

□ 刘永加

现如今，经过几十年的发展，中国人冬季的菜盘子丰富多彩起来了，反季节蔬菜已成为常态，想吃什么都有，再也不过那种白菜萝卜大锅烩的日子了。其实在古代，为了丰富人们冬季菜盘子里的蔬菜，也做出了不少的探索，而且取得了一定的成效。



资料图片

汉代温室蔬菜开先河

汉代菜盘子里常见的蔬菜有：葵菜、韭菜、薤、芸、芦菔、菘、葱等。葵菜在当时种植食用很普遍，有诗就写到了种植葵的景象：“青青园中葵，朝露待日晞。”明代医家李时珍在《本草纲目》中也记载：葵，汉代被人常种，而食之。薤有小根蒜、山蒜、苦蒜等诸多别名。葱在汉代也有种植，野生的叫做“茗”，《尔雅》说：“茗，山葱”。张骞出使西域还带回了黄瓜、大蒜、香菜、苜蓿、石榴、葡萄、胡桃等蔬菜水果品种，大大丰富了汉代人们的菜盘子。

芹菜在汉代已经上了人们的餐桌，据当时的文献中记载多为水芹，又称为“楚葵”，在《尔雅》载：“芹，楚葵。”晋代郭璞加注释：“今水中芹菜。”筍，在那时已作为蔬菜食用了，有春夏笋与冬笋的分别，西汉伏波将军南征“至荔浦，见冬笋名曰‘苞笋’……其味美于春夏笋。”可是很多蔬菜在冬季不能生产，为了在冬季也能吃上时鲜蔬菜，那时的人们开动脑筋，探索出了用建造温室的办法来培育蔬菜。据《汉书·召信臣传》载，汉元帝时，召信臣曾经在皇家苑囿上林苑的太官园中“种冬生葱韭菜茹，覆以屋庑，昼夜燃蕴火，待温气乃生。”从这个记载来看，当时温室生产方法是：播种后在其上造房屋，上面覆盖大棚，然后在室内昼夜不停地生火以使室内气温升高，便可以培育出严冬季节十分罕见的时鲜蔬菜。由此可知，早在两千多年前的汉代，人们就在寒冬时节生产出了葱、韭等蔬菜，开创了保护地栽培蔬菜的先河。

唐代用温泉种植蔬菜

到了唐代蔬菜种类不断增多，

北方常见蔬菜品类多达三十多种，其中菜瓜、菜豆、芜菁、芦菔、茄子等较为普及，人们的菜盘子更为丰富。在此基础上，又引进了三个新品种，《唐会要·杂录》载，贞观二十四年三月，“泥婆罗国（今尼泊尔一带）献菠菱菜……火熟之，能益食味。”菠菱菜即菠菜。《清异录》载：“异国使者来汉，隋人求得菜种，酬之甚厚，故名千金菜，今莴苣也。”莴苣原产地中海沿岸，唐代诗文就记载了不少在长安食用莴苣的情况。还有人工培育的食用菌也在唐代出现了，唐韩鄂《四时纂要·三月》：“种菌子：取烂构木及叶，于地理之，常以泔浇令湿，两三日即生。又法，畦中下烂粪，取构木……截断碓碎，如种菜法，于畦中匀布，土盖，水浇令长润。如初有小菌子，仰杷推之，明旦又出，亦推之，三度后出者甚大，即收食之。”这里记载的是当时生产食用菌的过程。说明长安城里的一些人们可以吃到这样的美味佳肴了。

当时，为了保证冬季菜盘子的供应，一方面在条件最好的宫中，提大量早收购各类新鲜蔬菜，储藏起来，以备冬用。《太平御览》有载，当时冬季储藏各类蔬菜预计规模也在如今200万斤左右，可见当时冬季宫内储藏蔬菜量很大。其储藏技术主要有冰镇和窖藏。另一方面，他们也用温室种植反季节蔬菜。唐代的温室多用温泉及蕴火增温。唐代设有温泉监官职务，专门负责管理京城附近的温泉，并进行种植，使瓜果蔬菜早熟。《新唐书》卷四十八记载：“凡近汤所润瓜蔬，先时而熟者，以荐陵庙。”王建《宫词》中也有描述：“酒幔高楼一百家，官前杨柳寺前花。御园分得温汤水，二月中旬已进瓜。”同时，唐代利用火室栽培蔬菜的很多了，并且规模也不小。据《太平御览》卷九百七十六载，贞元七年

反季节菜 汉代就上了人们的餐桌

(791年)冬，“司农当供冬菜二千车，”由此可见一斑。那时，花卉也会用火室培育，唐段成式《酉阳杂俎》载：“常有不时之花，然皆藏土窖中，四周以火逼之，故隆冬时即有牡丹花。”

宋代冬季就吃韭黄了

宋代的葵菜被称之为“百菜之主”，是当时食用量最大的蔬菜。除此之外，主要蔬菜还有葱、韭、蒜、姜、瓠、黄瓜、茄子、水芹、藕、芋等，而且流传至今，依然能在菜市场见到它们的踪影。当时的蔬菜还有牛蒡、紫苏、香薷、白藜苳等，但后来慢慢地人们就不再食用了。宋代人们菜盘子里还常见一些野菜，有竹笋、蕨菜、莼菜和各类食用菌菇等。

冬季天气寒冷，蔬菜难以种植生长。宋代人们除了使用温室以外，还通过浇粪，利用粪土发酵所提供的热量来给土壤加温等技术，使得蔬菜能够在寒冷的季节生长上市，这样普通百姓就有有机会品尝到稀有蔬菜了。宋代大诗人苏轼有诗曰：“渐觉东风料峭寒，青蒿黄韭试春盘。”记载了冬春时节韭黄上市，受人们欢迎的情

况。北宋《东京梦华录》中有详细记载：“十二月，街市尽卖撒佛花、韭黄、生菜、兰芽……”陆游《与村邻聚饮》诗也说：“鸡跖宜菰白，豚肩杂韭黄。”从这些诗文记载来看，韭黄、芽菜等稀有蔬菜，经过温室种植已经不再是少数权贵的专利，而在市民百姓乃至乡村农民中间也都能吃到了，这也反映了宋代温室蔬菜生产的普及程度。

而到了南宋，其温室栽培技术有了进一步的提高和发展，据宋周密《齐东野语》卷十六载，在杭州发明了一种温室，他们先在地上凿地为坎，在坎上用纸糊个不透风的“密室”，室内用竹芭做床子，床上覆以一定厚度的肥土，上面种上各种花卉。坎下壅以粪土，掺入牛尿、人尿、硫磺之类，使之发酵生热。若遇到天冷气温降低，则还要往粪土中不断增灌开水，增加热量，加快发酵，使室内温度增高。这样，温床上的花卉便很快相继开放。这里记载的温室是半地窖半密室式的，采用综合增湿法，即利用粪便、硫磺发酵生热及日暖等同时增加地湿和温度。另外在杭州，还有一种利用浴室湿热蒸汽熏蒸花卉使之提前开放的做法，南宋范成大在《梅谱》中载：“行都（杭州）卖花者，争先为奇，冬初折来未开枝，置浴室中，熏蒸令拆，强名早梅。”可见，温室技术已经很成熟，用于蔬菜种植，更是增加了冬季人们菜盘子的花色品种。

明清温室大棚新突破

到元代时，人们继续利用畜粪进行冬季蔬菜生产，因为畜粪在微生物作用下分解后不仅可以增温，且可以起到肥料的作用。这种方法因为技术含量低，简单易操作，成本较低，更易于普及，至今北方的一些菜农仍沿用着这种方法。

明清时期，用火室和土窖培植蔬菜花卉很是普及，明嘉靖时太常少卿王世懋《学圃杂疏》载：“王瓜出燕京者最佳，其地人种之火室中，逼生花叶，二月初即结小实，中官取以上供。”明代对于土窖的使用更为广泛，它的原理是：用马粪覆培植物根部，利用马粪发酵生热以增加地温；同时在窖内燃马粪生火以增加气温，从而培育出各种蔬菜花卉。在明代的大量文献中包括徐光启《甘薯疏》、刘侗《帝京景物略》等对此种方法都有记载，京师等地用这种方法培育出了白菜、芜菁、韭黄、黄芽、黄瓜、椿芽、牡丹、鲜小桃、鲜郁李等反季节蔬菜和水果。

明清时期还有更为先进的温室，早期是一种土墙纸窗结构的温室，建设方法是以黄土筑墙建屋，在南面墙上安装倾斜的纸窗以透进日光，增加室温。室内分为三部分：靠纸窗的前面部分用于栽培植物；中间部分是人工加温的设备，包括火炉、火炕、烟囱等；后面部分用纸窗隔开，作一气温的缓冲地带。可以看出，这种温室实际上是日光温室和火室的结合体。清代以后，随着最新的玻璃、塑料薄膜等透光耐磨新材料的出现，使用玻璃、薄膜建造的温室出现了，已经接近现在的温室大棚，所以这时温室蔬菜栽培管理和技术有了新突破，反季节蔬菜产量大幅提高，人们冬季的菜盘子更有保障了。