竹

攝影/夢 漾





攝影/曾文田

竹 简原產於東亞熱帶 地方,為竹之地下 城芽,我國食之已久,是最 具代表性中國菜之一。我國 竹類繁多,一般食用之竹筍 主要可分為下列數種: (1)麻竹筍

為价節中最大者,有時 可達 4 公斤,內質較綠价節 稍粗,纖維多,風味亦遜, 多數用於加工。選購時以直 立形,色澤新鮮,綠色越少 越好,產期以5月至11月為

(2)綠竹筍

多。

體型遠較麻竹筍為小, 肉質細嫩,風味佳,頗受消 費者歡迎,但很容易老化。 選購時以筍形彎曲如牛角, 外殼無綠色者為佳。產期為 4月至9月。

(3)烏殼綠竹筍

外殼呈淡黑綠色,為綠 竹筍之變種,其外形及選別 法與綠竹筍相同,產期為4 月至7月。

(4)孟宗竹筍

每年長竹節2次,冬季生長者為冬節,外殼平滑無毛,竹節小,內質細,纖維少,耐於儲存。春季為毛竹節,體形大,風味較麻竹節為佳。選購冬節以基部小者為佳,而毛竹節則以節尖密實者為良。

(5)桂竹筍

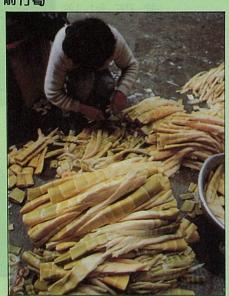
箭長條形,外殼平滑無 毛,呈淡紫黑色,有不規則 的斑紋或斑點,品質尚可。 選購以筍尖不開叉者為佳, 產期為3月至5月。



孟宗竹筍



箭竹筍

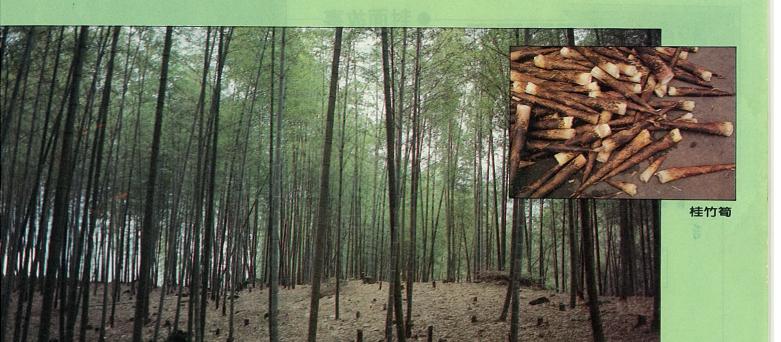


桂竹筍



桂竹筍

鄉間小路 第16卷第41期



孟宗竹



竹簿



箭竹筍



緑竹吐新芽