

古代冬季也有“温室菜”

刚进入大雪节气,就断崖式降温,十分寒冷。不过,菜市场所售的蔬菜品种多种多样,西红柿、黄瓜、茄子等反季节菜常年有售,市民早已过了依赖冬储大白菜过冬的岁月。

反季节菜之所以能供应千家万户的普通百姓,和现代物流的发达、大棚种植技术的推广密不可分。人们总是喜欢追求食物品种的多样化,古人也不例外。古代虽然科学技术落后,但人们仍想尽各种办法,试图让冬天的菜篮子丰富起来。



▲《辛夷墨菜图》(明 沈周)

3

明清 “温室”已能产黄瓜

到了明清时期,农户们普遍采用简单廉价的窖藏火暄法进行冬日蔬果和花卉的生产。掘土成窖,把要栽培的作物移栽进不见风日的窖内,燃烧马粪保持室温。同时,明清时候也出现了和现代最为相近的温室——土墙纸窗结构温室。温室用黄土筑墙建屋,南面是纸窗斜面,纸窗透进的日光既增加了室温,又使屋内的作物能够进行光合作用。屋内还设有火炉、火炕等加温的设施。单就结构而言,它同我国近代北方的日光温室已经十分相近。而这种地窖式或半地窖式的屋子,也被称为“暖洞子”。

明代谢肇淛在《五杂俎·物部三》中记载:“京师隆冬有黄芽菜、韭黄,皆富贾地窖火坑中培育而成。”清代人把在这种暖洞子里生产出的菜蔬瓜果称为“洞子货”。明清时期在暖洞子里生产的菜蔬品种很多,其中就包括黄瓜。黄瓜也叫王瓜,《学圃余疏》里说:“王瓜出燕京者最佳,种之火室中,逼生花叶,二月初即结籽实。”关于王瓜,乾隆皇帝在《生夏二十首仍用元微之生春诗韵》一诗中说:“何处生夏早,复生菜圃中。王瓜生滌露,苦菜秀猗风。缀架垂垂好,堆盘款款融。寒酸有真味,莫问食单丛。”

值得一提的是,即使贵为皇帝,对乾隆来说,冬季的黄瓜也是稀罕之物。他在《黄瓜》一诗中说:“菜盘佳品最燕京,二月尝新岂定评。压架缀篱偏有致,田家风景绘真情。”乾隆朝的二月,当为农历,按现在的阳历算就是3月份了。乾隆因为在3月份吃了黄瓜而兴奋地诵诗一首,看如今,寒冬季节,四季蔬菜,皆有供应,无论身份地位,皆可买来食用,让我们现代人怎能不感谢时代的进步呢?

据《北京晚报》



当今温室大棚内种植的蔬菜

1

汉代 召信臣上疏阻“温室”

召信臣是西汉的一个大臣,在历史上较有名气。他在南阳郡担任太守时,大力发展农业和水利。他亲自勘查水源,开沟渠,修堤坝水门,修建水利工程数十处,灌溉面积年年增加,南阳地区因此富庶起来。为加强灌溉管理,召信臣还制定了灌溉管理制度,“均水约束”刻在田地旁边的石碑上。到了东汉,南阳太守杜诗又修治陂池,广开农田。杜诗经常做好事,别人问起姓名,他就说“杜某”,讹传为杜母,时人称赞“前有召父,后有杜母”。这便是中国古代“父母官”的由来。

位列九卿之后,召信臣做了一件减少皇宫冬季“菜篮子”、让后宫一帮妃子们咬牙切齿的“恶事”,并被史书记载下来。原来,西汉之时,已经有人在冬天种植反季节菜,不过被召信臣叫停。

汉代常见的蔬菜有葵菜(冬苋菜)、韭菜、薤(薤头)、芸(油菜)、芦菔(萝卜)、菘(白菜)、葱等。葵菜在当时种植

食用很普遍,以“少壮不努力,老大徒伤悲”传诵至今的那首汉乐府《长歌行》的第一句,就是“青青园中葵,朝露待日晞。”其中的“葵”就是当时的葵菜。李时珍在《本草纲目》中也写道:“葵,汉代被人常种,而食之。”另外,张骞出使西域带回了黄瓜、大蒜、香菜、苜蓿、石榴、葡萄、胡桃等蔬菜水果品种,大大丰富了汉代人的菜篮子。

黄瓜等夏季蔬菜让汉代的农民在冬天种出来,那可太难了。汉代农民有可能试验过,但没有成功,于是,他们把目光对准了葱和韭菜这些稍微耐寒的蔬菜,经过一番研究,还真让他们找到了办法。

东汉著名史学家、文学家班固在《汉书·召信臣传》写道:“太官园种冬生葱韭菜茹,覆以屋瓦,昼夜燃蕴火,待温气乃生。信臣以为此皆不时之物,有伤于人,不宜以奉供养,乃它非法食物,悉奏罢,省费岁数千万。”太官园是西汉太

官所属的菜园,而太官属少府管辖,官职为太官令,职责是负责皇帝膳食及燕享之事。班固在史书记载的这段话说明,专为西汉宫廷供应蔬菜的太官园,在冬天已经建造了专门的温室,种上韭菜等蔬菜,通过日夜燃烧柴火提高室内温度,让蔬菜能正常生长。

召信臣在南阳郡任太守时,就提倡节俭,禁止铺张浪费。竟宁元年(公元前33年),他被征召到少府,位列九卿。少府的职能就是为西汉皇室管理私财和生活事务,上官园就是少府的下属机构。奉行勤俭节约的召信臣看不惯皇室的浪费行为。他上奏皇上,建议不要再花钱修缮上林苑等皇上已经很少去的离宫别馆,又奏请将乐府黄门中的倡优、杂戏以及守卫、器物等减少一半以上。召信臣还上奏说,“温室”耗资太多,而且在“温室”种出来的蔬菜都不是按季节生长的东西,对人有害,应该停用“温室”,这样每年可节省一大笔费用。

2

唐宋 冬季韭黄有售卖

唐代之时,官员们邀宠的一个手段就是在冬天为皇上提供新鲜蔬菜。《唐书》曰:“太宗回次易州界,司马陈玄璠(shú)令百姓种蔬坑上,而微火煦之,欲其速生,以拟供进。太宗闻之,责其谄媚,诏免官。”这一记载说明唐太宗李世民不愧为明君,陈玄璠本为邀宠,却不料落得个罢官的下场。由此可见,古代在冬季用“温室”种植反季节菜实在耗费太大,汉唐皆是如此。

为了让冬季菜篮子的种类丰富些,唐代的官员也是想尽办法。据《太平御览》记载,皇宫会提前大量收购各类新鲜蔬菜,主要用冰镇和窖藏两种方法储藏起来,以备冬用。当时宫里为冬季储藏的各类蔬菜数量很大,可达两百万斤左右。给官员们分配冬季用菜,也是容易得罪人的差使。《唐书》载:“贞元七年(791)冬,司农卿李模免官。初,司农当供三官冬菜二千车,以度支给车值稍贱,又阻雨菜败,模以度支为辞。上责其不先闻,故免之。先是,模奏司农菜不足,

请京兆府市之。尹薛珏、万年令韦彤,乃禁人私卖。上命夺珏俸一月,彤俸三月。”司农卿是管理农业、仓储、宫廷百官供应事务的高级官员,位列九卿。李模贵为司农卿,却因蔬菜供应一事而被免官,可见在唐代保障冬季用菜的重要性。

到了宋代,黄瓜的供应更为充分,但仍是稀缺之物。南宋著名诗人陆游在《种菜》诗中写道:“白苣黄瓜上市稀,盘中顿觉有光辉;时清闾里具安业,殊胜周人咏采薇。”一些研究者据此认为宋代已经能在冬天供应黄瓜,恐怕依据不足。陆游此诗并未言明是冬季有黄瓜上市,而且相关史书中均未有记载宋代能在冬季种植黄瓜的技术和设施。

不过,唐宋时期,已经有了促使花朵提前开放的促成栽培法。唐代白居易《和春深二十首》有“惯看温室树,饱识浴堂花”的诗句,堂花因此而得名。宋代周密《齐东野语·马塍艺花》指出:“凡花之早放者,名曰堂花。”他在杭州耳闻目睹这一方法:“以纸饰密室,凿地

作坎,缠竹,置花其上,粪土以牛溲黄,尽灌溉之法。然后置沸汤于坎中,少候,汤气熏蒸,则扇之以微风,盎然盛春融淑之气,经宿则花放矣。”这一方法到了清代也有使用,清王士禛《居易录》载:“今京师腊月即卖牡丹、梅花、绯桃、探春,诸花皆贮暖室,以火烘之,所谓堂花,又名唐花是也。”

“渐觉东风料峭寒,青蒿黄韭试春盘。”宋代大诗人苏轼在《送范德孺》一诗中如是说,他在渐渐寒冷的日子里感受到初春的气息,试着摆放青蒿和黄韭,以期迎接春天的到来。孟元老在《东京梦华录》中记载:“十二月,街市尽卖撒佛花、韭黄、生菜、兰芽……”陆游在《与村邻聚饮》诗也说:“鸡跖宜菰白,豚肩杂韭黄。”这证明在宋代,人们除了使用温室培育堂花,还能种植韭黄、芽菜等稀有蔬菜。而《东京梦华录》的记载则说明,温室种植已经不再是少数权贵的专利,普通百姓也都能吃到了,以至于街市上都有售卖。