

白萝卜英文原来是Radish？常见种类、口感与烹饪应用的辨析

很多人在烹饪或者购买食材时，常常会遇到一个词——radish。那么，它到底指的是什么？最常见的答案是“萝卜”。但这里的“萝卜”又分为好几种，中文里我们习惯将那种大而白、略带辛辣的根茎类蔬菜称为白萝卜，而英文里的radish，其实更侧重指代那些小巧、色彩鲜艳的品种，比如我们常说的樱桃萝卜。这种称呼上的差异，有时会造成一些小小的困惑，尤其是在食谱翻译或者跨文化交流中。这篇文章就来聊聊这个“radish”背后的故事，区分一下我们认知中的白萝卜和英文语境下的radish，以及它们各自的特点和用途。

Radish：不止我们以为的“萝卜”

首先，我们得明确，英文中的radish是一个相对广泛的概念，它指的是十字花科萝卜属的植物。这个属下包含了很多不同的品种，它们在大小、形状、颜色、口感和成熟期上都有显著差异。当我们说radish时，最先映入脑海的，往往是那些红皮白瓢、直径两三厘米的小圆萝卜，它们辣味清新，脆感十足，常被用来制作沙拉或者作为装饰。比如，最常见的“radish”就是指“radish”中的“red radish”或“common radish”，也就是我们俗称的樱桃萝卜。它们通常生食，口感爽脆，略带一点点刺激的辛辣感，正是这种微辣，能给菜肴带来清爽的口感，解腻开胃。

白萝卜：中文里的“大白”，英文里的“Daikon”

而我们中文里说的“白萝卜”，虽然也是radish属的植物，但在英文里通常有更具体的称呼——“Daikon radish”，或者干脆就直接叫“Daikon”。Daikon是日语中的发音，后来也被广泛接受，用来特指亚洲地区盛产的这种大型白色萝卜。和radish（樱桃萝卜）相比，Daikon radish体型庞大，长条形或圆柱形，表皮和内部都是纯白色，口感上则更加温和，水分含量高，辛辣味不那么明显，更多的是一种清甜和爽脆。它的烹饪用途也比小radish广泛得多，可以生吃，但更多时候是被用来炖煮、煲汤、腌制，吸收汤汁的能力很强，能让菜肴的味道更加浓郁。

口感与烹饪差异：从生脆到软糯

这种称呼上的区别，背后反映的是口感和烹饪方式的差异。樱桃萝卜（radish）因为其鲜明的辛辣味和脆爽的口感，更适合生食，以保持其原有的风味和质地。它们可以切片加入三明治、沙拉中，或者直接作为小零食食用。稍微加热，辛辣味会减弱，但脆感也会有所损失，所以不太常用于需要长时间烹煮的菜肴。

而白萝卜（Daikon radish）则因为其温和的口感和高水分含量，更适合经过烹饪。炖煮是Daikon radish最常见的烹饪方式。在汤、炖菜或火锅中，Daikon radish能吸收食材的鲜味，自身也变得软糯多汁，口感香甜。例如，在中国，萝卜炖排骨、萝卜牛腩都是经典的家常菜。在日本，关东煮里的萝卜也是必不可少的主角。即使是炒制，Daikon radish也能在短时间内变软，带来清爽的口感。

挑选与储存：新鲜度的关键

无论是哪种radish，新鲜度都是保证风味和口感的关键。挑选樱桃萝卜时，要选择表皮光滑、颜色鲜亮、无损伤、根部挺拔的。整体感觉紧实、硬挺的，说明水分充足，口感好。如果表皮有干瘪、发软的迹象，则可能已经不够新鲜。

至于白萝卜（Daikon radish），则要选择体型饱满、表皮光滑、无碰伤、表皮紧实的。用手掂量一下，

感觉沉甸甸的，说明水分足，肉质会比较脆。如果萝卜体型细长，或者感觉空心，可能就没那么好吃了。

在储存方面，樱桃萝卜的保鲜期相对较短。如果带叶子，最好将叶子摘掉，然后用湿润的厨房纸包裹，放入保鲜袋，置于冰箱冷藏。最好在一周内食用完毕。白萝卜（Daikon radish）相对耐储存一些。如果量大，可以不削皮，用保鲜膜包裹好，直接放入冰箱冷藏。一般情况下，可以储存数周，但时间越长，水分流失，口感也会有所下降。

FAQ

Q1：radish和白萝卜（Daikon）是同一种东西吗？

A1：从植物学角度来说，它们都属于萝卜属（*Raphanus sativus*），但我们通常语境下，英文里的radish多指樱桃萝卜等小个品种，而中文里的白萝卜则多指体型较大的Daikon radish。它们在大小、颜色、口感和烹饪方式上有显著区别。

Q2：为什么我做的白萝卜汤没有辣味？

A2：中文里的白萝卜（Daikon radish）辛辣味相对温和，很多品种几乎没有辣味，更多的是清甜。而我们有时在西餐沙拉里吃到的radish（樱桃萝卜），辣味就比较明显。如果想要汤里有辣味，可以尝试加入一些小个的樱桃萝卜，或者选择一些辣味品种的白萝卜。