

百年前黄瓜为何“万钱一食”？

现如今这样的景象很难见到了：日落时分，暮色挂上葫芦架。胡同里、窗根下，大爷大叔光着膀子，坐在藤椅上，一边摇着蒲扇，一边咔嚓咔嚓地啃黄瓜……大约在二三十年前的夏天，我和表弟表妹们在胡同里追跑打闹做游戏的时候，可是经常看到大人们惬意乘凉的这一幕。

黄瓜算是北京人的“主菜”。按理说我们应该对它再熟悉不过，但要是聊起它的掌故，可能还真有很多您不知道的地方，比如它曾经并不叫这个名字，比如它曾经发生过很多跟皇室有关的故事，再比如它曾经惹得两位朋友绝交反目……



百年前，假如在菜市场对商贩说“来几条黄瓜”，未必能让人听得懂。如果说“王瓜”“新王瓜”或者“胡瓜”，倒是会让商贩“秒懂”。



①

“洞子货”黄瓜来之不易

百年前，假如你来到菜市场，对商贩说“您给我来几条黄瓜”，可能会在商贩的脸上看到错愕与茫然，因为他很可能不知道你要的是什么。

原因很简单，那时“黄瓜”只是黄瓜的名字之一，且并非它最为人所熟知的名字，相比之下，假如您说的是“王瓜”“新王瓜”或者“胡瓜”，反而会让商贩“秒懂”您的需求。

《光绪顺天府志》记载：“胡瓜即黄瓜”，谢墉《食味新咏》有云：“北俗尚食新王瓜”，《北平风俗类徵》记述：“今南人皆呼王瓜，北人皆名黄瓜”，说的正是百年前黄瓜名字的不同。其实王瓜和黄瓜现在都指另外的两样植物，但当年它们成了黄瓜的“别名”甚至“专属名”。尤其“王瓜”一词，居京的南方人都这么称呼之，这名字的得来据说是因“（黄

瓜）先诸瓜生，故名‘王瓜’”，也就是说在各种瓜类里，每年黄瓜最早长成（史料记载正月和二月就有了小黄瓜），是为瓜中之长，因而得名，但也有学者认为出现名称差异的原因是“王黄音近，南人不分，传讹既久，遂不能改”。

不过，黄瓜能够封王，来之不易，归根结底是因为它是一种采用特殊方法种植出来的“洞子货”。

众所周知，北京的冬天非常寒冷，正月和二月恰是土地冻得最硬邦邦的时候，怎么可能长出蔬菜呢？《光绪顺天府志》揭示其中的奥秘曰：“其实火迫而生耳。”所谓“火迫而生”，就是说此物乃是用“洞子”种植出来的。旧时的所谓“洞子”，是用木头架子搭成的一长溜暖室：在正前方朝南的地方用半透明的旧账纸糊好，使阳光能够照进来保温，晚

上拿破棉花套或苇席子盖上；后面是土墙，里面通有用煤炉子取暖的火道，顶子是用高粱秸抹泥搭成，看上去前高后低。这样的“洞子”其实就是一个暖房，人为制造作物适宜生长的气候条件，使黄瓜、扁豆、茄子等夏菜“反季节生长”。

中国古代农业科技非常发达，汉代就能“冬生葱韭菜菇，尽夜蕴火，待温春乃生”，到了明代，北京的“洞子货”已经名扬天下。万历年间的学者王世懋在《学圃余疏》中记载：“王瓜，出燕京者最佳，种之火室中，逼花生叶，二月初即结小实。”沈德符早《万历野获编》中亦书：“京师极重非时之物，如严冬之白扁豆、生黄瓜。”而这样种出的黄瓜，因为珍贵，而价格极其惊人，正如《京都竹枝词》中书写的：“黄瓜初见比人参，小小如簪值数金，微物不能增寿命，万钱一食亦何心？”

②

一口吃掉五十两银子

人们不解“万钱一食亦何心”，其实这就跟现在很多奢侈品，单论成本，可能连其售价的零头都不到，但消费的人们在乎的就是那种“感觉”。就像《食味杂咏注》中所说的：“（洞子货黄瓜）初出，急以售之贵人，贵人亦以先尝为豪，不待立夏。其最早出者，虽不佳，可以两条易千金。”也就是说这种黄瓜贵得要死但并不好吃。

也有不一样的，学者赵珩在《百年旧痕》一书中回忆：“冬天要想吃点洞子货是不容易的，但是那时候蔬菜一概使用有机肥，那个菜确实是香，冬天冷嘛，屋里面都捂得严实，你要在屋里切一条黄瓜，满屋子都是黄瓜的那种清香，今天你切一盆黄瓜也没有那种味道。”

洞子货黄瓜到底味道咋样，现如今已很难道个究竟，价格昂贵却是肯定的。赵珩和邓云乡两位大家分别在书里讲过一个大致相同的故事：有个皇上正月想要吃黄瓜，御膳房派太监出去买，

走到街上，看见一个人拿着两条碧绿的鲜黄瓜卖。太监如获至宝连忙冲过去问多少钱一条，卖的人说：“一条五十两银子，两条一百两银子。”太监气急败坏地说：“你穷疯了，天底下哪里有这么贵的黄瓜？”那人说你看看现在是什么时节，满世界哪儿找黄瓜去？太监还有犹豫，那人说你嫌贵不买，我就自己吃喽！说着把其中一条三口两口吃掉了。太监一看急了，连忙同意买剩下那一条，那人说：“这条现在可就是一百两条了。”太监刚想与他争，后来想想，怕他把剩下一条也吃了，只好同意了，用一百两银子买了这么一条顶花带刺的鲜黄瓜。

故事虽然是假的，却足以显示旧时冬日黄瓜的价格之昂。不过，民国学者黄濬所撰之《花随人圣庵摭忆》中记载的一则笔记，则是真有其事了。

晚清曾任翰林院编修的著名学者潘炳年，有一次“宴客于广和居”，广和居是京城名馆，邀请的也自然是贵

客，其中有一位是他新结识的朋友，并请其坐了首座——“北都例请座客点菜”，而首座最为尊贵，点菜也就最有优先权。这位新友是个替人着想的，想着广和居本来菜价就不便宜，相比之下肯定青菜廉价一些，于是从替潘炳年省钱的角度考虑，决定多点些青菜，“方春而菜单有王瓜，因点一器”，谁知吃完一盘，这位新友觉得味道不错，就又点了一盘，“更而再三”——他没有发现，潘炳年的脸色都变了。等到散席后，潘炳年结了账就扬长而去，回到家便写了封信与这位新友绝交！原来，“盖燕京东春王瓜，价绝昂，（一味）值银五六两，潘疑友人知之，而故以相窘也！”此事一时间在京城传为笑谈。民国以后，随着农业科技技术的普及和大棚温室的推广，洞子货黄瓜“渐不值钱”，所以黄濬感慨：“使潘后二十年请客，断不至以微物与朋友反目矣！”

③

大俗菜藏着“大道理”

作家邓友梅在回忆民俗学者金受申先生时，讲过一件趣事。

有一次他跟金受申一起吃饭，路上金先生买了两条黄瓜，进门后找掌柜兼厨师借了一个大碗，上隔壁山西大酒店买来半斤汾酒，连连叮嘱厨师说：“劳驾把黄瓜拍拍，多搁姜丝，可别放芝麻酱。”厨师走后，他跟邓友梅发牢骚：“现在有人拌黄瓜要放芝麻酱，那叫什么玩意儿，北京人哪有这样吃法的？拍黄瓜就是酱油醋外只加姜丝，这才吃出菜味来。”

老北京吃饭，在“精致”二字上其实并不甚讲究，但对“本味”的要求非常高，上好的厨师讲究用烹饪的方法析出食材原本的香味儿，不能胡乱加料，不能用重口味的方式串味儿或遮味儿，尤其黄瓜这种本身就香气明显的菜，如果最后做出来把原始的清香盖住了、搞没了，那就真是佛头着粪之举了。

记录旧京饮食的《闾巷话蔬食》一书，就记录了老北京做黄瓜最常见的烹饪方法：“洗净去掉尖儿及尾，横切成薄片儿，然后坐锅，下底油；油热后，下入葱花儿，姜末儿，煸出味儿后，再下黄瓜片儿，随即放入些食盐及味精，煸一煸即出锅，装盘供食。”写到这里突然想起，这样的清炒黄瓜大概也是笔者学会炒的第一道菜，一来切黄瓜最练刀功，二来烹饪方法简单，但火候掌握不好容易过火，导致黄瓜片蔫软出汤，不好吃。书中记载旧京北京南城冰窖厂有位姓李的厨子，厨艺高明，他总好自己弄个素菜喝酒，其中首选就是炒黄瓜片儿。他炒的黄瓜片儿，又脆又绿又入味，而其“秘诀”就在于，“王瓜片儿要先用料酒、香油、葱花、姜丝、咸盐等入好了味，临到炒时，在热油锅里一煸就出勺，不可后加咸味，或在勺里多炒”，以免黄瓜全熟又变暗了，既不好看又不好吃。

在京郊农村，吃黄瓜最常见的方法是“腌两样儿”，也就是黄瓜腌葱。一般是先用清水洗净的葱切成丝儿，再把洗净的黄瓜切成丝儿，两种丝儿用细盐和香油一拌即成，“暴腌供食，别有一股子清香新嫩之美，是下饭的好菜”，有醒人脾胃之用。说起来，这道菜跟现在的拍黄瓜一样，都是“俗菜”，就着啤酒能消遣一夜那种，但俗又能怎样呢？只要咱老百姓喜欢，那就是好菜。说到底，山珍海味有累肠胃，清粥小菜更利健康，此中真意，只能自己咂摸滋味了。

据《北京晚报》