煮甜又脆，爽口好吃。

四、出青的筍

沒覆蓋土，或沒挖出來的筍，一出土若讓太陽照到，筍殼就會轉綠，此時的筍子吃起來帶有苦味，竄出土越高筍的味道就越苦，這苦澀的綠筍，農民會將之燙過以減少苦味，切薄片炒食有退火的功效。

綠殼的麻竹筍較難處理，大支的可達七、八斤重，高度有如一個小孩般高，像大人的大腿般粗，聰明的東勢客家人祖先，會靈巧處理此類竹筍，既不浪費食物又簡單易做，那就是「浸筍」

五、浸筍

將綠殼筍的筍殼剝後，削掉較老不能吃的竹筍頭，嫩的部分切薄片，撒鹽搓揉，經過一夜，綠殼筍的纖維變軟熟，鹽水沖掉，用乾淨的水再浸兩天，倒掉舊水，再換乾淨水浸一天，洗淨後變成白暫的筍片，即可煮食。炒筍片時蒜頭要先爆香，乾炒就很好吃，也可以加入蝦米、豬肉一起炒，若要煮湯用蒜頭加高湯或加排骨、豬肉，都很好吃。

另外；如果要「浸酸筍」，須先浸兩天不換水讓它發酵，此時會略帶酸味，等水面起泡，就會透出酸味，此酸味特別下飯，很爽口。也可以蒜頭爆香，加入小魚乾一起炒，酸酸脆脆有彈性，讓人懷念。東勢的遊子，每次回家鄉，定會特別點這道令人懷念的美食。