

热历史

古代冬季的反季节蔬菜

刘永加

经过几十年的发展,如今中国人冬季的菜盘子丰富多彩起来,反季节蔬菜已很常见。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。

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,上面覆盖天棚,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,开创了温室栽培蔬菜的先河。



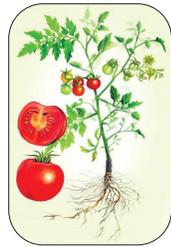
▲古人做饭场景



▲宋代徐古岩《寒菜图》



▲地黄



▲西红柿

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,“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:“夙国使者来汉,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。

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,提前大量收购各类新鲜蔬菜,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很多,并且规模也不小。

模也不小。

宋代冬季就有韭黄

宋代人们除了使用温室以外,还利用浇粪,通过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,这样普通百姓就有机会品尝到稀有蔬菜了。宋代诗人苏轼有诗曰:“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。北宋孟元老在《东京梦华录》卷十中有详细记载:“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,而市民百姓乃至乡村农民也都能吃到了,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,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。可见,温室技术已经很成熟。

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,王桢《农书》载:“旧畦内,冬月以马粪覆阳处,随畦以葛黍篱障之,用遮北风。至春,其芽早出。”这是当时人们使用一种温室增温方法来种植反季节韭菜。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。

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、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,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。 《北京日报》

文史拾零

冬日话梅

高低

人们对梅素有深情,古典诗词间,咏梅抒怀的佳作俯拾皆是。南朝诗人陆凯的《赠范晔诗》:“折花逢驿使,寄与陇头人。江南无所有,聊赠一枝春。”以梅寄情,意蕴深远。元代诗人王冕的《墨梅》:“不要人夸好颜色,只留清气满乾坤。”以梅自喻,表达了不慕名利、坚守高洁之志的情怀。

人们爱梅,亦将其融入歌谣,传唱四方。如民间流传的《梅花谣》:“雪花飘飘梅花开,寒风凛冽独自来。不畏严寒斗霜雪,只为人间报春来。”简洁明快的旋律,传递了梅花坚韧不屈的精神。

咏之不足,则绘之。宋代扬无咎的《四梅图》,以细腻的笔触展现了梅花从含苞待放到盛开再到凋零的全过程,意境深远,技法高超。元代王冕的《墨梅图》,则以墨色深浅变化,勾勒出梅枝的苍劲与花朵的清雅,展现了画家超凡脱俗的艺术追求。

在民间工艺中,梅花同样占据着重要地位。无论是青花瓷上的梅花图案,还是剪纸艺术中的《梅花闹春》,都展现了匠人们对梅花的热爱与精湛的技艺。梅花还常被绣于丝绸之上,成为服饰或家居装饰的亮点,既美观又富有文化内涵。

中国的梅文化中,与梅相关的习俗丰富多彩,尤其是春节前后,赏梅、咏梅、画梅、插梅成为风尚,寓意着迎接新春、祈福纳祥。而“梅花香自苦寒来”的哲理,更是激励着无数人在逆境中自强不息,追求卓越。

梅的别称多样,因其在寒冬绽放,故又称“寒梅”“冬友”;以其凌霜斗雪之姿,被誉为“雪梅”“冰魂”;又因梅花多为五瓣,象征着五福临门,故又有“福梅”之称。这些别称,无不蕴含着人们对梅花美好品质的向往与赞美。 《科教新报》

生活史

古代养老知多少

程辞

在杨洁导演的电视剧《西游记》第二十四集“天竺收玉兔”中,师徒四人来到了天竺国的舍卫城祇园精舍。唐僧给徒弟们讲述了给孤长老用金砖布满祇园的故事,猪八戒便嚷嚷道“我们也摸几块金砖回去送人”。故事中给孤长老为了请佛陀来讲经说法,不惜花费重金买下了太子的私人园林,并取名为“给孤独园”。南北朝时期的梁武帝萧衍崇信佛教,曾数次出家为僧。他于普通二年在都城建康(今南京)创办“孤独园”,名字就来源于“给孤独园”。他在诏书中说:“凡民有单老、孤稚……赡给衣食,每令周足,以终其身。”

萧衍明确提出了“孤独园”的收养对象是“单老、孤稚”,也就是无依无靠的老人和儿童。收养的责任方是主者郡县,也就是地方官府。因此,萧衍创办的“孤独园”被认为是历史上第一个有据可考的官办养老院、孤儿院。

2021年,考古工作者在新疆吉木萨尔县“北庭故城遗址”发掘出几片刻有汉字的陶器底部残片,经过辨认确认为“悲田寺”三字。悲田一词是佛教语,《法论》:“供父母曰恩田,佛僧曰敬田,贫穷曰悲田。”

大致从武则天时期开始,唐朝就在长安、洛阳开办具有官方性质的“悲田养病坊”,后来逐渐普及到全国各地。到开元二十二年,唐玄宗下令:“断京城乞儿,悉令病坊收管,官以本钱收利给之。”

到唐武宗时,又专门颁布诏令规定,除了在长安、洛阳两京的“悲田院”由国家拨给开支来源之外,各地方州府则分别拨给本地“悲田院”七顷到十顷田地,以供开支。至此,“悲田院”就成为唐朝官方养老、慈善机构的代称。

在“以孝治天下”的宋朝,赵匡胤便“兴孝以教民厚”“率天下而由孝义”。官府陆续设立了福田院、居养院、安济坊、漏泽园等养老福利机构。

北宋淳化四年二月,宋太宗赵光义“赐京城高年帛,百岁者一人加赐涂金带”,由于“是日,雨雪,大寒”,他又“再遣中使赐孤老贫穷人千钱、米炭”。意思是,这天赵光义先是给京城里年龄大的人发钱,满百岁者另外赏赐材质为涂金银质腰带。但因为当天下雨雪,很冷,赵光义又派人给矜寡孤独者送一千钱,炭若干。成语“雪中送炭”正是出自《宋史·本纪第五·太宗二》对这件事情的描述中。 《今晚报》

谈古论今

《糖霜谱》:第一部制糖工艺专著

贾登荣

《糖霜谱》,又称《颐堂先生糖霜谱》,宋代王灼著。所谓“糖霜”,在古代是指由甘蔗熬制的糖与冰糖,而不是今日在西式糕点上涂抹的那些精制调味品。从现有资料看,《糖霜谱》是我国乃至世界上最早的关于蔗糖及冰糖制造工艺的科技专著,在科技史上占有重要地位。

王灼,字晦叔,号颐堂,遂宁府小溪县(今四川省遂宁市船山区)人,宋代科学家、文学家、音乐家。王灼出身贫寒,好学不倦,但蹭蹬

科场,终身未仕,长期任职幕僚。晚年王灼寓居成都,潜心著述,有《颐堂先生文集》5卷及《颐堂词》《糖霜谱》各1卷行世。

《糖霜谱》共有7篇,记述了种蔗方法、制糖器具、糖霜制法、糖霜的功用等方面内容。

王灼梳理了中国人食用甘蔗的历史:“自古食蔗者,始为蔗浆,其后为蔗汤。”到唐太宗时,才从摩揭陀国引进熬糖法,开始了中国蔗糖生产的历史。书中记载,糖霜的制造始于唐大历年间,由僧人邹和尚传授开来,但邹和尚是从哪儿学到的这门技术则不得而知。鉴于邹

和尚的贡献,宋代许多制糖作坊都供奉着他的画像,将其视为制糖业的始祖。

制作糖霜步骤有四:一为治蔗,在10月至11月把甘蔗削皮剥碎入碾;二为蒸泊,蒸透入榨;三为煎糖水,把糖水煎熬得十分浓稠,插竹遍瓮中,灌入稠糖水;四为结霜,糖水入瓮后逐渐结块,至次年5月结完,捞出糖水,取霜沥干即成。

至于糖霜的功效,书中写道:“《本草》称甘蔗消痰止渴,除心烦热。今糖霜亦如之。”而苏轼“冰盘荐琥珀,何似糖霜美”诗句,则形象地写出了糖霜之美。 《团结报》