

火锅里的神秘物，是毒品还是调料？

文_飞_雪

对那些嗜火锅如命的食客来说，能豪吃一顿麻辣鲜香的火锅真是人生乐事，那辣爽的味道简直能绕齿三月而不绝。不过最近一些报道可能让吃货们心中泛起了小九九：火锅这么好吃，是因为有不良商家加了罂粟壳！你看，我们就在火锅里吃到了奇怪的果子。



你见过的果子是这种吗？别担心，这不是罂粟壳（图片来源：shutterstock.com）

其实，只要在家里炖过肉，就会知道这种黑褐色、椭圆形，表面凸凹不平的家伙，只是厨房中常见的调料草果

而已。尽管确实有不良商家违法添加罂粟成分，但把草果认成罂粟可是冤枉了好果。

把罂粟壳和草果弄混，绝对不是一个人两个人犯的错误，很多媒体新闻反复把草果当成罂粟壳来报道，让人们对罂粟壳的恐慌进一步升级——所以分清楚谁是罂粟壳，谁是被冤枉的，还是挺重要的。

只看外形惹的祸

罂粟最为人所熟知的，除了鸦片，可能就是那妖冶的花朵了。不过，认得罂粟花的人不少，真正见过罂粟果的人还真不多。其实，罂粟果实的外形从它的名字就能略窥一二。“罂”字在古代，指的是一种肚子大而口小的瓦罐，而“粟”字大家都知道，指的是小米。所以把这二字放在一起，就是罂粟果实的典型形象：果实圆而光滑，好似一个瓦罐，里面装着如小米一般的种子。所以，罂粟还有米壳花、米囊花的别名。

除了别致的外形，罂粟果实还有一个更为显著的特征：在它的顶端，具有一个扁盘，边缘呈放射状，好似戴了一顶皇冠。这其实是罂粟的柱头彼此联合而成的。当罂粟果实成熟之时，这顶“皇冠”之下会裂开一圈孔道，褐色的小米般的种子就从这些孔道中掉落出来，继续开辟新的领地。



罂粟壳表面较为光滑，有典型的“皇冠”结构，内部有褐色种子（图片来源：shutterstock.com）

事实上，人们不常见到罂粟果是情有可原的。毕竟罂粟在我国属于毒品原植物，私自种植是非法的。而罂粟在收割之后要将可以榨油和入药的种子分离出来，所以通常会将壳破碎开来。因此即使是药房之中，多见的也只是罂粟壳的碎片。在曾经查处过的一些在火锅中非法添加罂粟成分的案件中，几乎都是加入的碎片或磨制成的粉末。要真能从火锅里捞出完整的罂粟壳，那商家未免也太过明目张胆了——虽然加入的量不一定能让人上瘾，但这是铁定的违法行为。



草果及其结构（图片来源：hkbu.edu.hk）

如果仔细观察，草果和罂粟壳的差异还是相当大的。草果缺少罂粟那标志性的“皇冠”，截面略呈三棱形，而且身上也具有很多凸凹不平的沟槽。如果咬开可以发现，里面含有的是几十粒聚在一团、有棱有角小黑石子一般的种子。其实，在餐桌上更好分辨：因为草果通常都是整颗丢入锅中熬煮的。

草果和它的调料亲属

如果撇开餐桌，单从分类上来看，罂粟和草果那更是“风马牛不相及”。罂粟（*Papaver somniferum*）属于双子叶植物中的罂粟科（*Papaveraceae*）罂粟属（*Papaver*），而草果（*Amomum tsao-ko*）则属于单子叶植物中的姜科（*Zingiberaceae*）豆蔻属（*Amomum*）。它们二者间的关系，更像是鱼和鲸的关系。

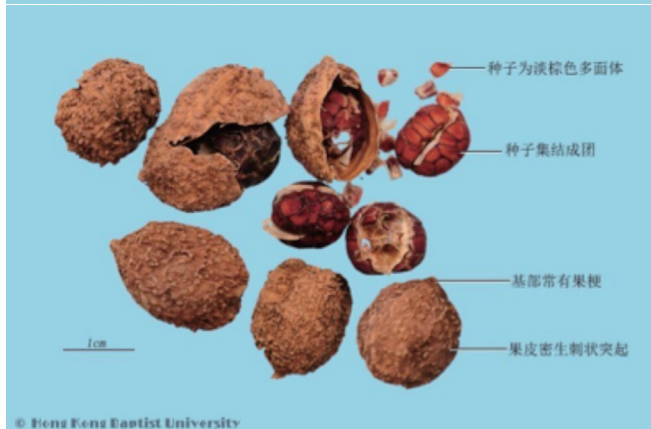
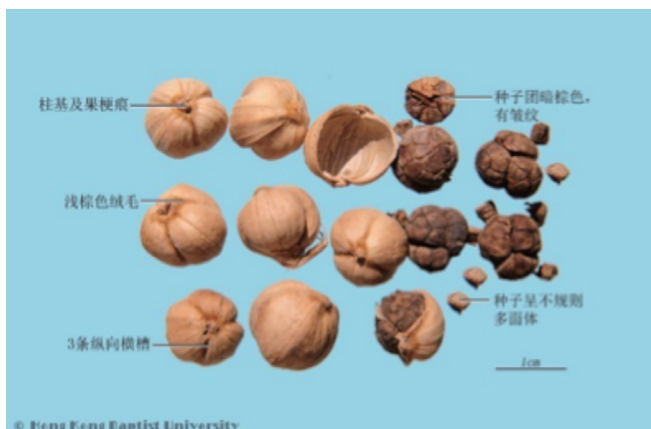
姜科植物以其体内丰富的挥发油类物质而闻名。作为姜科植物分布中心之一的东亚和南亚地区，“近水楼台先得月”的机会让这一地区的人们得以开发出许多别具风味的姜科植物。这些植物所具有的挥发油能带来香辛之感，



植株草果果实（图片来源自网络）

它们极大地丰富了我们的味觉。姜科植物的地下块茎是挥发油的主要仓库之一：我们熟悉的生姜，就是姜科植物的“科长”姜（*Zingiber officinale*）的地下茎，就是最重要的香辛料之一；而由姜黄（*Curcuma longa*）块茎磨制成的姜黄粉，除了带有香辛之味外，还是给咖喱染上金黄的主角。此外，高良姜（*Alpinia officinarum*）、沙姜（山奈，*Kaempferia galanga*）等，也是东南亚料理中的常用香料。

而草果，则代表了姜科植物中“果实派”。和姜不同，



同样来自于豆蔻属的白豆蔻和砂仁（图片来源：hkbu.edu.hk）

它的果实中不含有呈现辣味的姜辣素，而更多的含有桉油素、香叶醇、柠檬醛等香味挥发性物质，因此它少了姜的辛辣，而多了香甜之味。用它和肉煨炖，能够去腥提香，所以它是炖肉调料中不可或缺的一员。

当然，姜科中的“果实派”并非只有草果一种。草果所属的豆蔻属就是果实派“能果辈出”之地。除了草果外，

白豆蔻 (*Amomum testaceum*) 也是豆蔻属中有名的香料植物。和草果不同, 白豆蔻的果实颜色较浅, 外形呈现明显的三棱状, 而且易于开裂, 露出里面深褐色的种子。通常, 白豆蔻被磨成粉, 和胡椒、肉桂等调和成香粉使用。此外, 入药常见的砂仁 (*Amomum villosum*) 也是豆蔻属的成员。不过和前二者相比, 它的果实表面不是沟槽而是密布突起的小刺, 而且在使用时, 通常剥去果皮, 只留下种子使用——砂仁之名由此而来。

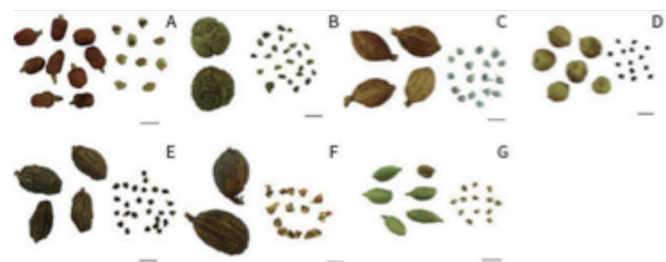
豆蔻是什么

说到草果所属的豆蔻属, 很多人的第一反应就是形容青春少女的“豆蔻年华”。不过遗憾的是, 成语中的“豆蔻”并非指的是豆蔻属这一家族, 而是指的姜科中另一家族——



艳山姜 (左) 的花序和草果 (右) 的花序完全不是一个画风 (图片来源: plantillustrations.org/ephararmacognosy.com)

山姜属 (*Alpinia*) 中的艳山姜 (*Alpinia zerumbet*) 或草豆蔻 (*Alpinia katsumadai*)。这是为什么呢? 原来, 豆蔻属植物的花序, 是直接根茎处生长出来的, 接近于地面; 而山姜属植物的花序则是从枝端生出的。农历二月时节, 正是山姜育苞抽苔的时节, 那串白中透粉的花苞娇嫩欲滴, 由此有了“豆蔻梢头二月初”之句。而从地下冒出的豆蔻属



几种带“豆蔻”二字的植物果实及种子比较 (图片来源: cmjournal.org)

- A. 大高良姜 *Alpinia galanga* (红豆蔻);
- B. 草豆蔻 *Alpinia katsumadai*;
- C. 艳山姜 *Alpinia zerumbet* (“草豆蔻”);
- D. 白豆蔻 *Amomum testaceum*;
- E. 香豆蔻 *Amomum subulatum*;
- F. 草果 *Amomum tsao-ko*;
- G. 小豆蔻 *Elettaria cardamomum*。

植物的花序显然不会“梢头”, 并且花色和花型都逊色不少。

那么, 为何原本属于山姜的豆蔻之名, 会落于草果所在之家呢? 这大抵是因为虽然山姜花大艳丽, 但因只产于我国南部, 能够入中原和北方, 只有其当作药用的果实及种子, 而因为这些果实种子的外形、气味和同样作为调料和草药使用的草果、白豆蔻类似, 古人又多不注重实地考察, 在传抄典籍之时不断混淆和讹传, 使得豆蔻之名滥加于多种植物之上。当植物学家们最终依据形态划分出豆蔻属和山姜属后, 豆蔻这个属名就遗憾地归于草果之家了。然而在种一级的水平, 有相当多的非豆蔻属的植物仍然带着豆蔻的名字, 仍然反映着当时的混乱局面。

除了来自山姜属的豆蔻外, 我们常见的带有豆蔻之名的香料, 还有小豆蔻和肉豆蔻, 但这二者都和植物学上的豆蔻属没有关系。小豆蔻 (*Elettaria cardamomum*) 虽然也为姜科一员, 但由于独特的花型另立一属, 称小豆蔻属。它的果实外形略似草果, 但更为细长, 颜色更绿, 因此也有绿豆蔻之称。而肉豆蔻 (*Myristica fragrans*) 则关系更为遥远, 它属于肉豆蔻科 (*Myristicaceae*) 肉豆蔻属 (*Myristica*), 本身是高达数米的乔木。我们使用的是肉豆蔻干燥的假种皮或种仁磨制成的粉末。小豆蔻和肉豆蔻都非我国原产, 而是分别来自于印度南部和东印度群岛。只不过它们二者和我国南部所产的正版豆蔻一样, 果实都具有浓烈刺激的气味, 因此也就以豆蔻之名相称了。



肉豆蔻的使用部位是红色的假种皮和内部的种仁 (图片来源: shutterstock.com)

所以可见, 无论是将草果认作罂粟壳, 还是各种混乱的豆蔻, 归根到底都是犯了“只看表面不看本质”的错误。大千世界, 万物斑斓, 只有剥去伪装的表象, 抓住事物的本质, 才能更加接近真相。同样的, 做好事物的本质, 才不会因为追求表象而迷失方向。就好比一锅火锅, 用料扎实, 以诚待客, 自然不必担心回头客不来; 而为了这一目的违规添加非法物质, 那才是舍本求末。■