

蔬菜文化杂谈

黄绍宁◎著



中国农业科学技术出版社

蔬菜文化

杂谈

黄绍宁◎著



中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

蔬菜文化杂谈 / 黄绍宁著. — 北京: 中国农业科学技术出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5116-2947-0

I. ①蔬… II. ①黄… III. ①蔬菜园艺 IV. ①S63

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第 321632 号

责任编辑 张国锋

责任校对 马广洋

出版者 中国农业科学技术出版社

北京市海淀区中关村南大街12号 邮编: 100081

电 话 (010) 82106636 (编辑室) (010) 82109702 (发行部)

(010) 82109709 (读者服务部)

传 真 (010) 82106631

网 址 <http://www.castp.cn>

经销者 各地新华书店

印刷者 北京富泰印刷有限责任公司

开 本 710mm × 1 000mm 1/16

印 张 16.25

字 数 300 千字

版 次 2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

定 价 39.80 元

●●●●● 版权所有 · 翻印必究 ●●●●●

前言



PREFACE

学英文的时候，读美国散文家怀特（E. B. White）的散文集，他在序言中写道：“The essayist is a self-liberated man, sustained by the childish belief that everything he thinks about, that happens to him, is of general interest”，大意是“散文家向来不拘泥于俗套，孩子气地坚信他所思考的一切，他身上发生的一切，都饶有趣味”。我不是散文家，但在从事与蔬菜有关的专业工作的同时，对一些有关蔬菜的见闻，也觉得饶有趣味，于是尝试写下来。这些杂谈短文，通过有关蔬菜的所见、所闻和所思，基于个人的经验和知识观，对有关蔬菜的知识进行注释、评说、联想和发挥，是否饶有读者general的趣味，就有待评说了。

关于本书的内容，说明如下。

1. 第一章杂谈了十个蔬菜的基本概念，从第二章开始，大致按照华南地区的应季性，分春、夏、秋、冬在四章中介绍并杂谈了112种蔬菜；

2. 每种蔬菜都对其基本概念、品种类型、农药残留风险和烹调食用进行评述，后有相关的而又海阔天空的文化杂谈；

3. 书中的一些概念，大多数引自《中国农业百科全书——蔬菜卷》（1990年，农业出版社），由于不是严谨的学术写作，其他引用文献不一列出，除非文中对该文献提出了不同的看法。

黄绍宁

2015年秋



目 录



contents

前言

第一章 概念与杂谈 \ 1

1. 蔬菜 \ 2

在双语语境下的蔬菜 \ 2

2. 野生蔬菜 \ 3

回归自然? \ 4

风雅的野菜 \ 4

3. 保护地蔬菜 \ 5

反什么? \ 6

4. 无公害、绿色和有机蔬菜 \ 8

混乱 \ 8

5. 蔬菜中的有毒有害物质 \ 9

说说标准 \ 10

洁净 \ 11

6. 转基因蔬菜 \ 12

积极和稳妥 \ 12

理性 \ 13

7. 蔬菜的食用安全 \ 14

关于三无问题 \ 14

管理者 \ 15

所谓专家 \ 16

消费者的误区 \ 17

8. 蔬菜与食疗 \ 17

现代科学根据 \ 18

蔬菜的性味和归经 \ 19

以形补形? \ 19

9. 蔬菜与素食 \ 20

双语语境下的素食 \ 20

素餐 \ 21

素食者久 \ 21

道德素食者 \ 22

宗教素食者 \ 22

生理素食者 \ 23

10. 蔬菜的文学意义 \ 24

内容与形式 \ 24

布衣蔬食 \ 25

对联 \ 25

文学符号 \ 26

忆苦思甜 \ 26

故乡菜情 \ 27

话画蔬菜 \ 27





第二章 春 \ 29

1. 芥蓝 \ 30
 - 七样菜 \ 31
 - 以讹传讹 \ 32
 - “偷青” \ 32
 - 菜(猜)谜 \ 33
2. 结球甘蓝 \ 34
 - 沧海一粟 \ 35
 - 包菜阶级 \ 36
 - 抱子甘蓝的世界 \ 36
3. 花椰菜 \ 37
 - 颠倒词 \ 38
4. 青花菜 \ 38
 - 五月花和西蓝花 \ 39
5. 球茎甘蓝 \ 40
 - 文绉绉 \ 40
6. 葱 \ 41
 - 葱花角色 \ 42
 - 潮州葱 \ 42
 - 中国葱 \ 43
 - 一根葱 \ 43
7. 洋葱 \ 44
 - 为洋葱哭泣 \ 45
8. 大葱 \ 46
 - 起错名 \ 46
9. 藟头 \ 47
 - 酪藟 \ 48
 - 薤露 \ 48
10. 韭菜 \ 49
 - 韭之三久 \ 50
 - 韭菜压豆干 \ 50
 - 心中毒了 \ 51
11. 大蒜 \ 52
 - 口气 \ 52
12. 芥菜 \ 53
 - 钱包和美学 \ 54
 - 商榷 \ 54
13. 蕨菜 \ 55
 - 从天堂到地狱 \ 56
14. 薇菜 \ 57
 - 小处见精神 \ 57
15. 鱼腥草 \ 58
 - 一样怪异 \ 59
16. 益母草 \ 59
 - 名副其实 \ 60
17. 香椿 \ 61
 - 认真 \ 61
18. 芦笋 \ 62
 - 饱暖思芦笋 \ 63
19. 芹菜 \ 64
 - 食芹思魏征 \ 64
 - 西芹风流论 \ 65
20. 芫荽 \ 65
 - 芫荽情歌 \ 66
21. 西芫荽 \ 66
 - 西芫荽情歌 \ 67
22. 菊花脑 \ 68
 - 花语之菊 \ 68
23. 薄荷 \ 69



- 花语之薄荷 \ 69
24. 马齿苋 \ 70
泼冷水 \ 71
25. 珍珠菜 \ 71
两个根据 \ 72
26. 甜玉米 \ 73
两本好书 \ 74
27. 枸杞 \ 75
不是树形 \ 75
28. 梅 \ 76
梅子和樱花 \ 77
美在酸咸之外 \ 77
- ### 第三章 夏 \ 79
-
29. 姜 \ 80
姜有佛心 \ 81
酱紫 \ 81
30. 蚕豆 \ 82
蚕豆串和耳鼻冢 \ 83
31. 豌豆 \ 84
爱国精神 \ 85
儿童食品与儿童不宜 \ 86
娃娃菜和游水海鲜 \ 86
32. 豇豆 \ 87
豇豆红 \ 88
33. 菜豆 \ 89
“唔熟唔食” \ 89
34. 四棱豆 \ 90
贡献 \ 91
35. 扁豆 \ 91
- 佚名诗 \ 92
36. 菜用大豆 \ 93
黑豆今昔 \ 94
为黑豆正名 \ 94
37. 赤小豆 \ 95
赤小豆煲塘虱汤 \ 95
38. 绿豆 \ 96
绿豆薄情 \ 97
杂碎之杂碎 \ 97
鹅道和豆道 \ 98
39. 茄子 \ 99
红金茄 \ 100
荤话 \ 101
秋茄 \ 102
心素茄香 \ 102
40. 蕹菜 \ 103
蕹菜作证 \ 104
歇后语 \ 105
41. 苋菜 \ 105
夷 \ 106
42. 落葵 \ 107
小心求证 \ 107
43. 紫苏 \ 108
解腥 \ 109
44. 罗勒 \ 110
香味的另类应用 \ 111
45. 莼菜 \ 111
莼菜春秋 \ 112
46. 紫菜 \ 113
险过拍紫菜 \ 114



- 潮式烤紫菜 \ 115
47. 海带 \ 115
天使与魔鬼 \ 116
48. 紫背天葵 \ 117
适可而止 \ 118
49. 番薯 \ 118
护国菜 \ 119
穿越时空 \ 120
50. 葛 \ 120
衣食之后 \ 121
51. 豆薯 \ 122
孰豆孰薯 \ 123
52. 黄花菜 \ 123
针菜玛利亚 \ 124
53. 霸王花 \ 125
进了磨坊都是粉 \ 126
54. 竹荪 \ 126
面罩、裙子及其他 \ 127
55. 黄麻叶 \ 128
“前母打仔用麻骨” \ 129
56. 槟榔 \ 130
坏话、笑话和荤话 \ 131
香艳莫过如此 \ 131
47. 海带 \ 115
天使与魔鬼 \ 116
48. 紫背天葵 \ 117
适可而止 \ 118
49. 番薯 \ 118
护国菜 \ 119
穿越时空 \ 120
50. 葛 \ 120
衣食之后 \ 121
51. 豆薯 \ 122
孰豆孰薯 \ 123
52. 黄花菜 \ 123
针菜玛利亚 \ 124
53. 霸王花 \ 125
进了磨坊都是粉 \ 126
54. 竹荪 \ 126
面罩、裙子及其他 \ 127
55. 黄麻叶 \ 128
“前母打仔用麻骨” \ 129
56. 槟榔 \ 130
坏话、笑话和荤话 \ 131
香艳莫过如此 \ 131
59. 丝瓜 \ 138
丝瓜无罪 \ 139
60. 瓠瓜 \ 140
女性和生殖 \ 141
瓢 \ 142
依样画葫芦 \ 142
葫芦的“道”理 \ 143
61. 蛇瓜 \ 143
蛇鼠一窝 \ 144
鲜明对比 \ 144
62. 佛手瓜 \ 145
敬畏而不远之 \ 146
63. 黄瓜 \ 146
人比黄瓜瘦 \ 148
64. 南瓜 \ 149
两节一瓜 \ 150
65. 西葫芦 \ 150
搅瓜 \ 151
66. 冬瓜 \ 152
冬瓜的童话 \ 153
67. 番木瓜 \ 154
木瓜正传 \ 155
木瓜别传 \ 155
68. 芋 \ 156
煨芋 \ 157
芋头煮田鸡 \ 157
食芋的三种人生哲学 \ 158
中秋食芋思统一 \ 159
69. 魔芋 \ 159

第四章 秋 \ 133

57. 节瓜 \ 134
瓜时、破瓜和食瓜 \ 135
节瓜和澳门 \ 135
58. 苦瓜 \ 136
苦瓜哲学 \ 137
59. 丝瓜 \ 138
丝瓜无罪 \ 139
60. 瓠瓜 \ 140
女性和生殖 \ 141
瓢 \ 142
依样画葫芦 \ 142
葫芦的“道”理 \ 143
61. 蛇瓜 \ 143
蛇鼠一窝 \ 144
鲜明对比 \ 144
62. 佛手瓜 \ 145
敬畏而不远之 \ 146
63. 黄瓜 \ 146
人比黄瓜瘦 \ 148
64. 南瓜 \ 149
两节一瓜 \ 150
65. 西葫芦 \ 150
搅瓜 \ 151
66. 冬瓜 \ 152
冬瓜的童话 \ 153
67. 番木瓜 \ 154
木瓜正传 \ 155
木瓜别传 \ 155
68. 芋 \ 156
煨芋 \ 157
芋头煮田鸡 \ 157
食芋的三种人生哲学 \ 158
中秋食芋思统一 \ 159
69. 魔芋 \ 159



- 魔 \ 160
70. 莲藕 \ 161
美人香藕 \ 162
最佳配角 \ 163
71. 菱 \ 163
艺术 \ 164
72. 茭白 \ 165
歪打 \ 166
有病 \ 166
73. 慈姑 \ 167
画蛇添足 \ 168
74. 荸荠 \ 169
三级题材 \ 170
75. 芡 \ 171
三级话题 \ 172
76. 黄秋葵 \ 172
植物伟哥? \ 173
77. 茴香 \ 174
做一回孔乙己 \ 175
78. 水芹 \ 176
献芹 \ 176
79. 辣椒 \ 177
革命性 \ 178
师奶杀手、奶油小生和老来俏 \ 179
80. 菠菜 \ 179
大头 \ 180
81. 茼蒿 \ 181
中西合璧 \ 182
82. 马铃薯 \ 183
共同 \ 184
- 两幅画 \ 185
- 艰苦做, 快活食 \ 186
83. 松茸 \ 187
传说和依据 \ 188
84. 橄榄 \ 189
东西橄榄东西情 \ 190
艺术的表达 \ 191
骨灰级 \ 191

第五章 冬 \ 193

85. 萝卜 \ 194
萝卜有心 \ 195
萝卜无蛋 \ 196
86. 胡萝卜 \ 197
道具的力量 \ 198
87. 牛蒡 \ 199
一只蜂子 \ 200
88. 山药 \ 200
Yam \ 201
89. 沙姜 \ 202
斯科尔斯 \ 203
90. 南姜 \ 203
一带一路 \ 204
91. 大白菜 \ 205
绍菜 \ 206
92. 小白菜 \ 207
菜毛和毛菜 \ 208
阳光的味道 \ 209
咸鱼白菜也好好味 \ 209
流行原因 \ 210

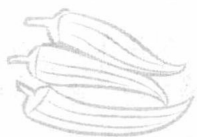


93. 乌塌菜 \ 210
 乌乌塌塌 \ 211
94. 菜心 \ 212
 骄傲 \ 213
95. 紫菜薹 \ 214
 名片 \ 215
 原产地保护与推广 \ 215
96. 叶芥菜 \ 216
 素面朝天 \ 217
 咸菜和红酒 \ 218
97. 根芥菜 \ 219
 有几大的头戴几大的帽 \ 220
98. 茎芥菜 \ 221
 圳与涪 \ 222
99. 子芥菜 \ 222
 鱼鲙芥酱 \ 223
100. 山葵 \ 224
 称呼 \ 225
 试菜 \ 225
101. 辣根 \ 226
 美在辛辣之外 \ 227
102. 茼蒿 \ 227
 帝皇级别 \ 228
103. 西洋菜 \ 229
- 蔬菜汁 \ 230
104. 冬寒菜 \ 230
 式微 \ 231
105. 叶恭菜 \ 232
 茗送和君达 \ 233
106. 根恭菜 \ 233
 丢魂落魄 \ 234
107. 番茄 \ 235
 红颜不薄命 \ 236
 功能番茄? \ 236
108. 竹笋 \ 237
 典故与成语 \ 239
 诗歌 \ 239
 “一样笋食百样人” \ 240
 煨笋 \ 240
109. 香菇 \ 241
 香菇和猕猴桃 \ 242
110. 木耳 \ 243
 慎重 \ 244
111. 百合 \ 245
 好上加好 \ 246
112. 花椒 \ 246
 风骚 \ 247
- 后记 \ 249

第一章



概念 与 杂谈



1. 蔬菜

蔬菜是可供佐餐的草本植物的总称。1800多年前中国第一本“字典”《说文解字》谓蔬菜“草之可食者”，但是蔬菜也包括一些木本植物的嫩茎嫩芽（如竹笋和香椿等）以及一些真菌（如蘑菇）和藻类（如海带）等。

蔬菜的食用器官有根、茎、叶，有未成熟的花、果实和种子，其中一些器官在人类的长期干预下形成了变态，如肉质根（如萝卜）、肉质茎（如莴笋）、块根（如葛）、根茎（如胡萝卜）、块茎（如土豆）、球茎（如慈姑）、鳞茎（如洋葱）、叶球（如大白菜）和花球（如花椰菜）等，这些器官虽然五花八门，但都属于可食者，长期以来的选择进化使这些器官占植株的比例越来越大。

世界上蔬菜种类（包括野生和半野生）有两百多种，普遍栽培的有六七十种，同一种有许多变种，同一变种又有许多栽培品种，因此蔬菜可根据特性、用途、形态和其他生物学特性分为许多类群。

文化杂谈

在双语语境下的蔬菜

蔬菜英文称Vegetable或Eatable green (plant)。尤金·N·安德森（美国加州大学人类学教授，曾经长期在中国香港生活）提出了值得思考的话题：英文语境中的人认为，中文没有与vegetable相对应的字或词，英语也从来没有一个词专指可吃的植物，也许西文中也没有哪种语言可以做到，原因是可吃与不可吃的植物界限实际上非常模糊。其实所谓可食，对食用者来说，就是指适口、无害或患处小并且身体需要。蔬菜含有丰富的维生素、矿物质、有机酸、芳香物质、纤维素、一定的碳水化合物、蛋白质和脂肪，具有其他食物不可代替的营养价值，这些对中西语境下的人来说，是共同认可的。

尤金·N·安德森还提出，用“菜”来对应Vegetable似乎比蔬菜更为准确。这使我想起广东话的“镪”字，表示餐桌上除了主食（传统中国人认为填饱肚子的东西，如米饭、粥、馒头、玉米糊等）以外的任何菜肴，包括蔬菜、鱼、肉等等。更



有意思的是，汕头话与“镘”对应的是“咸”或者“配”，以副食突出的咸味称呼“镘”，“镘”“咸”和“配”都是为了进食者把主食配送进肚子，这就回到了中文蔬菜的定义：“可供佐餐的草本植物总称”。

《圣经》说“凡地上的走兽和空中的飞鸟都必惊恐，惧怕你们；连地上一切的昆虫并海里的一切鱼，都交付你们的手。凡活着的动物，都可以作你们的食物。这一切我都赐给你们，如同菜蔬一样”（《旧约-创世记》9：2）。我们来看看英文：“The fear and dread of you shall rest on every animal of the earth, and on every bird of the air, on everything that creeps on the ground, and on all the fish of the sea; into your hand they are delivered. Every moving thing that lives shall be food for you; and just as I gave you the green plant, I give you everything”（Old Testament, Genesis 9:2）。细心比较之下，我们似乎可以看出中文语境的人对蔬食的倚重远盛于西方人，难怪我们常说：“三日不见青，两眼冒金星”，足见蔬菜在我们日常饮食中的重要地位。

西方人认为蔬菜只是食物的一小部分（他们通常吃的蔬菜不多），而我们还有很多人吃蔬菜是当作“咸”来佐餐主食的。随着社会经济水平的提高，现在国内大城市里，人们的蔬菜概念正无声无息与西方接轨；而另一方面，西方人也意识到多吃蔬菜对身体的好处，近年来西方蔬菜的消费量也有越来越大的趋势。

2. 野生蔬菜

野生蔬菜英文称Wild vegetable（以下称野生蔬菜为野菜，日语用野菜两个汉字对应中文的是蔬菜，应该避免混淆），是指生长、采摘于自然环境，未经人工栽培的蔬菜。中国的野菜记载有400多种（虽然在现代生物分类学意义上许多以前认为的几个不同种其实是属于一个种，但是中国的野菜最少有一百多种），远多于栽培蔬菜的不到100种。中国对野菜的食用历史悠久，先有神农尝百草的传说，2500年前的《诗经》提及30多种野菜，后有历代农书如《食疗本草》《本草纲目》《救荒本草》和《野菜博录》等对野菜的特征、分布和食用都有记述。野菜含有丰富的营养，有些营养成分含量甚至比人工栽培的蔬菜还要高，比如薇菜的维生素C含量达242毫克/100克鲜重，是黄瓜含量的40倍。野菜多生长于山野荒坡，受现代污染少，因此广受消费者追捧。但是有些野菜含有对人体健康不利的生物毒素，如蕨菜含有

的“原蕨苷”就被广泛怀疑是一种致癌物质，必须引起注意。近年来野菜的人工驯化、栽培得到了较大的发展。

文化杂谈

回归自然？

近年来，随着生活水平的提高，人们在吃饱基础上追求吃好吃巧，另一方面中国传统的饮食文化讲究食疗同道，再加上回归自然的环保文化氛围，野菜和栽培野菜大行其道。但是由于对野菜的片面认识，看重野菜的生长环境质量、特定营养、食疗价值和特别风味，而忽视了野菜的副作用，导致一些人因误吃、常吃、多吃某种野菜而身体不适。

在人类文明发展初期，所有蔬菜都是采摘的野菜。在中国历史上除了每年早春季节的尝春风俗外，野菜在大多数情况下扮演的是救荒的角色，是果腹充饥、度过荒年的仅次于粮食的第二食物来源。《野菜博录》《救荒草本》和《救荒野谱》等古书，都是为了备荒而作，比如清朝的顾景星在顺治九年回家乡，适逢大荒灾，一家人靠野菜充饥度荒，于是写下了《野菜赞》。既然是为了度荒，口感和营养的追求就成了次要。

没有经过人类驯化栽培的野菜，人们对其可能含有的某些生物碱之类物质的不良副作用认识不足，加上食用者经验欠缺，我国每年都有人因误吃野菜（如苍耳）而中毒，日本30年前就报道了蕨菜普遍含有致癌物质原蕨苷等。因此对于野菜，在没有足够的食用经验和科学实验数据之前，不宜多吃常吃。可以机械地想想，如果某种野菜如何如何，少说3000年了，人们为什么没有将其驯化栽培呢？

菜是草之可食者，强调的是可食，英文称Eatable green，强调的也是可食的。

回归自然，不是要回头尝百草吧？

风雅的野菜

采集野菜在远古时期是女性的日常生活，因此，野菜也是古代情歌的不老题



材。《诗经》中大量篇幅，以采集野菜为素材，唱出了男女相识、相思、相恋、相欢、相弃，对我国后世诗歌的创作，产生了深远的影响。

在采野菜的过程中相识俊男美女，如“彼汾一曲，言采其英。彼其之子，美如玉。美如玉，殊异乎公族”（英为野英菜）和“参差荇菜，左右流之，窈窕淑女，寤寐求之”（荇菜为半蔬半饲料的水菜）。

在采集野菜时思恋人，如“采采卷耳，不盈顷筐。嗟我怀人，置彼周行”（卷耳据说古代也做野菜）和“彼采萧兮，一日不见，如三秋兮”（萧为茼蒿一类野菜）。

在采集野菜时与恋人相会，如“陟彼南山，言采其蕨；未见君子，我心惓惓。亦既见止，亦既覯止，我心则说”（蕨为蕨菜）和“采葑采菲，无以下体，德音莫违，及尔同死”（葑和菲是小白菜和萝卜一类十字花科野菜）。

采食野菜和结婚相提并论，如“谁谓荼苦，其甘如荠。宴尔新婚，如兄如弟”（荼是苦荚菜一类野菜，荠是荠菜）。

采集野菜时感叹丈夫的无用和喜新厌旧，如“中谷有蕓，暵其干矣。有女仳离，嘒其叹矣。嘒其叹矣，遇人之艰难矣”（蕓是益母草）和“我行其野，言采其菑。不思旧姻，求尔新特”（菑为古代称恶菜之野菜）。

风雅一词，原本就是《诗经》国风和大、小两雅的合称。《诗经》中风雅的野菜诉说了野菜的风雅，千古传诵。而这也是我国后世风雅之士对野菜偏爱的文化原因。

3. 保护地蔬菜

保护地蔬菜是指在不适宜露地栽培蔬菜的季节或地区，利用特定的保护设施创造良好的小气候条件生产的蔬菜，在高纬度地区冬季的蔬菜保温加温温室生产显得特别重要，在低纬度地区，利用保护设施降温或防止暴风雨对蔬菜生产的侵害也有一定作用。因此，保护设施，通常如小拱棚、大棚或温室等，对蔬菜的周年均衡供应具有重要意义。

2000年前，罗马人用木箱装上肥沃土壤栽培黄瓜，白天放在阳光下，晚上移入室内避寒。600年前法国人发明了玻璃房，用于种植花卉，是蔬菜温室的始祖。

1967年荷兰人创建采光温室（Dutch lighthouse）后，现代化的蔬菜温室栽培才在世界各地蓬勃发展。中国早在《汉书》曾记载“太宫园种冬生葱韭菜茹，覆以屋庑，昼夜然蕴火，待温气乃升”，元代《农书》中记载有利用风障畦和暖房栽培韭菜，明代《学圃杂疏》记载了利用暖房栽培黄瓜。我国从20世纪70年代开始，中小塑料棚架在蔬菜生产上得到了广泛的应用，80年代之后，大棚、温室乃至无土栽培等设施先是在大城市郊区广泛应用，后来在主要蔬菜生产地区也广泛发展。

但是，设施内（通常是“永久性”的温室）的土壤，往往生产时间越长，土壤变劣越甚，如盐分积累、作物病害病原菌积累和化学物理性状变劣等等，成为保护地生产蔬菜的世界性大难题，我国的很多大城市郊区和一些蔬菜主要栽培地区（如山东寿光等地），现在就广泛地遇到这个问题。

文化杂谈

反什么？

“反季节蔬菜”这个概念词，大约开始出现在20世纪70年代末期，那时国内开始较大规模利用塑料大棚生产并不当季的蔬菜，由于人们习惯于“人定胜天”的思维，于是媒体和蔬菜工作者有了“反季节蔬菜”的叫法，并且颇为流行。

但是这个叫法很难翻译成英文和国外交流，我见过最常见的翻译是Anti-season vegetable。要知道，Season这个词英语中可做动词用，意思恰恰是（用辛香蔬菜）给食品调味，如Seasoning the noodle（给面条调味）。其实反季节蔬菜应该可以勉强翻译为Off-season vegetable，大意是淡季蔬菜。两种翻译法反映对四季交替自然规律的两种态度，前者是反抗、违反，后者是顺从、顺应四季的变化。

在广东省，夏天的西芹、西蓝花、芥蓝和荷兰豆等，冬天的薤菜、落葵、苋菜和丝瓜等，都属于“反季节蔬菜”，这些蔬菜在当时当地的气候条件下均难以生产，就算勉强生产，品质和风味也不敢恭维。蔬菜生长本身有各自合适的气候需求，虽然长期的人工栽培驯化，一些蔬菜的冬性和夏性变得不甚明显，但是骨子里头的东西还是改变不了，孙悟空七十二变，尾巴也藏不了，比如薤菜在秋冬季就露出同科植物番薯茎叶味道的尾巴，夏季的芥蓝就没有冬季的风味而且带苦味。另一方面，不合时宜的“反季节”栽培，往往还需要使用更多如农药等合成化合物。



现在像北上广深这样的大城市居民有福了，一年四季市场菜架上蔬菜品种丰富，琳琅满目，翠绿的韭菜、欲滴的黄瓜、肥白的莲藕、饱满的白菜，应有尽有。在夏天，我们可以吃上宁夏产的芥兰、菜心，在冬季，我们可以吃上海南产的苦瓜和豆角。这是得益于社会经济条件的改善，区域性的蔬菜集中生产通过长途运输满足供应，看上去好像蔬菜也加入了经济全球化的潮流，但是很多人关于蔬菜的季节概念开始模糊了。

《圣经》说“谦卑的人有福了”（《新约-马太福音》5：3）。虽然现在蔬菜供应充足，当季和淡季分别不大，但是我们还是要对我们的生境以及生境的四季交替充满虔诚、谦卑和敬畏。人类还处于狩猎和采食的时期，祖先们采食的都是最当季的。孔子说“不时不食”，又说“饮食其时”；朱熹说：“四时之食，各有其物”；郑板桥更是画了四幅画：春韭满园随意剪（春），原上摘瓜童子笑（夏），紫蟹熟，红菱剥（秋），砍松枝带雪，烹葵煮藿（冬）。先贤们的总结是基于长期的生活经验。传统的饭馆菜单中常常见“时蔬”二字，表示不同季节供应的蔬菜品种不同。对时蔬的追求除了是对生境的态度，重要的还是人体健康对客观环境需求的体现。此外，前不久日本有科学家对蔬菜的不同季节营养成分的测定发现，时蔬的营养价值高于“反季节蔬菜”，比如寒天时的十字花科蔬菜的糖类物质远高于热天的（因为植株细胞液浓度的提高有利于抗霜冻，这就是经霜后的菜薹更好吃的原因），热天的番茄的胡萝卜素含量也远高于寒天的，等等。

也许你会说夏天宁夏生产的菜心在宁夏不是最当季吗？没错，原本在华南冬季才是当季的菜心，在夏天的高纬度或高海拔地区确实也是当季，夏季供应南方市场得益于社会条件如运输和消费能力的满足。但这里涉及另外一个概念：Food mile（食物里程），这是新近在欧美发达国家开始流行的低碳生活态度，欧美一些高端市场食品的包装上开始标示单位食品从生产到运输上架的耗碳量。

20多年前的中国台湾和40年前的日本一样，民众对本地产农产品开始引以为荣，尤其是对当地当季农产品趋之若鹜。反观当下大陆民众对国产农产品的信任危机，却颇发人深省。

生产保护地蔬菜的保护设施是为了克服在不适宜栽培的季节或地区的小气候条件，按照反季节蔬菜说法的逻辑，季节是时间的一轴，地区是空间的另一轴，如此那就有反地区蔬菜了，笑话！反什么？！