



很多长得相似的植物容易被混淆,如果误食,甚至可能出现生命危险。下面这些易混淆植物你都分得清吗?

它俩长得像,但有一个绝不能吃

一女子在超市买的八角,有一颗竟有13个角,一查竟是剧毒莽草

潇湘晨报·晨视频记者梁婷婷 综合报道

近日,浙江临城的黄女士表示,她在家炖红烧牛肉时放了八角。小孩好奇地问为什么叫八角,家里的智能音箱科普说八角有8个角,结果孩子一数,菜里的这枚香料居然有13个角。

黄女士查询资料后发现,这个东西是莽草,含有剧毒。“肉吃了一半不敢吃了,全扔掉了,当时很害怕,说是有剧毒的。”事后,她特意回到那家超市查看,发现剩余的都是正常八角,推测这枚莽草是不小心混进去的。



▲ 八角VS莽草

八角是著名的调味香料,也供药用。莽草也被叫做野八角,含有“莽草毒素”,误食后轻者(少量)很容易出现头晕、腹痛、腹泻、血压升高、高度兴奋等轻微中毒症状;如果大量摄入容易出现抽搐、口吐白沫等症状,更严重者甚至还会导致心脏衰竭等问题。

如何区分

八角通常个体丰满,果实外露,有7-10个圆钝的角,一般为8个角;莽草果实一般不会露出来,果瓣不会张开,有11-13个尖细的角,每个角的尖会上翘,像是鹰钩。

八角呈现富有光泽的棕红色;莽草的颜色浅淡,还带有土黄色。

八角会散发浓郁的气味;莽草基本无味。



水芹(可食)

毒芹(有毒)



芋头



滴水观音

▲ 芋头VS滴水观音

芋头是常见蔬菜之一,营养和药用价值高,其消化率可达98%以上,尤其适于婴儿和病人食用。

滴水观音又称海芋,全株有毒,根茎毒性大,含结晶性海芋素、皂素毒苷、草酸钙和植物甾醇等,接触皮肤可出现红肿、瘙痒、疼痛,甚至全身症状。

如何区分

叶子 芋头的叶子颜色相对较浅,呈盾形,而海芋的叶子颜色更深,叶片形态为“螺旋状排列”。

茎部 两种植物的长度几乎无区别,但芋头的茎部比海芋更细。

葱兰VS野葱

葱兰(又称莲蓬)是一种石蒜科多年生草本观赏植物,叶片形似野葱,呈中空管状,几乎无气味,常种植在公园、花坛。全株有毒,误食可出现呕吐、腹痛、四肢无力等症状。

野葱多生长于山坡、林缘、田间,是一种可食用的调味品和野菜,含有丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素C等。

如何区分

野葱有浓郁葱香味,叶片实心;葱兰几乎无气味,叶片中空,多见于人工绿化区域。

▲ 水芹VS毒芹

两者均生长于水边,叶形类似芹菜,是春季最易混淆的“危险组合”之一。

毒芹又名野芹菜、白头翁、毒人参,全株有毒,花的毒性最大,吃后恶心、呕吐、手脚发冷、四肢麻痹,严重可致死亡。

如何区分

水芹茎细长光滑,气味清香;毒芹茎粗短有绒毛,全株有恶臭味。



萱草。



黄花菜。

▲ 黄花菜VS萱草

萱草花因为外形与食用黄花菜相似,常常被人认错。作为园艺品种,大花萱草与食用黄花菜只是外形相似,不能混为一谈。

萱草花色偏橙红艳丽、花型硕大,植株内秋水仙碱含量较高,是食用黄花菜的十几倍,一般的焯水、爆炒、炖煮,根本无法消除、分解这种毒素。一旦误食,轻则恶心、呕吐、腹痛、腹泻,重则会损伤肝肾功能,危及身体健康。

如何区分

黄花菜花朵比较瘦长,花瓣较窄,花色嫩黄;

观赏用萱草的花则接近一些漏斗状百合,花色一般呈橘黄色,有的甚至接近红色。

此外,黄花菜一般出现在菜地里,而不是花坛中,提醒市民不要从花坛中采“萱草”来吃。



▲ 香椿芽VS漆树芽VS臭椿芽

香椿古称“椿”,臭椿古称“樗”。

香椿芽为偶数羽状复叶,叶片宽有锯齿,嫩芽紫红有光泽,折断后汁液无色且有清香。

漆树芽全株含漆酚,接触易过敏,为奇数羽状复叶,叶片窄光滑,折断流乳白色汁液,无香味。

臭椿芽不可食用,奇数羽状复叶,叶基有腺点,揉搓后有刺鼻臭味,嫩芽通体嫩绿。

如何区分

香椿“香、紫、偶数叶”;漆树芽“白汁、奇数叶、易过敏”;臭椿芽“臭、嫩绿、奇数叶”。

▼ 秋葵VS曼陀罗

秋葵素有“蔬菜王”之称,有极高的经济用途和食用等价值,含有由果胶及多糖组成的黏性物质,其嫩荚肉质柔嫩。

曼陀罗是一种与秋葵相似的植物,全株有毒,毒性很强,1-2颗种子可致死。中毒后,轻者主要表现为咽喉发干、吞咽困难、瞳孔散大、心率增快、谵语幻觉、行为异常等,严重者甚至导致呼吸循环衰竭、死亡。

如何区分

秋葵果实萼片小;曼陀罗果实萼片大。



秋葵



曼陀罗

板栗VS马栗

板栗素有“干果之王”的美称。

马栗含有人体不能降解的皂角苷,所以生食或者不当处理会造成生命危险。

如何区分

板栗果实头上有个小尖尖儿,即便被各种翻炒,依旧顽强存在,而“高仿品”马栗则没有。

