

▼臺灣從農的寶貴吳國池，從堆肥到種植密度都有講究，難怪種出的綠竹筍顆顆得獎。

撰文：蘇巨雷 攝影：于魯光 設計：蔡世華 繪圖：潘美靜 編輯：周莎由

尋好味道

名廚都說讚

旗竿湖綠竹筍

新

北市的五股、觀音山一帶，是公認全國綠竹筍最好的產地之一。今年

四、五月時等不到降雨，「氣候亂了」之說猶在耳邊，沒想到五月底就捎來了好消息。雖然今年雨水來得晚，但即時雨讓綠竹筍又迫不及待地在上下「蠢蠢欲動」。

我開車沿著五股御中路往上，前往種筍達人吳國池位在綠竹社區裡的「旗竿湖綠竹筍」，越接近山上，手機信號就像之前捉摸不定的筍訊一樣飄忽。吳國池是綠竹筍比賽的常勝軍，他的筍子，連日本米其林三星主廚神田裕行也讚不絕口，兩年前來台時，還曾以吳國池的綠竹筍創作出令人驚豔的料理。

吳國池說：「這一帶筍子品質好，是因為土壤帶有觀音山沉積的火山灰，所以礦物質豐富，加上適當的雨量，先天條件就比較好。」但其青光靠自然條件是不夠的，曾是北醫檢驗師的吳國池，在筍子栽種上下了十足的研究功夫，不但用的是貴



綠竹筍甜如蜜

各種筍子裡我獨鍾綠竹筍料理，原因無他，當造的綠竹筍口感簡直賽水梨，尤其我在新北市五股找到連米其林三星廚師都讚不絕口的絕品綠竹筍，口感更是出眾。而且別擔心會吃膩，綠竹筍吃法年年有新意，除了定番的沙拉涼筍、竹筍雞湯，現在還出現俏皮的竹筍甜筒。只能說筍鮮味美，怎麼吃都有好味道！

端午後出產的綠竹筍正鮮，一刀劃開可以看見筍汁稠如蜂蜜，拍攝這天用糖度計測得直達七的甜度，現場驚呼連連！




綠竹筍-五股第9班
 瞭解國際驗證 2011/07/12 包裝
 追溯號碼 65005-32243-11948



4 713327 210903
<http://taft.coa.gov.tw>



▲「五股農會」的「真空綠竹筍」可保存1年，放冰箱想吃隨時有。（禮盒500元/2包，每包2支，亦可單買，時價秤重）

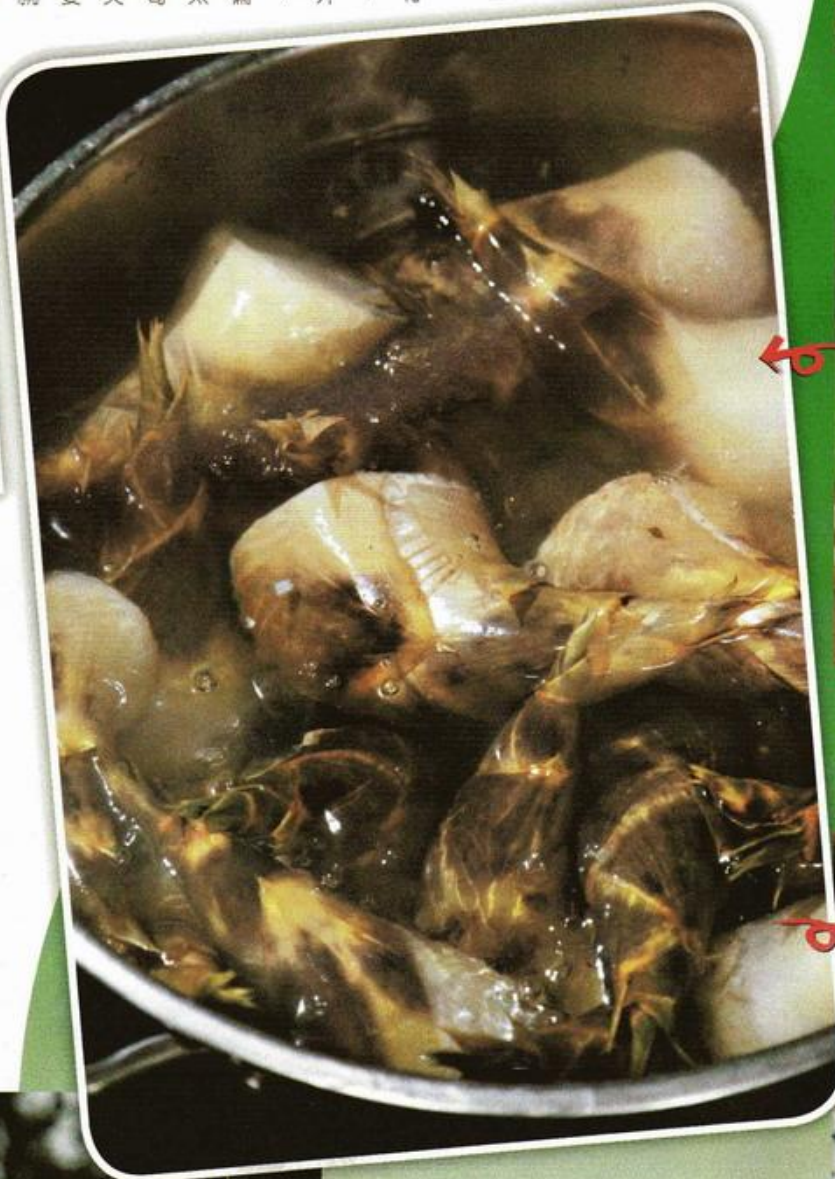
一倍的堆肥，他的竹林也如「中年禿髮危機」般的比較稀疏。

「基本上我不用農藥，取而代之的是自然工法的草生栽培。我把竹叢的間距加大，不但比較沒蟲害，而且筍子品質也比較好！」我心想，如果真有《臥虎藏龍》中的李慕白一角，他鐵定會在這片低密度的竹林中踏空摔個半死。

最讓我驚訝的還是吳國池種的綠竹筍，光看剖面就可以感受到纖維很細緻，剝開來生吃，口感脆嫩中還帶著鮮甜的汁液，讓我在心中默默與水果劃上了等號。倒是第一次拿了竹筍試煮，誤信網路偏方，丟了一把米下鍋同煮，沒想到米加太多，結果煮成一鍋濃到不行的「帶殼筍粥」。我把這件事跟吳國池講，他大笑說：「已經出青或品質不好的筍子才要加米啦，我們自己煮筍子從來沒加米，就已經好吃到不行啦！」而當地的「五股農會」也有許多綠竹筍產品，想吃好筍，四季都有！



▲「五股農會」的「綠竹筍干」泡發、脫鹽後拿來做扣肉，相當好吃。（170元/4兩）



旗竿湖綠竹筍

地址：新北市五股區御史路172號
電話：0958-923-725、02-2291-5868
備註：鮮採綠竹筍採預訂後採收，以冷隔宅配方式出貨，共分3級，「特A級」250元/台斤、「A級」160元/台斤、「B級」110元/台斤，各有「3~4台斤」「5~6台斤」2種包裝，運費另計。

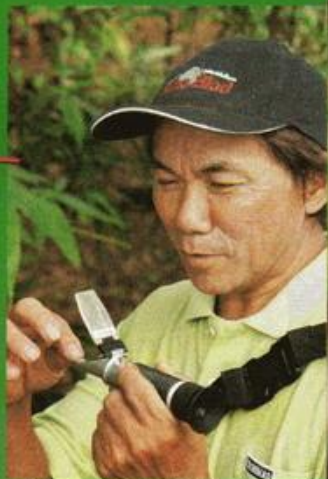
五股區農會生活館

電話：02-2291-4060轉63
營業時間：8:00~18:00，週日公休。
備註：「綠竹筍干」約從9月後開始供應。可宅配，運費另計。

涼筍鮮滋味



▲觀察土壤裂縫，判斷竹筍所在，下刀要直，要留下生長點，再長出則為秋筍。



▲榨取筍汁用糖度計測試甜度。

◀煮筍時要冷水下鍋，水滾後關火燜煮，中間不可開蓋！



▲清吃綠竹筍就已經多汁清甜，口感真的跟水梨有得拼。

挑筍找白冰冰

想要挑到好筍，吳國池跟我說了個祕訣：「挑筍要挑白冰冰！」意思是挑筍時要切記「肥、彎、短」三個原則。第一個要注意的是筍身，上好的綠竹筍（最左）是胖胖的、有彎曲弧度而且筍身短，而筍尖出青（變綠）的部分則是用來判斷苦味，筍身越直而且上面出青部分越多則品質越差。



最好吃

吳

國池的頂級綠竹筍主要做宅配，如果不想下廚而要吃到一頓用頂級鮮筍做的竹筍大餐，吳國池大力推薦我到同樣位在五股的「碧瑤山莊」。我們才剛坐下，老闆楊海塗就端出了「竹筍雞湯」，正在納悶怎會先上湯，他接著說：「這還不能喝，要慢慢加熱讓味道出來。」便把湯攪在小瓦斯爐上，看得我口水直流。

接著端出的「鮮炒筍條」，讓小時候常吃「竹筍炒肉絲」的我格外有親切感。不同的是，鮮炒筍條刻意把綠竹筍切得大塊，增加咀嚼的口感，也讓筍子吃起來更多汁，這道菜看似簡單，卻因為加了豬油拌炒，畫龍點睛地提香而更好吃。

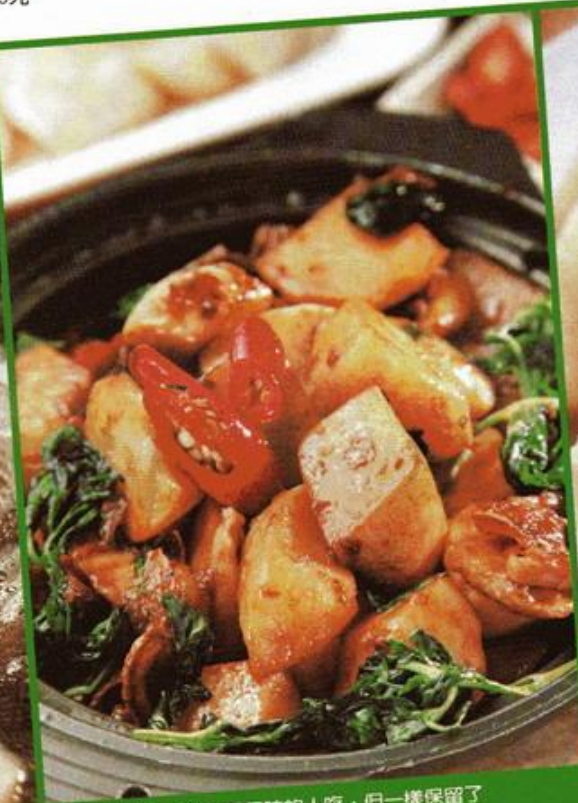
限量的「黃金竹筍水果捲」則是在威化紙裡包入綠竹筍、香瓜、水蜜桃、火腿和美奶滋，沾麵包粉炸到酥脆，不用沾醬就可吃到食材在嘴裡交錯的香氣和口感。等了老半天的雞湯，最後終於可以喝了，一撈之下才知道，原來除了仿土雞和綠竹



▲「黃金竹筍水果捲」是「碧瑤山莊」之前參加中華美食展的創作菜色。(300元/大份，200元/小份)



▲看似無奇的「鮮炒筍條」，平凡中卻最能吃出原始的絕妙滋味。(300元/份)



▲「三杯竹筍」適合重口味的人吃，但一樣保留了竹筍的鮮甜。(450元/份)



▲越熬越鮮的「竹筍雞湯」，鹹冬瓜和雞肉的鹹香反襯出綠竹筍的鮮甜。(520元/份)

筍之外，還加入鹹冬瓜提味，一口喝來可以同時嚐到竹筍的清甜和雞肉的鮮美。最妙的是，我們在拍照時，坐在隔壁桌的食客，知道我們桌上有來自觀音山剛採下的頂級鮮筍，起鬨吵著說要試吃，「這根本是水梨啊！怎麼那麼好吃啦！」的聲音此起彼落。看來我用再多的筆墨形容，也比不上食客現場的「親身見證」，頂級綠竹筍的魅力還真的無法擋哩！

►隔壁桌第一次來的食客，對綠竹筍料理整個讚不絕口。



▲「碧瑤山莊」的用餐環境開闊自然，也有樹木庇蔭。



碧瑤山莊

地址：新北市五股區觀音村凌雲路三段112號
電話：02-2291-1507、2291-9509
營業時間：11:00~22:00，週一公休。
刷卡：不可，不收服務費。

