

“即将进入大雪节气，十堰天气越来越冷，出现了断崖式降温。不过，菜市场所售的蔬菜品种并没有受到天气影响，依旧多种多样，西红柿、黄瓜、茄子等反季节菜常年有售，市民早已过了依赖白菜萝卜过冬的岁月。

反季节菜之所以能供应千家万户，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在冬天让菜篮子丰富起来。 ■据《北京晚报》



古人宴饮时，菜品已相当丰富，反季节菜能让人大饱口福。

# 古代冬季也有温室菜

## 汉代 史书已记载温室菜

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、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，覆以屋庑，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。

## 唐宋 冬季有韭黄售卖

唐代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》记载：“贞元七年（公元791年）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；时清闻里具安业，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时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，粪土以牛溲硫黄，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》记载：“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，试着摆放青蒿和韭黄，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》诗中也说：“鸡跖宜菹白，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。

## 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炕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，明清时期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，夏生菜圃中。王瓜生滹露，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三月份了。乾隆因为在三月份吃了黄瓜而兴奋地诵诗一首，如今寒冬季节四季蔬菜皆有供应，无论何种身份地位皆可买些尝鲜，让我们现代人怎能不感谢时代的进步呢？