

明清夏季蔬菜品种及其引进管窥

——基于《救荒月令》的史料考察

李昕升, 王思明

(南京农业大学 中华农业文明研究院, 江苏 南京 210095)

摘要:通过对《救荒月令》的史料考察可知,《救荒月令》按照时间顺序详细记载了明清时期一至七月份种植的夏季蔬菜。中国夏季蔬菜较为缺乏,虽然从西汉就开始引进境外新品种,但明清时期引种才形成规模并呈现较为完善的以茄果瓜豆为主的夏季蔬菜格局。明清夏季蔬菜的引进和品种急剧增加,很大程度上归因于对美洲大陆夏季蔬菜品种的大量引进和人们对夏季蔬菜的迫切需求。

关键词:《救荒月令》;夏季蔬菜;品种引进;明清时期

中图分类号:S63

文献标志码:A

文章编号:1009-2013(2013)03-0083-05

Summer vegetable varieties in Ming and Qing Dynasties and their importation: Based on the historical investigation of *Jiu Huang Yue Ling*

LI Xin-sheng, WANG Si-ming

(Institution of Chinese Agricultural Civilization, Nanjing Agricultural University, Nanjing 210095, China)

Abstract: According to the historical investigation, it found that *Jiu Huang Yue Ling* recorded detailed different summer vegetables planted in different months from January to July in Ming and Qing dynasty. There had not many summer vegetables in China though new varieties were imported ever since Western Han dynasty, it was till Ming and Qing dynasty that the vegetable pattern with melon and fruit-based formed. The increasing of summer vegetables varieties during the Ming and Qing dynasties attributed to the introduction of summer vegetable varieties from American continent and people's urgent need for summer vegetables.

Key words: *Jiu Huang Yue Ling*; *Jiu Huang Jian Yi Shu*; Summer Vegetables; Ming and Qing Dynasties

中国救荒书卷帙浩繁,今日可考可查者约有280部,^[1]实际上流传的救荒书远不止此数。清末郭云陞所著农书《救荒简易书》^[2]就是其中的一部重要救荒书。该书虽作于近代,但流传不广,所藏皆残本,顾廷龙主编《续修四库全书》影印本及中国农业遗产研究室所藏线装刻本均只有“救荒月

令、救荒土宜、救荒耕锄、救荒种植”四卷,其余部分佚失。该书有着极高的价值,记载了多种前人未记载的作物,对作物性状、特性描绘十分详细,其救荒作用得到特别凸显,可谓中国古代救荒书的集大成者,并且明显受到西方农业科技的影响,具有承前启后的作用。中国历来夏季蔬菜品种偏少,直到明清时期夏季蔬菜新品种大量引进而蔚为大观,从《救荒简易书》卷一《救荒月令》中可见一斑。鉴于至今未有人对该书进行相关研究,^[3]笔者拟以《救荒月令》为研究对象,梳理其所记载的一至七月栽培夏季蔬菜品种,并在回溯对照汉代以来夏季蔬菜品种引进的基础上,探讨明清夏季蔬菜品种引进及其背后的深层原因。

收稿日期:2013-05-20

基金项目:江苏省高校哲学社会科学基地重大招标项目(2012JDXM015);江苏省高校哲学社会科学基地重大招标项目;江苏高校哲学社会科学重点研究项目(2011ZDIXM013)

作者简介:李昕升(1986—),男,河北秦皇岛人,博士研究生,研究方向为农业史。

一、《救荒月令》所记载的夏季蔬菜

《救荒月令》^[3]是清代郭云陞于光绪22年(1896)所著农书《救荒简易书》的第一卷。郭云陞在自序中说：“(本书)其一救荒月令，其二救荒土宜，其三救荒耕耨，其四救荒种植，其五救荒饮食，其六救荒疗治，此前半篇文章也，遇小荒年但用空单空本印送各村各镇，斯救荒之能事毕矣；其七救荒质买，其八救荒转移，其九救荒兴作，其十救荒招徒，其十一救荒联络，其十二救荒预备，此后半篇文章也，遇大荒年即用实财实力推行各城各乡，斯救荒之能事毕矣。”《救荒简易书》成书于清末，其书结构、体例、思路等大致与古农书差别不大，但已明显受到西方农业科技的影响。郭云陞云：“(本书)取天地自然之利以利之，用力少而成功多，惠而不费，救荒简易书所操之术也，此其所以不同也。”《救荒月令》是其中较有特点的一部分，列举正月至十二月可种之谷类及菜类，并对各种作物的名称、性状及种植方法做了介绍，灾情发生时可进行对照以及种植救荒作物，简洁明快，有较高的参考价值。其所记载夏季蔬菜之多，比较罕见，可以窥知明清时期夏季蔬菜的基本格局。

需要说明的是，本文所说的夏季蔬菜是广义上的夏季食用的蔬菜，即在一年中平均气温较高时收获的蔬菜，时间跨度大概从五月到九月期间，不限于六、七、八月栽培供给的蔬菜。而且部分蔬菜可常年供应，如萝卜，《群芳谱》萝卜种植解曰：“月月可种，月月可食”，《群芳谱》曰：“春不老菘菜四时皆可种。据《农政全书》：同蒿菜(蓴菜、菠菜)四时皆可种而种之也，在这里也作为广义的夏季蔬菜。

《救荒月令》中记载正月下种的夏季蔬菜不多，共七种。蚕豆正月种，小满熟；豌豆正月种，小满熟；小扁豆正月种，芒种熟；南瓜立春日种，芒种夏至可食；笋瓜(笋瓜)立春日种，芒种夏至可食；假南瓜立春日种，芒种夏至可食；搦瓜立春日种，芒种夏至可食。假南瓜，《救荒月令》载“亦笋瓜之类也”，那应该也是南瓜属植物，笔者推测可能是西葫芦，或是西葫芦的变种搦瓜。“搦瓜与西瓜同类而异种，一名打瓜，一名撮瓜”，打瓜是

子用西瓜。

《救荒月令》中记载二月下种的夏季蔬菜，和正月同，即蚕豆，小满后五日熟；豌豆，芒种后五日熟；小扁豆，芒种后五日熟；南瓜，小暑即可食也；笋瓜，小暑即可食也；假南瓜，小暑即可食也；搦瓜，小暑即可食也。

《救荒月令》中记载三月下种的夏季蔬菜，除了和正月、二月相同的蚕豆(夏至后一日即熟)、南瓜(大暑可食)、笋瓜(大暑可食)、假南瓜(大暑可食)、搦瓜(大暑可食)五种外，多出了豇豆、菜角豆、青茄菜、紫茄菜四种蔬菜。一、二月均有记载的豌豆、小扁豆三月已不宜下种。豇豆“处处有之，谷雨前后种者六月便熟，再种之，一年可两收。”菜角豆一名刀豆。青茄菜、紫茄菜均为茄子品种。

《救荒月令》中记载四月下种的夏季蔬菜数量骤然增多：蚕豆、红子豇豆、白子豇豆、华鬘子豇豆、长秧菜角豆、短秧菜角豆、圆蔓菁、长蔓菁、山蔓菁、洋蔓菁、出头白萝卜、埋头白萝卜、多汁白萝卜、无汁白萝卜、圆蛋白萝卜、黄色胡萝卜、红色胡萝卜、油菜、擘蓝菜、春不老菘菜、苜蓿菜、着苾菜、冬葵菜、扫帚菜、尖叶苋菜、圆叶苋菜、南瓜、笋瓜、假南瓜、搦瓜、罌粟苗菜、红花苗菜、蓴菜、同蒿菜、菠菜。

擘蓝菜，学名球茎甘蓝。春不老菘菜，一种大白菜。着苾菜是叶用甜菜。冬葵菜，古之百菜之主，今又称冬苋菜。蓴菜，即香菜。洋蔓菁标准名称芜菁甘蓝。《救荒月令》中四月下种的夏季蔬菜除了蚕豆、豇豆类、菜角豆类、南瓜、笋瓜、假南瓜、搦瓜以外的蔬菜，并不是在四月第一次出现，《救荒月令》四月以前的月份已有记载，也就是正月、二月、三月均可栽培，正如《群芳谱》曰：“春不老菘菜四时皆可种；《农政全书》曰：“菠菜四时皆可种而种之也。因为其收获过早，不算作夏季蔬菜。到了四月，这些蔬菜则是“四月种，五月可食”，所以在此时归为夏季蔬菜。红子豇豆、白子豇豆、华鬘子豇豆、长秧菜角豆、短秧菜角豆在《救荒月令》载：“大暑即熟，小暑嫩角可食也”。南瓜、笋瓜、假南瓜、搦瓜，在四月下种，已经不是最佳时间，但仍然可以种植。《农政全书》种瓜篇曰：二

月上旬种为上时，三月上旬为中时，四月上旬为下时，五月上旬可种藏瓜。油菜栽培亦是如此，“油菜四月种，救荒权宜之法也，非荒年不可种”。

《救荒月令》中记载五月下种的夏季蔬菜与四月基本相同，蚕豆、快豇豆、快菜角、圆蔓菁、长蔓菁、山蔓菁、洋蔓菁、出头白萝卜、埋头白萝卜、多汁白萝卜、无汁白萝卜、圆蛋白萝卜、黄色胡萝卜、红色胡萝卜、油菜、擘蓝菜、春不老菘菜、苜蓿菜、着苡菜、冬葵菜、扫帚菜、尖叶苋菜、圆叶苋菜、快南瓜、快笋瓜、快假南瓜、快搦瓜、罌粟苗菜、红花苗菜、蓴苳菜、同蒿菜、菠菜。蚕豆、快豇豆、快菜角、快南瓜、快笋瓜、快假南瓜、快搦瓜，作为夏季蔬菜并不适合五月下种，《救荒月令》也认为，五月下种，实为“救荒权宜之法也”。以上蔬菜中的“快”字也可看出，培养期短，应该属于生长不完全的蔬菜。油菜、扫帚菜“五月种，救荒权宜之法也”。苜蓿菜五月栽培也不是最佳的时间，“必须和黍种之，使黍为苜蓿遮阴，以免烈日晒杀”。着苡菜五月种“必须和麻种之，使麻为着苡遮阴，以免烈日晒杀”。其他蔬菜基本为“五月种，六月可食”，没有时间不适宜一说。

《救荒月令》中记载六月下种的夏季蔬菜在五月的基础上有所减少，蚕豆、圆蔓菁、长蔓菁、山蔓菁、洋蔓菁、出头白萝卜、埋头白萝卜、多汁白萝卜、无汁白萝卜、圆蛋白萝卜、黄色胡萝卜、红色胡萝卜、油菜、擘蓝菜、春不老菘菜、苜蓿菜、着苡菜、冬葵菜、扫帚菜、尖叶苋菜、圆叶苋菜、罌粟苗菜、红花苗菜、蓴苳菜、同蒿菜、菠菜、黄菘菜、白菘菜、黑菘菜、面菘菜。蚕豆六月种，救荒权宜之法也。其他六月下种的夏季蔬菜记载皆为“六月种，七月可食”。苜蓿菜、着苡菜需“必须和荞麦种之，使荞麦为苜蓿(着苡)遮阴，以免烈日晒杀”。扫帚菜、尖叶苋菜、圆叶苋菜、罌粟苗菜、红花苗菜，已经错过最佳种植时间，“救荒权宜之法也”。在六月新出现了一批菘菜，也就是白菜的不同品种。《救荒月令》记载“黄菘菜即黄芽菜，盖种秋黄芽也”，“白菘菜即白菜，盖种秋白菜也”，“黑菘菜古人呼为乌菘菜，今人呼为黑白菜，盖种早黑白菜也”，“面菘菜出济南府土人呼为麦白菜，

能当饭吃，盖种秋麦白菜也”。

《救荒月令》中记载七月下种的夏季蔬菜与六月完全一样，均是“七月种，八月可食”。《救荒月令》八月下种夏季蔬菜：蚕豆、豌豆和小扁豆“八月种，嫩苗九月可食也”；圆蔓菁、长蔓菁、山蔓菁、洋蔓菁、出头白萝卜、埋头白萝卜、多汁白萝卜、无汁白萝卜、圆蛋白萝卜、黄色胡萝卜、红色胡萝卜、油菜、擘蓝菜、春不老菘菜、苜蓿菜、着苡菜、冬葵菜、罌粟苗菜、红花苗菜、蓴苳菜、同蒿菜、菠菜、黄菘菜、白菘菜、黑菘菜、油菘菜、面菘菜均是“八月种，九月可食”。

从以上《救荒月令》所记载的夏季蔬菜可知，《救荒月令》对同一蔬菜的不同品种进行了详细记载，如蔓菁、萝卜、白菜、南瓜，均记载了该类蔬菜的不同品种。较其他农书而言更加全面、详细、系统，而且按照时间顺序罗列，推广价值更大。但不足之处亦有之，郭云陞作此书时基本取材于周边，郭云陞是河南人，所以《救荒简易书》中大量引用河南、河北、山东等周边地区农民的农业生产经验，文中大量出现“滑县老农”、“长垣老农”、“祥符老农”等河南地区老农的种植经验，以及“直隶老农”、“山东老农”等的种植经验，可见作者虽然对河南及附近地区的调查进行得颇为详细，但受地域限制未进行全国性大范围调查，因而难免记载会有所缺失或受到地域差异而有所偏颇，如典型的夏季蔬菜番茄、丝瓜未进行记载。另外，作为救荒书，郭云陞坦言“为救荒而作”，非救荒类蔬菜不会记载其中，亦如夏季蔬菜辣椒，只字未提。即便如此，《救荒月令》以其对夏季蔬菜的全面记载，可窥知明清夏季蔬菜的格局。

二、明清夏季蔬菜的品种引进

中国古代源自本土的栽培蔬菜作物很少。从西汉开始的历朝历代，夏季蔬菜都在引进蔬菜中占有一席之地。即便如此，明代之前中国夏季蔬菜还是比较缺乏。明清时期则通过大量引进境外新品种形成了以茄果瓜豆为主的夏季蔬菜格局，弥补了夏季蔬菜品种单一的缺陷，丰富了人们的饮食结构。这从《救荒月令》中所记载的多达 30 余种夏季蔬菜

可见一斑。

据汉代《犯胜之书》、《四民月令》、《南都赋》等记载,汉代栽培的蔬菜有20多种,汉代史游《急就篇》有“葵韭葱薤蓼苏姜,茱萸盐豉醢酢酱,芸蒜芥芥菜莢香,老菁藿荷冬日藏”^[4]的记载。这个时期从西域引进的夏季蔬菜有豌豆(崔寔《四民月令》)、豇豆(张揖《广雅·释草》),从西南少数民族地区引进黄瓜(刘向《列仙传》)、茄子(王褒《僮约》),加上中国原产的甜瓜和瓠,一共六种。苜蓿(司马迁《史记·大宛列传》)在引进之初是作为牧草,后逐渐演变为夏季蔬菜。据统计,汉代引进的夏季蔬菜占到了当时引进蔬菜总数的一半。

魏晋时期《齐民要术》记载栽培方法的蔬菜增加到30余种,其中夏季蔬菜有甜瓜、冬瓜、黄瓜、越瓜、瓠、茄子、白菜七种。冬瓜原产自中国少数民族地区,逐渐引入中原;越瓜(菜瓜)是甜瓜的变种,白菜是从葍类蔬菜演变而成栽培种。魏晋时期引进的夏季蔬菜有扁豆(陶弘景《名医别录》)。以后历代,虽然栽培蔬菜种类不断有所变化,但总的数量几乎没有大的增加,夏季蔬菜种类增加得更少。唐末五代成书的《四时纂要》按月讨论了30余种蔬菜的栽培方法,这一时期传入的夏季蔬菜也仅有西瓜(欧阳修《新五代史·四夷附录》)、刀豆(段成式《酉阳杂俎》)而已。唐以后,随着海上丝绸之路迅速发展,开始有新的蔬菜作物传入。宋代《梦粱录》记载蔬菜40余种,宋代杜北山《咏丝瓜》表明丝瓜在当时已有栽培,元代王桢《农书》载有栽培方法的蔬菜有30余种,但记载的夏季蔬菜只增加了一种苋。

从《救荒月令》中可以看出,蚕豆、油菜、菠菜、苜蓿等一年四季都可以栽培供给,有救荒奇效,在夏季也可以作为夏季蔬菜。白菜“南北皆有”、萝卜“在在有之”,逐渐成为最主要的栽培蔬菜并且种类繁多。豇豆、豌豆等虽然在汉代就已引进,但作为夏季蔬菜其地位并不突出,不过在明清却成为了重要的夏季蔬菜,不同品种(红子豇豆、白子豇豆、华鬘子豇豆)均有食用。菜角豆、长秧菜角豆、短秧菜角豆、南瓜、笋瓜、假南瓜属于美洲作物,明清以来异军突起。其他一些本土蔬菜如芥蓝、苋

菜、同蒿菜等也都在夏季蔬菜中占据了重要地位。

《救荒月令》中记载的明清时期引进的夏季蔬菜如南瓜、菜豆等奠定了夏季蔬菜格局,并且充分利用了中国最稀缺的资源——土地,一方面不适宜栽培原有蔬菜的土地被进一步开发,另一方面外来蔬菜与本土作物进行了间作套种以及形成了新的轮作复种体系。以南瓜为例,南瓜可以分别与早春包菜、马铃薯、大蒜或葱头、矮生地豆、速生叶菜等蔬菜作物间作套种,亦可与小麦和菠菜、玉米和矮生豇豆等粮食蔬菜混合间作套种,增加了夏播指数。《救荒月令》对南瓜自是极为推崇。

当然,明清时期夏季蔬菜品种蔚为大观,不单是其时引进的夏季蔬菜的功劳,也归功于对本土蔬菜的充分挖掘。如西汉《灵枢经·五味》载:“五菜:葵甘,韭酸,藿咸,薤苦,葱辛。”^[5]即指当时最常见的葵、韭、藿、薤、葱五种夏季蔬菜。还有一些蔬菜,如白菜、萝卜、蔓菁等,随着历朝历代的精心培育,其栽培比重逐渐增加,成为重要的夏季蔬菜。李时珍《本草纲目》载:“古者葵为五菜之主,今不复食之,故移入此(草部)……葵菜古人种为常食,今之种者颇鲜”^[6],白菜取代葵成为百菜之主;萝卜亦取代蔓菁成为南北广为栽培的根菜。可见明清以茄果瓜豆为主的夏季蔬菜格局是引进蔬菜与本土蔬菜共同长期作用形成的。

三、明清夏季蔬菜品种引进原因

夏季蔬菜品种引进之所以在明清大幅增加,原因主要有两方面。

第一,美洲大陆发现后,随着新旧大陆之间和各大洲间的频繁交流,一些原产美洲的作物逐渐传播到世界各地,极大地改变了作物栽培的地域分布,也丰富了全世界人们的物质生活和精神生活。哥伦布1492年横渡大西洋抵达美洲,发现了新大陆,从此新大陆与旧大陆开始了经常的、密切的、牢固的联系。原产于美洲大陆的夏季蔬菜通过哥伦布及以后的商船开始向外传播。明代之前,中国引进的蔬菜包括夏季蔬菜大部分来自亚洲西部,也有一部分来自地中海、非洲或印度,基本上是通过丝绸之路、西南之路、海上之路传入的。而到了明清,基本都

是引进来自于美洲的蔬菜作物,美洲独有的重要农作物接连被欧洲探险者发现,并被陆续引进到欧洲再传遍包括中国在内的旧大陆。^[7]安第斯山脉纵贯南美,那里高山盆地相互交错,地形复杂,气候多变,形成了美洲作物易于生长、成活率高的特性。如番茄,在这种复杂的环境条件下形成了喜光性和半抗旱性。中国大部分位于北温带和亚热带,属于东亚季风区,雨量充沛,光照充足,优越的自然条件使明清时期从美洲引进了不少夏季蔬菜,如南瓜、辣椒、番茄、菜豆等,并完成了本土化、以点到面的栽培过程,从而收到了很大的成效。^[9]

第二,对夏季蔬菜的迫切需求促进了对夏季蔬菜品种的引进。相对畜牧业而言,中国更重视种植业的发展,主副食品均以植物性产品为主,增加生产也一般从植物性产品着眼。鉴于夏季蔬菜供应一直较为缺乏,如宋代黄庭坚曾有诗《谢杨履道送银茄》之三“戎州夏畦少蔬供,感君来饭在家僧”,清晰地展现出当时“夏畦少蔬供”的窘境,迫切需要引进新的夏季蔬菜或充分发掘已有蔬菜作为夏季蔬菜^[8],夏季蔬菜品种的引进自然受到人们的重视。就具体品种而言,《救荒月令》称“南瓜俗人呼为倭瓜,老而切煮食之,甚能代饭充饱”,而且“南瓜若立春日种,芒种、夏至节即可食也”,收获迅速,因此在凶年、荒年之时南瓜必然迅速普及。

又如辣椒,产生的辣味在口感上受到众人的喜爱,可以制作调料,较好地适应了人的生理需求,甚至促进了辣文化的产生。番茄,可以生食代果,能满足人们在夏季对新鲜瓜果的大量需求。此外,产量颇高、营养价值高也是明清引进的夏季蔬菜能够迅速发展原因之一。

参考文献:

- [1] 卜风贤.中国古代救荒书的传承和发展[J].古今农业, 2004(2): 78-88.
- [2] 郭云陞.救荒简易书:卷一[Z].光绪 22 年刻本.
- [3] 卜风贤,邵侃.中国古代救荒书研究综述[J].古今农业, 2009(1): 102-112.
- [4] 史游.急就篇[Z].长沙:岳麓书社, 1989: 11.
- [5] 河北医学院.灵枢经校释[Z].北京:人民卫生出版社, 1982: 137.
- [6] 李时珍.本草纲目[Z].沈阳:辽海出版社, 2001: 647.
- [7] 李昕升,丁晓蕾,王思明.航海科技的发展与南瓜在欧亚的传播[J].山西农业大学学报:社会科学版, 2013(3): 319-324.
- [8] 叶静渊.我国茄果类蔬菜引种栽培史略[J].中国农史, 1983(2): 37-42.
- [9] 刘玉霞.番茄在中国的传播及其影响研究[D].南京农业大学, 2007: 24.

责任编辑: 曾凡盛