

河洛广记

寒风萧萧品晚菘

——洛阳白菜遗事



二郑寅官

白菜古时称“菘”。《六书故》载：“菘，息躬切，冬菜也。其茎叶中白，因谓之白菜。”古人形容菜之美者，称“春初早韭，秋末晚菘”。白菜在洛阳和北方有悠久的种植史。过去，到了冬季，天寒地冻，百叶凋零，是菜的淡季，大白菜成为主要菜蔬。况且北方冬季的大白菜，一棵白菜重十余斤，叶叶紧裹成球形，切开后，雪白水嫩，观之可爱，可炒、烩、炖、烧，被誉为“菜中王”。



齐白石《白菜雏鸡》(资料图片)

菘菜初植光风园

野生白菜属十字花科，原是远古人类的采集植物之一；世界上栽种白菜最早的是中国，在距今约7000年的中原新石器时代文化遗址里，就出土了瓮藏的白菜种子。大白菜，是我国祖先培育出来的北方优良的“结球白菜”变种，它是在北魏时期洛阳皇家菜园培育成功的，并且被赋予一个很好听的名字——“菘”。菘是白菜的古称，之所以得名“菘”，乃是因为白菜有着“凌冬不凋，四时长有，有松之操”的特点。

北魏孝文帝迁都洛阳后，重建洛阳城，并建了名为光风园的皇家菜园。北魏杨衒之《洛阳伽蓝记》载：“大夏门东北，今为光风园，苜蓿生焉。”在皇家华林园中也建有蔬圃，种植各种时令蔬菜。当时蔬菜品种已极丰富，北魏贾思勰的《齐民要术》共有16篇专门总结蔬菜生产的科学技术。在谈到种菘技术中说：“菘菜似芜菁(wú jīng)，无毛而大。”

菘菜培育成功后，有南梁(南朝的梁朝)使臣来洛阳，北魏宣武帝赏赐其一船菘菜，让其带到南梁皇室。南梁皇帝萧统专门写了《谢敕赉河南菜启》和《谢敕赉大菘启》两篇答谢词，称赞菘菜是“周原泽洽，味备百羞”，比江南的莼菜、巴蜀的葵、芹等菜都要鲜美。

晚菘细切肥牛肚

在唐代时，菘菜已遍种于洛阳民间。食学家孟诜居住在龙门南溪，他在这里种植了大量菘菜，并在《食疗本草》中记述：“菘菜，治消渴，和羊肉甚美。其冬月作菹，煮作羹食之，能消宿食，下气治嗽。”在龙门石窟药方洞，有用菘菜治病的单方。

文人雅士自翊高洁，认为吃盘油闷笋，喝晚白菜汤，不但胃肠舒适，味道也不错。韩愈有诗曰：“晚菘细切肥牛肚，新笋初尝嫩马蹄。”唐元和元年(公元806年)后，韩愈因避谤毁，求为分司东都，移官洛阳，又因“日与宦者为敌”，降职河南(洛阳)县令；其间，孟郊、卢仝(6ng)等人居于洛阳，与韩愈联合形成“韩孟诗派”。

澶阳石堰白菜香

金朝末年，诗人元好问客居宜阳三乡，他亲自开圃种菜，著文道：“老盆浊酒，便当接田父之欢，春韭晚菘，尚愧夺园夫之利。”他在洛阳的一位高姓朋友在澶水之阳种菜自食，他写《洛阳高少府澶阳后庵》一诗赠之：“韭早春先绿，菘肥秋未黄。殷勤绕畦水，终日为君忙。”

清代以来，洛阳东南郊的石堰白菜很有名。乾隆《洛阳县志》记载：“白菜，出县东南石堰头者尤佳。”晚清、民国时期洛阳的一批名店，如万景楼、仙景楼、天景楼、明月楼、春发楼、景阳楼、福顺楼等用的白菜，都选用石堰白菜。

石堰白菜除普通白菜外，另有一种黄芽白。《广群芳谱》记载：“北方多入窖内，不见风日，长出苗叶皆嫩黄，脆美无滓，谓之黄芽，乃白菜别种。”一开始，

吴帅引种胶东白菜

北方的白菜运到南方，它就名贵起来，身价也高了，被人尊称为“胶菜”，还要像鲁迅先生所说的那样，用红头绳穿了吊起来，不是放在菜摊上，而是挂在水果店门前来卖，这真是物以稀为贵了。胶东半岛盛产白菜，直系军阀吴佩孚是蓬莱人，自幼喜食白菜。1920年9月，吴佩孚率领着他的陆军第三师进驻洛阳，他怀着“雄踞洛阳，统治四方”的雄心，大规模扩建兵营。当年秋，由于洛阳人口的增加，蔬菜价格开始大涨。吴佩孚下令

秋菜冬贮话当年

白菜虽然一年四季都有，但经过霜后的白菜，吃起来才特别鲜美。古代有温室，但培育蔬菜的成本极高，只有皇官才偶为之。因此，北方冬天的用菜，主要依靠“秋菜冬贮”，即将秋末收获的白菜、萝卜等贮存起来，供冬天食用。

秋菜冬贮起源于周代。《周礼》记载：“仲秋之月，命有司趣民收敛，务蓄菜。”《随唐嘉话》说，唐高宗、武则天时期，司农想以冬藏余菜卖给洛阳百姓，遭到宰相苏良嗣的反对。因为他认为皇室卖菜，有失体统。

洛阳南部山区气候寒冷，过去家家户户都贮存大量的萝卜、白菜过冬。1932年11月，红三军从湖北的随县北越桐柏山进入洛阳南部。当时雪花纷飞，天气寒冷，军队没有粮食，山民也无余粮，

有一年冬天，大雪飘飘，孟郊、卢仝来访，韩愈把储藏的白菜细细切丝慢炖，加汤慢炖，满满一碗好像烩银丝，配上屋外新挖出的冬笋。众人品菘尝笋，煮酒论诗，韩愈赞白菜赛过牛肚，冬笋胜过嫩马蹄的味道，众人也有诗唱和，成了一段千秋佳话。

古人把菘菜当作一种美味，经常写诗赞之，唐代洛阳诗人刘禹锡诗云：“只恐鸣咽催上道，不容待得晚菘尝。”他把未能吃到晚秋的菜当作一种遗憾。苏东坡有诗云：“白菘似羔豚，冒土出熊蹯。”他把大白菜比作羊羔和熊掌。大白菜经风霜雨雪，从遥远的古代一路走来，博得众人喜爱。

黄芽白主要供应官府驿站，后来逐步走向市场。白菜的吃法很多，万景楼的栗子烧白菜，明月楼的开阳白菜曾遐迩闻名。但常吃的还是最普通、最家常的做法，如白菜炖粉条、白菜炖肉片、清炒大白菜、麻辣大白菜、白菜肉馅饺子等。

洛阳民间有腌白菜的传统，其做法是：白菜削去根及黄老叶，洗净控干，每菜十斤，盐八两，放在洗净瓮中。盛时，分层将盐撒入菜内，用砖石压定。腌三日，将菜倒出控出卤水，于干净器内另放，再将卤水浇菜内。七日后，依前法再倒，用新井水浸泡，仍用砖石压之。这种腌白菜，味美香脆。如果到春天吃不完，可在沸水内灼过，沥干收贮。夏天时，将干菜用温水浸过，将水挤尽，入香油拌匀，以瓷碗盛，上笼蒸之，其味尤美。

从山东运进大量白菜，解决军队的吃菜问题。次年，吴佩孚在洛阳开辟专门的菜圃，引种胶东白菜。

吴佩孚生活俭朴，有一次洛阳商会会长李紫东在万景楼宴请他，吴佩孚说：“宴请可以，但需要由我来点菜！”掌柜董寿山想，吴佩孚肯定要非常名贵的菜，于是预备了各种珍贵食材。谁知，吴佩孚点的竟然是醋熘白菜等几个非常平常的菜。

就拿出窖里所有的白菜、萝卜支援红军，使他们顺利走出豫西。

1957年11月，洛阳取消蔬菜自由市场，实行统购包销政策，政府有计划安排秋菜冬贮。贮存标准，按每人每天安排0.35公斤，一般按城市人口平均贮存40公斤秋菜，即大白菜25公斤、白萝卜10公斤、大葱5公斤。冬贮菜有3种办法：一是市民凭粮本购菜后自贮，二是国营公司贮存，三是菜队(村)贮存。后两者按计划分批上市。每年组织秋菜冬贮指挥部，指挥该项工作。

1983年4月，洛阳蔬菜经营全面放开，此后塑料大棚种菜兴起，反季节蔬菜在冬季上市，一堆堆储存大白菜喧闹的景象逐渐走入历史。



作威作福：忠臣耿直不屈 被诬虽死犹荣

本报记者 武怡晗

成语词典

【成语】作威作福  
【人物】李固  
【释意】原指独揽威权，专行赏罚，后指滥用权势，独断专行。  
【出处】《后汉书·李固传》：“斥逐近臣，不得侍送，作威作福，莫固之甚。”(实为宦官污蔑李固之语)

少有大志发愤苦读 京都会考名列第一

东汉后期，自汉和帝以后，即位的皇帝大多是小孩子，大的十几岁，小的还不满周岁。由于不能亲理朝政，这些小皇帝大多由母后临朝，久而久之，就形成了外戚专权。

小皇帝渐渐长大，对外戚专权日益不满，因久处官中，只能依靠身边的宦官，通过诛杀外戚争夺政权，然而宦官又乘机垄断朝政。为了争夺政权，外戚便再立皇帝，于是开始新一轮的争夺。就这样，东汉政权像走马灯似的在宦官、外戚手中倒来倒去。

从汉和帝到汉献帝，宦官、外戚之争达6次之多，外戚和宦官交替干政，使得政治上越来越腐败，阶级矛盾日益尖锐。

公元126年，宦官孙程、曹腾等发动宫廷政变，拥立11岁的刘保做了皇帝，刘保为东汉第7个皇帝——汉顺帝。一时间，宦官势力空前强大，他们把小皇帝作为傀儡，大肆结党营私。

这一切，引起了朝廷中一名正直官员的强烈愤慨，他的名字叫李固。此人是汉中人，少有大志，发愤苦读，长大后博古通今，极具名望，在京都会考的会考中名列第一，被汉顺帝封为“议郎”。

耿直不屈反对奸臣 被诬入狱虽死犹荣

李固性格耿直，疾恶如仇，看不惯宦官们贪赃枉法、争权夺利的种种卑劣行为，多次上书汉顺帝，劝其对宦官们加以控制。在梁皇后的支持下，汉顺帝终于准奏，撤销了很多宦官的官职。

受到打击的宦官们对李固恨之入骨，总想伺机报复，置他于死地。后来，在大将军梁冀的支持下，宦官们联名上书汉顺帝，说李固排斥皇上的亲信大臣，使这些臣子不能在皇上身边侍奉皇上，还诬告他作威作福，滥用权势，横行霸道，罪该杀头。顺帝看后，一时拿不定主意，便回宫征询梁皇后的意见。正直的梁皇后十分信任李固，劝说顺帝要明辨是非，分清忠奸，一定要保全李固。这样，李固才免遭杀身之祸。

后来，李固出任荆州刺史、泰山太守，每到一地，莫不造福一方百姓，时人称其为政天下第一。由于才能卓异，品德高尚，李固随后屡屡升迁，被调回京都担任大司农等职。汉冲帝即位后，李固又被任为太尉，成为中央执掌军事的最高官员，与大将军梁冀的权力几乎不相上下。

不幸的是，汉顺帝死后，在是否立清河王为帝的重大国策上，李固没有附和在外戚奸臣梁冀的意见，被梁冀记恨在心。公元147年，梁冀罗织罪名，诬陷李固，李固含冤入狱，最后在洛阳被迫害致死。



绘制 吴芳



好豆腐、好豆芽，好豆是基础

——寻鉴团院北寻豆记

新疆和田大枣、新疆丝路大枣、石磨老浆豆腐即日起接受预订，预订热线 0379-66778866

亳州，位于安徽西北部，以中药材闻名，被誉为“中华药都”。但多数人不知道，这里还有另一种宝贝——大豆。亳州，尤其是涡(ɡuō)阳的大豆，因蛋白质含量高、出浆多、污染少，制成的豆制品品质好，口碑极佳。

12月27日，为寻找制作石磨老浆豆腐、洞生瓦罐豆芽所需的最佳大豆，“好来历食品安全公众寻鉴监督团”再次出发，此次皖北之行，目的地是亳州市涡阳县义门镇。此地是否有好来历追求的优质、安全、原生态的大豆呢？

义门印象：金黄的豆子在跳跃

12月27日，由好来历特聘农林产品首席安全专家、洛阳市农业局高级农艺师樊合信，市民代表马丽梅和洛阳日报报业集团特派记者组成的好来历食品安全公众寻鉴监督团从洛阳出发，目的地是安徽省亳州市涡阳县。

28日，喝着豆浆、吃着豆饼、想着豆子，寻鉴监督团到达了目的地。

涡河跨越豫、皖两省，涡阳县因位于涡河之阳，故取名“涡阳”。大豆是涡阳县的主要粮食作物，全县大豆种植面积超过150万亩。而义门镇，是涡阳县最主要的大豆产区。

李军是本次要找的联系人，他既是豆农，又是豆商。刚踏进李军家，寻鉴监督团成员惊呆了：大豆堆成了小

山，满眼金黄。豆子从指间滑过，落在地上，欢快地跳跃。

当地农民：“除了麦子，我们只种大豆！”

“除了麦子，我们只种大豆！”李军说，从有记忆开始，这片土地的“主角”一直是大豆。每年6月中旬，麦子被收割完毕后，开始播种大豆。经过百天的生长期，到10月上旬，大豆便可以收割了。

流经义门镇的涡河，为大豆的生长提供了丰沛的水源。李军介绍，地下5米就能打出井水。但灌溉大豆的水源，来自田地下方至少30米以下的深井，更为纯净。

农林专家：这里的大豆高蛋白、出浆多，最宜做豆腐

“之所以选择涡阳县，因为它是黄淮海高蛋白大豆主产区。”樊合信说，涡阳县大豆的特点是蛋白含量高，出浆率和出芽率都很高，这种豆子最宜做豆制品原料，石磨老浆豆腐和洞生瓦罐豆芽需要的就是它。

姚莉是亳州市农业科学院副院长、高级农艺师。作为当地有名的大豆专家，她一直承担着涡阳县高蛋白大豆的研究育种工作。凑巧的是，姚莉的大豆实验田就在涡阳县义门镇，她介绍了当地种植高蛋白大豆的独特优势。

姚莉介绍，涡阳县属于暖温带半湿润季风气候，地势平坦，地下水资源丰富，6月至9月高温多雨，日照时数较短，有利于大豆蛋白质的合成。此外，涡阳大豆还是非转基因大豆，选用的豆种大多由当地农业科研机构培育，保留了高蛋白大豆的原生态，加上当地优良的自然环境，涡阳县具有生产无公害大豆的地理和人文优势。

“与东北大豆相比，涡阳大豆的蛋白质含量更高，超过45%，达到或超过了国家科技攻关双高标准。”姚莉说，正因为高蛋白的特性，涡阳大豆的出浆率和出芽率

都很高，是加工豆制品的优质原料。“你们算是来对地方了，做豆腐和豆芽，涡阳大豆再好不过。”姚莉说。

经过环境观察，地表显性污染状态目视判断，当地对大豆安全品质的重视程度走访，樊合信认为“涡阳县具备了出产优质安全的本土大豆的地理和人文条件”。

12月30日，寻鉴监督团带回的大豆土壤样本、大豆样本和灌溉水样本均已按照程序送达洛阳市农产品安全检测中心，目前正在检测中。(牛鹏远)

好来历新疆大枣5种预订装供您选择

好来历新疆丝路大枣

●一级装：礼盒装4袋×500克，每箱159元

好来历新疆和田大枣

●一级装：每箱装一级大枣4袋，每袋500克，每箱179元

●二级装：每箱装二级大枣4袋，每袋500克，每箱139元

●三级装：每箱装三级大枣4袋，每袋500克，每箱99元

●组合装：礼盒共4袋，其中一级大枣1袋×500克，二级2袋×500克，三级1袋×500克，每箱149元

温馨提醒 本品已经天山雪融水清洗，建议直接食用

温馨提醒 本品为和田原枣，未经任何清洗、上色、烘干加工。

相较于市场其他枣品，新疆大枣更宜生食，级差只是大小的区别，营养成分区别不大。小编私下建议“一级生食尤佳，二级煲汤泡茶更好，三级煲粥最宜”。