

地方文化：客家竹筒菜 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43543.htm 在遂川县横岭、衙前、双桥，新江、五斗江一带山区，客家人使用竹筒储藏芥菜(俗称葎菜，青菜)，年代久远。竹筒菜是一种用干储方法制成的菜，它区别于水淹菜，也不同于基菜(类似干菜笋)。其制作季节在年冬末来年初春，多在芥菜拔节成熟后期。方法是选择晴天，将整株整株芥菜斫下，菜菔做菜脑，菜叶置于太阳下烤晒，太阳落山前收回，以叶子晒软手揉不断为宜，把叶子集中用门板或大木板放好，尔后用双脚反复踩搓，叶内未晒干水份渗出，由生叶转为半熟状，再把菜片破茎撕成碎条，将条叶作绳捆成一绺一绺，在磨篮或门板上放置一夜，上面可用板物压住，使其不返生(不可成堆放置，以免发酵变味)。第二天凉置竹竿上晒干至八成左右，留些水份可以保持鲜味，水份过多又会变酸。然后把晒好的菜压至竹筒内，压得越紧越好，但不可把底端的竹节压坏。在竹筒上端留几寸空间，结一稻草环塞紧，面上用松散黄泥口，制作工序即告完成。装菜的竹筒以七、八寸圆径毛竹为好，裁成二至三市尺长，小头留一个节，大头以内铲去竹节，此种菜筒不裂不空底，可连续使用多年。将密封好的竹筒菜，置阴干处保存(地上可放些炉灰吸水)。过几个月就可以吃。一般是一绺一小钵，开了的竹筒菜可倒置于盛水的器皿中，以免空气渗入霉变酸臭。竹筒菜的特点是清香醇美，细嫩上牙，兼有鲜、晒、搓、竹，酵菜综合合成的滋味，酷热严暑，有个竹筒菜泡汤，能使胃口顿开，食欲增加。此菜不馊不残，不损肠胃，

焖肉比干菜笋尤胜一筹。孕妇、产妇，病号食用，更为适宜。此菜无油腻，在菜谱结构调整、减肥增进健康方面有其独特功效。同时填补了新老交替蔬菜匮乏的菜荒。所以，客家这种民间贮藏方法，得以流传久远。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com