



近日,“贡菜就是晒干的莴笋”话题将贡菜送上了热搜。有网友发现,贡菜的口感与莴笋干差异不大,于是认为贡菜就是晒干的莴笋。但也有人认为,贡菜确实是莴苣属的成员,但与莴笋并不是一个物种。那么,贡菜究竟与莴笋有什么样的关系?

其实在瓜果蔬菜中确实有很多人迷惑的名字,今天的《谈天说地》就来看看它们到底是不是一回事儿。

贡菜 de 秘密

一根莴笋有上百个亲戚

贡菜,也叫苔干、响菜、山蛰菜。根据现行国家标准《GB/T29564-2013 苔干》的定义,苔干是用适合做传统苔干加工的莴笋的肉质茎为原料,经去叶、刨皮、划条脱水加工而成的干菜。

换句话说,贡菜可以说是莴笋干,但不是所有的莴笋切成条晒干以后都能叫贡菜。

贡菜属于莴苣家族。莴苣是菊科莴苣属植物的统称,按食用部分可分为叶用莴苣和茎用莴苣。茎用莴苣俗称莴笋,叶用莴苣大家也熟悉,生菜、油麦菜都是叶用莴苣。

本世纪初,中国农业科学院蔬菜花卉研究所《中国蔬菜品种志》中收录了118个莴苣品种,其中茎用莴苣就有82个、叶用莴苣36个。可见莴笋的“亲戚”有不少。

远道而来的莴苣家族

在隋朝前后,莴苣从西方传入我国。其实“莴”这个字本来是没有的,是专门为莴苣而造。

唐代的《食疗本草》里记载得很明确,莴苣是隋朝时候从异国传来的。这个异国具体在哪没有定论,据考证可能在喜马拉雅地区。因为“异国”这个来源,所以加个草字头,起名叫“莴苣”。宋代的《清异录》还特别记载,“异国使者来汉,隋人求得菜种,酬之甚厚,故因名千金菜。”莴苣是隋朝人花重金从异国使节那买来的种子,所以也叫“千金菜”。可见在隋唐时期就有了莴苣,并且初入中原的莴苣还相当名贵。

此后,莴苣在中国的推广一帆风顺,到公元12世纪的时候,据北宋《本草衍义》记载,已经是“四方皆有”了。

东方的“长颈鹿”

相比较于莴苣叶本身的苦味,中国人更喜欢食用莴苣的茎,于是开始按照自己的喜好培育莴苣。就这样,生长在中国的莴苣,不长叶光长茎,成了“长颈鹿”,最终形成了只吃茎的莴苣,也就是现在我们常说的莴笋(当然了叶子也可以食用),也被称为茎用莴苣。

元代的重要农书《农桑辑要》中写道:“正月、二月种之,九十日收,其茎嫩如指大高可逾尺,去皮蔬食,又可糟藏,谓之莴苣笋。”这是关于莴笋的最早记载,其形态类似于生产贡菜的茎用莴苣了。

而另一方面,那些依然生长在西方的莴苣又面临了不同的前途。

因为西方的人们似乎更偏爱莴苣的叶子,经过不断的培育之后,使得莴苣的叶变得越来越大,根茎却变得越来越小,最终形成了我们熟知的生菜,也被称作叶用莴苣。生菜被西方人培育出来之后也流传入我国。

这便是莴苣家族最主要的两大成员:茎用莴苣和叶用莴苣。

曾在康乾盛世时成为贡品?

至于贡菜的说法,出现于清朝。贡菜最出名的产地是安徽涡阳的义门镇。

据说,涡阳苔干因为品质好,曾在康熙乾隆两朝作为贡品,所以才有了贡菜之名。

不过,北京社科院的清史专家杨原博士并没有在清宫档案里找到相关记载。杨原认为,贡品分为两类,一种是皇家“主动要”的,政府采购,定植定养的;还有一种就是地方官把当地的好东西往宫里送,只不过皇上不一定见过,甚至都不知道。干菜是清代地方官尤其喜欢进贡的类型,所以杨原判断,贡菜很可能属于第二种“贡品”。

涡阳“义门苔干加工技艺”2017年被评为安徽省第五批非物质文化遗产。涡阳贡菜是把鲜莴笋两头去掉,削皮之后竖着划成条,挂在绳子上晾晒。标准的贡菜也不是晒到全干,而是半干,这样才能最大程度保持脆爽。

除了这种条形的贡菜,我们还能买到切片晒干的莴笋干。这可能是因为各地莴笋的品质不一样,就像牛羊肉一样,因为纤维粗壮,必须横着切,断开肌肉纤维才能嚼得动。品质一般的莴笋如果做成条形苔干,可能会因为纤维太多太粗“自取其辱”,切成硬币状的小片就解决问题了。

所以,如果你买到的是优质贡菜,或者是正宗的涡阳贡菜,千万别去炖它,可以涮或者凉拌,保持它的脆爽最重要。

要是买到片状的莴笋干,就别去费劲追求脆爽了,炒个腊肉,或者跟五花肉一起炖了,只要别炖得太烂,吸满了肉汁的莴笋干也是不输给贡菜的美味。



那些令人迷惑的蔬菜

毛豆 VS 黄豆

作为烧烤的“灵魂伴侣”,当你在撸串的时候有没有想过表面毛茸茸的毛豆是什么豆?

很多人都觉得毛豆是个独特的物种,它其实就是大豆幼崽。大豆种子萌发后伸出的胚轴就是豆芽,毛豆就是大豆未成熟的豆荚,上面遍布细细的绒毛,而黄豆就是成熟的大豆。

总体来说,毛豆跟黄豆是同种植物,不同时期的果实,黄豆小时候叫毛豆,毛豆老了就是黄豆。

娃娃菜 VS 大、小白菜

娃娃菜并不是没长大的大白菜,两者虽同属十字花科,却是同一家族中的不同类别。

娃娃菜,是从日韩引进、经专门培育、能够结球的小株白菜,为半耐寒性蔬菜。娃娃菜个头偏小,基部钝圆,吃起来口感滑爽鲜嫩,价格比大白菜要贵一些。

而大白菜是土生土长的中国菜,由于耐存储、价格低,是北方主要的储冬蔬菜之一。

小白菜也原产于我国,是专门培育的不结球品种(大白菜则会结球),叶子更多且不会长成大白菜。所以,小白菜真不是大白菜的小时候。

白胡椒 VS 黑胡椒

在众多烹饪调料中,你知道白胡椒和黑胡椒的区别吗?

其实,黑白胡椒是同株而生的“亲兄弟”,差别就在于什么时候采摘制作,不同时间采摘制作的胡椒自然就形成了“黑白”之分。

黑胡椒是在胡椒果实还没有完全成熟时期,只是表皮微微有一点红色的时候就采摘下来,然后放入开水中微煮片刻,清洗烘干得到胡椒粒,或是研磨成粉。

当果实完全成熟后采摘下来的便是白胡椒,其不同于黑胡椒的地方就是要先去皮,然后再烘干,最后表面呈现灰白色,磨碎后就是白胡椒粉。

黑胡椒的气味比白胡椒香浓,并且带有辛辣味,适合用来烹饪一些红肉或者动物内脏等一些气味较大的食材,比如最经典的就是和牛肉搭配。

茼蒿 VS 皇帝菜

茼蒿和皇帝菜,其实是同一种蔬菜的不同叫法。

茼蒿又称蓬蒿,因其所开的花朵形似野菊,故也有菊花菜之称。吃起来既有蒿之清爽,又有菊之香甜,因此获得香甜脆爽的赞誉。

茼蒿虽看起来貌不惊人,但其富含多种营养成分,其中胡萝卜素的含量更是超出了一般蔬菜。因此自古以来它在民间就有一个非常厉害的别名,叫做“皇帝菜”。之所以称为皇帝菜,主要是因为作为贡品的它,曾经只有皇上才可以享用。

茼蒿身上有一种特殊的清香气味,有一点点药腥气的味道,这是很多菊科蔬菜天生的气味,比如莴苣、苦菊都有类似的气味。

只是茼蒿家族的气味会更为强烈,更接近于菊花的味道。这种味道来自于菊科特有的萜烯类化合物,无论是菊花、艾草还是茼蒿,其中的特殊气味都或多或少与此相关。

(综合科普中国、博物、中国国家地理、中国新闻周刊)