知味

打拳菜

♣ 李人庆

拳菜，多年生草本植物，也叫蕨菜、龙头菜、吉祥菜、如意菜，味道鲜美，营养丰富，有“山菜之王”的美誉，是我国主要的野生蔬菜。因刚长出地面的叶片在未展开时集中在叶柄的顶部并蜷缩一团，形似紧握的拳头而得名。

拳菜多生长在山地阳坡、土质肥沃之处，呈群片分布，这些地方被老家人称之为“拳菜坡”。早些年，山上开荒种“坡地”，每年冬天要放火“拉荒”，以去除地里的荆棘杂草。说来也怪，凡被火烧过的地方，来年拳菜就出得格外多，且茎秆肥壮，是拳菜中的上品。近年来，生态保护愈来愈好，森林覆盖率大幅增长，拳菜的生存空间相对缩小，产量也就愈来愈少了。但每当春风拂过，它顽强的身影还是会如约而至，现身密林、树丛，甚至是路边的荒草葳蕤之地。

每年的这个时节，杜鹃花开，万木吐翠。在那弯弯的山间小路，在那浓密的柞木林中，时不时会有或手提竹篮，或手拿编织袋的男男女女，这个走了，那个来了，留下或彪悍或曼妙的身影。那都是上山“打”拳菜的人们，这情景和江南的采茶一样浪漫，只是多了些北方的粗犷，少了点南方情歌满山的缠绵。

“打拳菜”，就是采拳菜。我一直不明白，明明是用手一棵一棵地采的，可家乡的人们为什么要说成是“打”呢？翻看相关资料，原来不只是我们，外地也都是这么说的。

打拳菜是个力气活，也是个技术活。从你钻进山林，几乎是无路可走的，爬上爬下，漫无目的，眼睛盯着地面，要一棵棵地找寻。朋友告诉我，找拳菜得有技巧，看到哪儿有紫褐色羽状的老棵儿，它的旁边肯定会有新芽。这下，好赖也算有了目标，目光所及，看到哪儿有去年的老棵儿就往哪儿去，果然就有了收获。那些拳菜，有的长在树下，有的长在草丛、灌木丛中，你不时地要弯腰弓身、爬高上低，还要防着荆棘挂擦，不一会儿，额头上就会有细密的汗珠浸出。但一看到拱出地面的拳菜那鲜嫩的茎干上擎着的一个个小小的拳头，一种欣喜和收获的成就感很快就让人忘记了疲劳。

这里是伏牛山东麓，海拔平均千米以上，沟壑纵横，峰峦耸峙，是河南省暴雨中心之一，也是野生拳菜最佳生长地。穿行在浓荫匝地的柞木林下，我们手攀树木钻来钻去，每当看到一棵拳菜，就用手轻轻掐下，偶尔碰到几株壮实的小蒜、百合、黄精，我们也会随手拔下，绝不放过。一路攀爬，一路采撷，看着“打”的拳菜在不断增多，我忽然想到，我们这样做是不是在毁掉一棵棵的幼苗？我们把它从根部掐断，会不会断了它的生命？朋友笑着告诉我，没事的，过两天你再来，它肯定又发出新芽了。听到这里，心里方觉稍安，不由地就想起了“野火烧不尽，春风吹又生”的诗句，一种敬畏之情油然而生。

拳菜采回后，要晾干晒透，可长期存放。食用时温水泡发，既可炒肉做菜，也可炖汤、炖排骨，是河南老字号“鲁山揽锅菜”的主要材料之一，风味独特，口感纯正，滑嫩而有嚼劲，能够很好地去除肉里面的肥油，深受当地人们的喜爱。

拳菜，这纯粹的野生植物，不断地、一茬接一茬地吐露新芽，在奉献给人们以美食的同时，把错综的根系深扎泥土，与养育它的大山一起，用坚韧和博大宽广的胸怀，在装点山色、展示美的同时，守护着万里河山的安澜。

人与自然

豌豆花盛开的田野

♣ 刘传俊

走进一家农户幽静的后院，是一方主人精心营造的小菜园。园内的菠菜、蒜苗和长豆角秧，油绿碧翠。西红柿棵枝杈间垂挂着细碎的小黄花，如同一个个小灯笼在晃晃悠悠，给这片菜地镀上了一层柔和的光。更招人耳目的，是菜园东埂边那一丛丛一簇簇豌豆秧。久违了！我心中顿生惊喜。豌豆秧顶端的触角丝丝缕缕，盘盘绕绕，毫无拘束地向四周瞭望着。豌豆花怒放了，五颜六色，随同叶尖的晨露，在初阳下亮晶晶闪着，又似一双双会说话的灵动的眼睛，出其不意地来回眨着。

眼下的豌豆花虽令我怦然心动，但与我记忆里的豌豆花相比，似乎逊色了一点儿。因这豌豆花是开在小菜园里的，那豌豆花是开在广袤田野里的。

依稀记得，上个世纪70年代前后，豌豆种是和头一年播种小麦时一块下地的，又一起成熟一起收割，其价值是高产，以缓解粮食不足的困惑，满足肚子时常咕噜噜叫的饥饿感。我们那一带土地虽然贫瘠，但地面较广，适合种植五谷杂粮。因先天缺少水、肥，尽管父老乡亲们起早贪黑从年头忙到年尾，收成只能勉强度日。

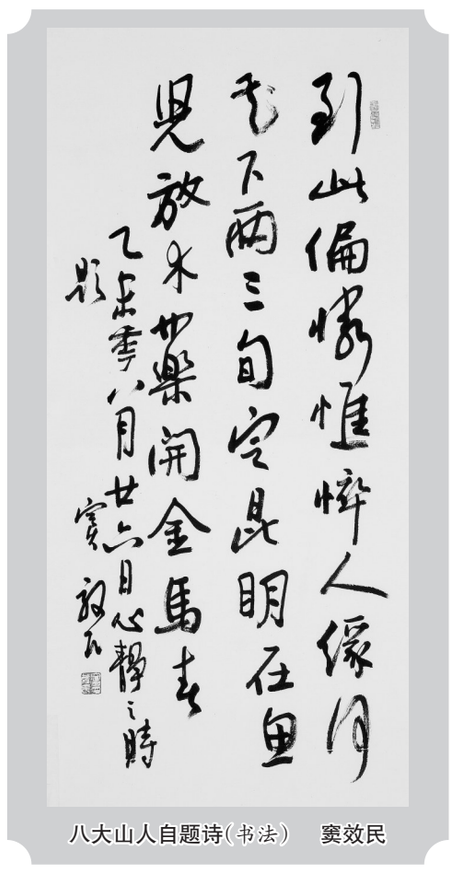
金风送爽，菊花满地。当阳光的威力明显呈下降趋势时，田野里的谷子、芝麻、玉米、高粱、绿豆、黄豆、红薯、棉花等农作物好像满足了阳光普照的恩惠，先后成熟了。收获过这些庄稼，富有耕作经验的老农聚首合计，来年哪一块地种纯和尚头小麦“内乡五号”，哪一块地种纯豌豆、纯大麦、豌豆与大麦交、豌豆与小麦交。如果要倒茬子，让出力过多的土地歇歇脚喘喘气，他们就让这块地今年穿一件这种样式的衣裳，明年再换另一件披上。他们就是用这种质朴的方式，年年别具匠心地打扮心仪的每块土地。善解人意的土地，次第接纳有序的安排，播种时节将胖乎乎的种子揣在了怀里。

春天又来到了，月季花在沾衣欲湿杏花雨、吹面不寒杨柳风中开放了，紫燕翻山越岭也从南方飞回来了。年前已露出地面的麦苗、豌豆苗先笑了笑，又盖着厚厚的雪被安然地睡个回笼觉，从长长的酣梦中醒了过来，打哈欠伸懒腰，沐浴久别的阳光雨露，恣情地向上生长。纯豌豆苗地里，豌豆花开了。半重瓣种和重瓣种的花形之美，犹如色彩艳丽的花蝴蝶落满了田野。雪白、粉红、榴红、大红、蓝色、堇紫、深褐色、带斑点或镶边等复色的……包罗万象，应有尽有，无一不备，囊括了天下所有的色泽。那花盛开的姿势，如双双彩蝶贪婪汲取花粉般痴情，若对对蜻蜓欲飞样轻柔秀丽，像错落蔓上在卖弄花的芳魂，似争先恐后从天外飞来的精灵半裸半露沉迷于豌豆秧间……蕴含了人世间所有的情态。豌豆花落后，如月牙、赛小船的果实便诞生了。

豌豆小麦交地里，又是另一番景色。小麦顶风冒雨直愣愣刚正地往上蹿个头，富有大丈夫的风致。而柔弱的豌豆秧多情地依附着小麦攀缘而生而长，娇娇滴滴，扭扭捏捏，那靓丽的豌豆花，分明就是对小麦的最好表白。小麦和豌豆如同相伴厮守的情侣，一同植根大地，吸纳养分，笑迎阳光拔节、开花、结果，将馥郁的香气洒遍村村寨寨、山山河河。

焦麦炸豆的日子里，父辈们披星戴月抢收抢种，“村中少闲月，五月人倍忙”就是对村庄里那半个月生活情景惟妙惟肖的真实写照。大人们丢下镰刀抓起桑杈装车、往晒场里运送，上小学的我们也踊跃加入到了“汗滴禾下土”的繁忙劳动队伍之中。先捡拾掉在地里的麦穗、豌豆角，而后就是用竹耙子搂柴火烧锅了，不管是在晨曦暮晓，还是在太阳毒辣辣的正午。在收割过的小麦豌豆交地里，豌豆秧柔软的须根，搅和着麦叶、杂草一直“上”耙子，不多时竹耙子就丰满了，用手撸下来后，再将绑在竹耙子两侧的攀绳套在腰部，继续横、竖、斜、旋转着去搂。这时，我强烈地感受到，小麦和豌豆套种实在是好！

长大后，我才知道豌豆全身都是宝，它具有益中气、止泻痢、消痈肿、调和脾胃、抗菌消炎、通利大肠、解乳石毒、保护视力、美容养颜、减肥瘦身等诸多功效。豌豆的吃法多种多样，根据不同爱好，或煮，或炒，或蒸，或淡，或甜，或咸，或五香；磨成面粉做发糕、做馍馍、做凉粉；还可制成豌豆泥、豌豆什锦疙瘩汤、豌豆酱等。然而，还有个吃法，不是人人都享受过的。儿时，我不止一次用大蒜叶缠裹了从田野里掐下的豌豆尖塞到嘴里下咽，那特殊年代里的特殊滋味，以致过去好多年了，一想起还口齿生津。一年秋天连阴雨后，母亲端着掉了一块瓷的茶缸，领着四岁的小妹妹，来到与我家隔了一条寨河沟的晒场东边，围绕着麦罢后垛起来的两个圆圆的麦秸垛，一圈圈仔细寻找雨水泡发了的落地豌豆子，拿回家放了少许棉籽油和食用盐炒了当菜吃。在昏黄的煤油灯下，全家人围着吃得津津有味。我一辈子也忘不了那四溢的豌豆香，里面充盈着母亲的味道和巴望，萦绕着兄妹间浓浓的手足之情。后来，母亲过早地离我而去。再后来，小妹妹远走他乡，我们天各一方生活着。那一茶缸雨水浸泡过的豌豆子，从此成了生命中再也找不回来的最味美食物……



八大山人自题诗（书法） 窦效民

捉雀（国画） 张毅敏

荐书架

《女孩和女人们的生活》：关注青年女性精神成长

♣ 李 然

越来越多的青年涌入城市、依靠城市、建设城市与思考城市。城市青年女性是其中一个庞大的群体。这些青年女性是如何思考自己的生活、工作的？她们的内心世界是怎样的？由人民文学出版社近日出版的《女孩和女人们的生活》，用漫画的形式，展现了三位青年女性如何在城市中审视、思考、生活与成长。她们的经验，也为正在走向成熟的女性读者提供一些关于学业、职场、恋爱的启发。

为了尽可能客观呈现不同青年女性生存与成长的真实面貌，书中选择了3位具有代表意义的女性作为主人公：还在实习的大四学生李萌萌、刚入行做图书编辑的沈琼与在互联网行业摸爬滚打了4年的曹玥婷。性格的差异决定着她们将面临不同的人生挑战。漫画以日常故事为线索，展现她们视角下的职场状态、亲密关系与个人成长历程。全书由15个故事构成，每一则故事都经过了3位女主人公的共同探讨与思考。最终，曹玥婷在和职场后辈的相处中重审自己投入工作的点点滴滴，渐渐学会了释然与和解；沈琼则在一次次冷战里对亲密关系的甜蜜和痛苦有了全新的理解；最年轻的李萌萌，也在对自我的反思与对她们的思考中，走上健康的成长之路。

朝花夕拾

有故事的乡村

♣ 王新立

那时候的乡村，不识字的人居多，但会讲故事的人却不少。于是，乡村便被众多的故事充斥起来。不论农闲还是农忙，更不讲村头还是地边，你可以看见一群人或立或坐，大都在粗喉咙大嗓地牛皮哄哄着。荤素间，东家大爷胡侃西家大嫂，青皮小伙吹嘘泼辣姑娘，有一搭没一搭的，碌碌人生便在这聒噪中，生出许多热闹与美丽来。

我就是在这喧喧闹闹的故事中，一岁赶一岁地成长着。记得驼背大爷曾说：“别小看这吹‘牛皮’，‘牛皮’是条河，啥子玩意儿都可以流在这河里呢！”驼背大爷说这话时，我们正光溜溜泡在河沟里傻乐呢。于是，有一光腚少年借了驼背大爷的话头说：“大爷，你才是条河呢！”大爷不恼，晃晃亮光光的脑袋笑笑，然后又说：“谁都是一条河呢！孩儿们，懂不？”

等牛皮这条河在身心上冲出些许印印儿时，我们已长大不少了。那时，割草喂牛钻树林打鸟的我们，居然也变得有些故事起来。偶尔，我们也要向大人们炫耀一些比较新鲜的事儿，但大人们呢，对此却总是嗤然。

巴掌大个小村，谁不清楚谁那一点花花肠子呢？甚至，埋骨乡野的祖先，也被乡人调侃成了有眉有眼的至乐。嬉笑里，乳童换牙了，翁妪们浊了老眼，一群骨硬筋壮的少年，在静静的田野里栉风沐雨后，写开了自己的故事。

记得某夜，我随母亲到邻居家的磨坊里去磨面。在磨坊的一孔小窗里，我看见一卷厚书，乱糟糟的，扑着灰面与泥尘。细瞅，尘灰之下，竟露出孙猴子猪八戒等一干呼风唤雨的影子。我禁不住大乐，问磨坊主人，方知是用来包面条的。于是提出用两捆纸交换，主人算了算，同意了，我即双手拍书欢叫起来。磨面回来，凭着自己四五年级的文化，便急匆匆当起了书虫。那书没了头尾，自猴子随唐僧上路始，到取得无字经终，所以即使到了现在，我对什么大闹天宫及猴哥得封什么佛号之类仍不甚明了。然而，这部掐头去尾的《西游记》，对那时的我，对我所在的小小村落，已经太过奢侈了。每夜，都有人匆匆赶来，坐在我家屋檐下，听我神侃。心绪好的时候，我还可以挑亮油灯，朗声朗气对着众人读上两回。那可是一字不漏的《西游记》呀，乡人们觉得是得了极好的享受。即使那些生词难字，时常弄哽我的书声，他们却仍在兴味盎然地陶醉沉迷于猴哥的奇情怪迹里，或者，为不慎怀孕的八戒笑上几回。每每下地干活，队长大爷等人总要左右一字并肩排开，听我讲那串取经的故事。讲得神出鬼没时，面前的农活，便在队长大爷及他人的锄声里慢慢逝去。

这样的日子大约持续不到一年，我要到十几里外的镇上读书了。临行前的一天，正遇上队里组织全村男女劳力集体薅草。我卖力地薅着，一声不吭，其他人也静默无语。恍惚中，我觉得这样的日子正在远去，这乡土的恬淡与欢乐就要成为将来回忆往事的梦境了。

那天的农活，乡亲们做得出奇地快。日影微斜，人们上了田坎，队长大爷甩甩膀子，说：“走，继续听孩儿讲‘西游’去。”众人似又找回已逝的快乐般嘈杂开来，身边河水的响声似乎也退下去了……我坐在河石上，又从头细说起了那串翻来覆去的故事。

从那以后，我也编写起自己的故事来。为了生活，我拼命读书，写作，转徙多年，变换了许多工作岗位。但不论在何时何地，我都不敢小觑故事，“牛皮是条河呢”，驼背大爷曾说。泡在这河里的我，已经看惯了故事中的许多光景，在眼前匆匆地流过。

百姓记事

临时小组长

♣ 赵 敏

疫情期间，早晨刚睡醒，院子里便响起了物业的大喇叭声：“下楼了，核酸检测开始了。”

我住五楼西户，楼西的阳台朝着小区的中央，隔着纱窗向下望去，院子里的情况尽收眼底。核酸检测的两位医生已经全副武装坐在了院子中央的遮阳伞下，业主们排着队静静地向他们靠近。这时，一抹娇美的身影穿梭在做核酸的队伍中，她戴着口罩，手里拿着表格、圆珠笔，轻声询问每一个做核酸检测的业主：“几楼的？”然后在手里的表格上打个“√”。她30出头，每天都能在小区里看见她娇美的身影。

5号楼疫情期间成立了一个群叫“疫情防控5号群”，群里第一个头像显示的是物业管理，第二个是一个手编小竹筐插着一蓬嫩绿嫩绿的满天星花草。小区封控的日子里，这蓬嫩绿的满天星在我们5号楼的防控群里时时发声，她告诉大家自己是小区疫情防控的临时党小组长，这一段时间谁家有事就在群里喊她，她给大家发表格，群里不少人填写中不懂的事情就问她。她很忙碌，每天都在小区门口站着。小区封着，院子里有时安静得可怕，她站在门口，即使没人她的身影也不会消失。她在女性中属于个子高的，一米七五身高的女同志在人群中是很显眼的。我每天从窗子边上朝小区门口望去，无论什么时候都能看到她。

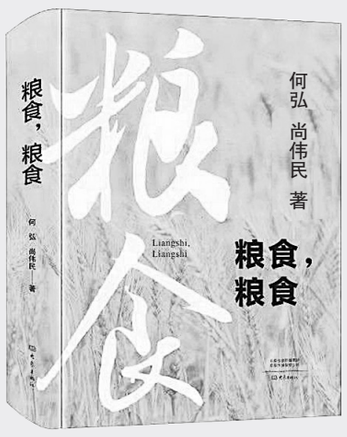
被封闭的日子是难挨的。我喜爱读书写作，当然也没有觉得日子特别得苦闷难熬，但对于很多人来说，圈在家里特别难受，下楼做核酸检测那一会儿，就如同放风一般。每天都有人在群里说困难，谈事情，问如何打电话买这买那，问怎么送菜送蛋送食品，问家里人在老城做不了核酸怎么办……她总是不厌其烦地给大家发链接，说线路，说办法。

其实，我也是后来才知道的，她住我们这栋楼的15楼，她有两个女儿，大女儿已经上初中了，小女儿才3岁多，我搬进这个小区时，她正怀着她的小女儿。她老公和她一个单位，都在环保部门上班，都是单位的普通员工，夫妻两人都是党员。我问她有那么小的孩子，忙得很吧，她说，有点忙，早上起来，先给俩女儿做好饭，老公招呼着俩女儿吃饭，她就下楼去行使她小区党小组长的职责了。

疫情肆虐疯狂，但我们小区业主团结、配合，没有人不听指挥，胡跑乱动，有惊无险，无一例阳性发生。

你不一定是伟岸的英雄，不一定是鲜艳的玫瑰，只要你乐意，可以做茉莉，做向日葵，做雏菊……无论你是什么，只要为这个社会做着奉献，就一定值得被爱戴和珍惜！

连 载



我国每年的稻米消费量大体在1.92亿吨左右。粮食专家分析：从消费结构上，食用消费约1.4亿吨，饲料消费约3150万吨，工业消费约1000万吨，种子用粮约100万吨，损失损耗数量约500万吨。从品种上看，水稻消费具有明显的区域性特点，与生产区域相适应，北方以消费粳米为主，南方多数地区消费的主要是籼米。另外，由于早籼米食用品质较差，近年来通过政策引导，逐步减少了早籼稻的播种面积。目前早籼稻除满足部分低收入人群食用需要和米制品的加工需要外，正逐步退出城市居民的口粮消费领域。外形美观、食用品质较好的中晚稻越来越受到人们的喜爱。随着人口增长、收入水平的提高，国内稻谷消费量呈稳定增长态势。

米弟米妹

麦类作物是“幼子守灶”，小麦当家；“米家”则是长子做主，大米为王。“大的亲，小的娇，就是不喜欢二杠腰。”被叫作“米”的粮食中，最重要的是大米，然后是小米，其他“米弟米妹”，我们则知之甚少。

菰米是一种让现代人陌生的古代粮食作物。李白《宿五松山下荀媪家》有云：“跪进雕胡饭，月光明素盘。”诗中的“雕胡饭”，即是菰米饭。对现代的非专业人士来说，菰米几乎是盲区，没几个人了解它。

菰米又称雕芦、雕胡、菰粱、安胡，是禾本科稻亚科稻族菰属的“中国菰”的颖果，是一种挺水植物，在我国分布广泛，东北、华北、华中、华南、西南、中南部均有它的领地，主要生长在湖泊边缘的浅水沼泽、池塘、水田边。

菰米的食用历史可追溯到2000多年前的周代。《周礼·天官》中记述：“凡会膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜菰。”《礼记·内则》有“蜗醢而菰食雉羹”的说法。《周礼·天官·膳夫》则称“凡王之馈，食用六谷”，郑玄注：“六谷：稌、黍、稷、粱、麦、菰。菰，雕胡也。”唐代中药学家陈藏器所著《本草拾遗》称：“雕胡是菰蒋草米，古人所贵。”史料说明，菰米在我国古代就是重要的六谷之一，并被当作上等的粮食。

从唐代文学家李德裕“虽有菰园在，无因及种时”（《思山居十首·忆种菰时》）和晚唐诗人韦庄“满岸秋风吹枳橘，绕陂烟雨种菰蒋”（《赠渔翁》）的诗句中，可以看出唐代菰米是有人工栽培的。

因为“中国菰”种子成熟期不一致，还容易脱落，收集难度大，加上产量极低，所以很少被当作粮食作物人工种植。也是这个原因，它开始从粮食界向更“高贵”的中药界迈进。

北宋中期药物学家苏颂如此为菰米“定位”：“至秋结实，乃雕胡米也。古人以为美馔。今饥岁，人犹采以当粮。”由此可知，到了宋代，菰米作为主食逐渐减少，仅仅是用来荒年充饥。

“中国菰”还为我们提供了一种水生蔬菜——茭白（也叫菰笋、高笋、茭瓜等）。中国菰的秆基嫩茎，被一种叫黑粉菌的真菌侵袭后，不再结籽，变得粗大肥嫩，类似竹笋。这个由一粒菰米畸变的病态“菌苞”，被聪明的人类变废为宝，从此餐桌上多了一种经典的菜肴。菰米虽然从粮食界“隐退”了，却以一种新的面目出现在食品中。

薏米也叫薏仁，还有些地方称作药玉米、水玉米等，是禾本科植物薏苡的种仁，既可作粮食，又可药用。《本草纲目》称：“（薏苡仁）健脾益胃，补肺清热，祛风祛湿。炊饭食，治冷气。煎饮，利小便热淋。（薏苡仁根）捣汁和酒服，治黄疸有效。”

有资料称，薏苡在我国至少有6000~10000年的栽培驯化历史，从黄河流域到珠江流域，从南到北各地区都有分布。世界范围内，亚洲东南部与太平洋岛屿，非洲、美洲的热湿地带，均有种植或逸生。《神农本草经》称薏仁有“轻身益气”之功效，可治疗风湿痹痛等。《金匮要略》中有“薏苡附子败酱散”之方，用来治疗疮痈、肠痈等疾病。

《后汉书·马援传》讲述了这样一个故事：东汉伏波将军马援在南方边疆打仗时，因气候潮湿闷热，瘴气横行，很多将士都染上了瘴疟之疾。马援便使用当地民间用薏苡治瘴的办法，效果很好，军队战斗力大增，屡战屡胜。马援凯旋时，就带回几车薏苡种子。这些薏苡种子却给马援带来了无妄之灾。他死后，朝中一些奸佞之人竟然诬告那些种子是他搜刮来的大量明珠，并由此造就了一个成语——薏苡明珠。当时，朝野也都认为这是一起冤案，称其为“薏苡谤”。白居易的诗中曾有“薏苡谗忧马伏波”，说的即是这个典故。

近年来，曾经被我们冷落的薏米又热起来，因具有除湿之功效，薏米成为城市人餐食中的主要配角。

在大多数人看来，芡实是一种中药材，但古代也是被当作粮食的。宋代寇宗奭撰写的《本草衍义》中如此记述芡实：“天下皆有之，临水居人，采子去皮，捣仁为粉，蒸炸作饼，可以代粮。”李时珍则称，芡实“花在苞顶，亦如鸡喙及猬喙，剥开肉有斑驳软肉裹子，累累如珠玑。壳内白米状如鱼目。深秋老时，泽农广收，烂取芡子，藏至困石，以备歉荒，其根状如三棱，煮食如芋。”

芡实的别名很多，鸡头米、卵菱、鸡瘫、鸡头实、雁喙实、鸡头、雁头、乌头、鸿头、水流黄、水鸡头、刺莲蓬实、刀芡实、鸡头果、苏黄、黄实等说的都是它。芡实在我国分布很广，从黑龙江到云南、广东等地都有种植。《本草求真》评价说：“芡实如何补脾，以其味甘之故；芡实如何固肾，以其味涩之故。惟其味甘补脾，故能利湿，而使泄泻腹痛可治；惟其味涩固肾，故能闭气，而使遗、带、小便不禁皆愈。功与山药相似，然山药之阴，本有过于芡实，而芡实之涩，更有甚于山药；且山药兼补肺阴，而芡实则止于脾肾而不及于肺。”

昔日“可以代粮”“以备歉荒”的芡实，被人们捧上中药的神坛之后，如今又有回归厨房之趋势，被一些城市人拿来作为养生食品，也算恢复了原有的粮食身份。

丝绸之路与粮食革命

中国是美食的国度，各种食物都能吃出花样来。孔子就有“食不厌精，脍不厌细”之说，对饮食极为讲究。但秦汉以前，人们的食物种类其实少得可怜，今天常见的诸如葡萄、石榴、黄瓜、豌豆、绿豆、扁豆、蚕豆、芋头、茄子、菠菜、无花果、莴笋、南瓜、丝瓜、西瓜、苦瓜、甜瓜、开心果、核桃、向日葵、玉米、番茄、芝麻、土豆、花生、草莓、苹果、花菜、卷心菜、洋葱、腰果、大蒜、大葱、香菜、红薯、辣椒、胡萝卜、胡椒等，那个年月统统都没有。

有汉一代，匈奴一直是中原王朝的主要威胁。汉武帝即位不久，得知敦煌、祁连一带曾住着一个游牧民族大月氏，中国古书上称“禺氏”。秦汉之际，大月氏的势力强大起来，同匈奴发生冲突，至老上单于时，被匈奴彻底征服。老上单于杀掉大月氏国王，还把他的头颅割下来拿去做成酒器。大月氏人经过这次国难以后，被迫西迁到今新疆西北伊犁一带，赶走原来的“塞人”，重新建立了国家。但他们不忘故土，时刻准备对匈奴复仇，并很想有人相助，共击匈奴。汉武帝决定联合大月氏，夹击匈奴。