

导读：俗称“鬼子姜”，一种美味入侵物种，曾被当救荒粮吃，现在少见
了

冬季的时候，又到了开始晒干菜，腌制泡菜的时候了。在我国自古就有在冬季腌制泡菜的习俗，民间还有“小雪腌菜，大雪腌肉”的农谚。



这种植物原产自北美洲，其大约是在17世纪后传入欧洲，经过欧洲人又把它带到了我国。这种作物有着很强的生命力，它对土壤没什么要求，无论是贫瘠，还是荒地都能生长。再加上它又是一种多年生的宿根草本植物，主要是通过地下的根块繁殖，且有着很强的繁殖能力。

如果地里种了一次鬼子姜，然后只要有几个数的块茎留在地里没有挖干净，那么它就会在第二年继续生长。就算是不管它，不施肥、不除草，它依然能大面积生长，而且越长越多。

正是因为有着如此强的生命力和繁殖能力，因此在有些地方就给它取了外号“鬼子姜”。

虽是入侵为主，但却能当菜也能当救荒粮吃

虽然鬼子姜是一种外来物种，可它却并没有像加拿大一枝黄花、清道夫等入侵物种那么招人讨厌，反而还因为其食用价值和营养价值高等优势，在国内曾被大量种植，特别是在北方地区，以前还是很重要的一种粮食作物。



除此以外，鬼子姜还是可以当菜吃的。一般都是用它腌制成为泡菜吃。在过去北方地区到了冬季就没有什么蔬菜可吃了，一般都是吃泡菜，其中酸白菜就最为常见，另外一种就是腌制的鬼子姜了。

把它简单腌制以后，吃起来美味又下饭不说，并且还很耐存储，一次能腌制一大坛子，然后放上大半年也不会坏。

写在后面

在过去种植技术落后，食物是比较短缺的，尤其是在冬季的时候可吃的新鲜蔬菜不多，而鬼子姜就凭借着容易种植、管理粗放，但是却耐存储，能做泡菜也能当充饥粮吃，所以就被很多人种植。



其实吧，如果院子里有空地，种一点还是不错的。它的观赏价值高不说，而且种下去真不用管理，同时采收的鬼子姜用来腌制泡菜，非常的脆爽又下饭，关键是它还对血糖有双向调节作用哦。

[#中国地道风物#](#)