

筷子,到底多久更换?

文 | 单滢

筷子最初以毛竹制成,此后发展逐渐发展壮大,出现了兽骨、金、银、象牙等材质,至汉魏六朝广泛使用。

灵活的筷子 VS 进击的刀叉

餐饮习惯的差异也恰恰体现了东西方文化及性格的差异。西方人肉食为主,刀叉更方便切割。东方人吃蔬菜和粒食需要筷子刀叉切割食物,动作机械僵硬,充满理性,且善思,利用杠杆原理发明了筷子,灵活的手部动作舒展自如,具有丰富的情感和韵味。

如何挑选筷子呢?

筷子的家族十分庞大,竹木、金属、陶瓷、塑料、象牙,不一而足,有些还会饰以雕花、彩漆,他们颜值、性格、寿命、价值各异。

家庭使用以健康、经济、实用为主,因此以竹筷最优,表面只涂一层生漆的本色木筷次之,无毒无害经济环保耐用。

至于韩餐中的不锈钢筷和彰显生活品质的银筷,具有卫生耐用,不易藏污纳垢等优点;但导热性强,且不宜长期接触酸碱盐及清洁球清洗;陶瓷筷易碎,骨筷易变色,且价格较贵,均不作为常用餐具。

不建议使用彩漆筷子、塑料筷子、密胺筷子。

选购时,请认准 QS 标志。

筷子需要您的呵护

饭后请及时清洗!先泡入滴有清洁剂的水中,用布将筷子一根根搓洗;再用流动的清水冲洗;最后将筷子沥干、擦干,头朝上放入镂空筷篓,存放在通风干燥处。



再唠叨两句:最好每周给筷子消毒,比如消毒柜(红外、臭氧消毒)或高温蒸煮(沸水煮5分钟以上)。

筷子也有保质期

无论何种材质,使用久了,潮湿、油腻、清洁剂、搓洗均会使我们出现磨损、凹槽、裂纹,伤痕累累的我们会变成细菌繁殖生长的栖身之地,危害你的健康,更换频次以半年为宜。

若筷子出现以下表现,则要立即更换:

1. 颜色变深且刷洗不掉,表面出现非竹木本色的斑点
2. 出现刮痕、磨损、变形、掉漆
3. 看上去很潮湿,闻起来有明显酸味

爱惜筷子,平时做到:

1. 吃饭时不要咬筷子
2. 避免用我们煎炸食物
3. 避免用小苏打、柠檬酸等碱性或酸性清洁液清洗筷子。