



找记者 上壹点

A12-14

齐鲁晚报

2022年12月17日
星期六好
读
书
读
好
书

中国人的“种菜天赋”，在互联网上早有讨论。据说中国人走到哪里就把菜种到哪里。种菜之所以被刻进中国人的基因之中，其实是有深层次原因的，正如费孝通先生在《乡土中国》中所指出的，“从基层上看去，中国社会是乡土性的”，大多中国人往上数几代，都不可避免地

和乡土发生关系。在西方，菜园并非不重要，只是这一类著述相对贫乏，更多的是关于外国风景和园林研究，因此法国学者弗洛朗·凯利耶的《菜园简史》显得尤为特别，为我们揭开了图文并茂的西方千年菜园微观史：人们打理菜园，靠菜园维持生计；借助菜园的历史，我们得以置身于一个个文明的中心；菜园提供充足的蔬菜瓜果粮食，又能寄托耕作者个人的精神旨趣，可谓一个充盈的世界。

□小北

菜园帮助穷人维持生计

菜园的发展根植于人们对于食物短缺的恐惧。一代代农民，以及20世纪在城市工作的工人，都花费了很多时间打理菜园，因为他们认为菜园可以保障食物的供应。

法国大革命之前，农民面临许多困难，例如集体耕种时的限制、针对农民的土地征用、新一轮粮食蔬菜未收成时食物价格的上涨等，而菜园能给农民提供一些补偿。菜园属于私人财产，靠近住所，为家里提供丰富食物，而且具体种什么，完全由农民自己决定。

在这里，农民既不用被统治阶级强制要求种植谷物，也免去了税收以及在市场上买卖的成本，所以菜园自然而然成为农民保障家庭食物供应的理想场所。

菜园自然而然成为农民的一片乐土。农民在菜园这一方小小土地上种满了蔬菜、香草、水果以及谷物，希望最后收成满满。菜园里不仅种着作物，农民往往还会在里面放几个蜂箱养蜂，或者养一些家畜家禽，比如兔子和鸡。农民太希望避免食物短缺的窘境，所以会尽可能利用每一寸空间，把作物种得密密麻麻，并花费大量时间精心打理维护。

中世纪最后两百年，法国普罗旺斯前首府艾克斯的城市菜园和近郊菜园中，种得最多的蔬菜是卷心菜、韭葱、蚕豆和洋葱。在一份1438年的租约里，详细描绘了一个农民在城墙和修道院教堂间精心耕作的菜园。菜地里种了蚕豆、韭葱、两种卷心菜（白卷心菜和绿卷心菜）以及至少四种洋葱，这些洋葱按成熟的时间命名，分别为圣米歇尔日洋葱、圣马丁日洋葱、八月洋葱和晚熟洋葱。在租约精确指明的24个方形地块中，卷心菜和洋葱各占了8个地



《菜园简史》
[法]弗洛朗·凯利耶
卫俊译
北京大学出版社

透视西方人的田园理想，以菜园为窗口，

块，韭葱和豆类各占3个。

尽管菜园也种了菠菜、欧芹、莴苣、欧洲防风草和琉璃苣，但在作物的选择上还是能体现出日常饮食的特点，因为里面种得最多的还是一些耐储藏的蔬菜，以及全年大多数时间里都有产出的蔬菜。菜园里还有一个葡萄架、一棵樱桃树、一棵桃树以及几英尺长的玫瑰花丛。

在西方文化中，卷心菜象征着菜园。毋庸置疑，卷心菜在中世纪菜园和现代菜园里都特

别重要。卷心菜的优点突出，即使在冬天也有产出，人们可以用它煮汤或炖肉吃。

豌豆和蚕豆帮助人们度过漫漫冬季。人们把它们磨成粉加到汤、粥或者面包中，能使这些食物的口感更加醇厚。有一种流行的说法是“这是连豆子都吃完的时候”，这里的豆子指的是干豆子，包括豌豆和蚕豆。在经济萧条和食物短缺的时候，耐储藏的食物极大程度上避免了饥荒，此时如果连豌豆和蚕豆都吃完了，家里就彻底揭不开锅了。

人们之所以依恋菜园，是因为常常吃不饱饭。特别是经济形势不好的时候，食物供给不足，许多人都是吃了上顿没下顿，而且常常好几代人都面临饥饿问题，对饥饿的恐惧代代相传，所以大家都特别看重菜园。

创造奇迹的地方

1953年，法国历史学家让·默夫雷将简陋的菜园描述为“一处做实验的地方，一处创造奇迹的地方”。

菜园始终是一个手工改造的完全非自然的场所。在栽培、播种、移植、培土、除草、浇水和收获等环节之前，人们还需要开垦荒地，拔除野草、深耕土地、清理石头、挖除树根、平整地面和改良土壤等。这就是为什么在西方文化中开垦荒地的隐士经常也是园丁。

人们不知疲倦地与自然抗争，与蔓延的杂草打着持久战。正如中世纪一句法国俗语所说：“杂草会肆意生长。”他们寻求各种方法应对气候异常，比如寒冷、霜冻、干旱等。他们试图弥补土地的种种缺陷，解决积水、缺水以及土壤贫瘠化的问题。他们还要与田鼠、鼯鼠、兔子、鸟类和昆虫斗争。

在出现除草剂、杀真菌剂和化学杀虫剂之前，这场战斗几乎占据了园丁们每天的日程。为了把杂草全部清除，园丁需要不断地锄地。为了清除昆虫和有害的啮齿动物，他们则需要直接用手抓，或者用甜食进行诱捕。

没有任何别的地方像菜园土地一样，经过如此程度的人工化处理。菜园土壤需要人们定期修整、施肥、翻土和通气。

人们用来自动植物甚至是人类的有机肥料给菜园施肥。生活垃圾和炉灰等有机废料在菜园里得到了循环利用。

菜地往往建在方便灌溉的地方。中世纪城镇菜园经常建在靠近河道的地方，或者有可能被洪水淹没的地方，比如巴黎的沼泽地，这些地方很空旷，没有人居住，因为很难在这些地方盖房子，但是这里的水源又很充足。也是出于对水源的考虑，中世纪和现代法国菜园也常常和水磨建在一块。总之，菜园永远会靠近一处水源，无论水源是池塘、井、泉水，还是河流。

人们无微不至地照顾菜园，因此获得夸赞，“把菜园当成花园一般精心呵护”。

菜园是一个创造奇迹的地方，但它的与众不同更多地归功于人们每日在这里的辛勤劳作，而不是因为所使用的工具有多么神奇。

作为手的延伸，菜园里的工具一直比较简陋，总体看来，中世纪以来，这些工具的形式和用法几乎没有什么变化。几个世纪以来最明显的进步可能就是伴随钢铁行业的发展，许多工具逐渐从木质的变成铁质的。

人们与菜园依然保持着密切的身体接触，有些劳动甚至不需用任何工具就能完成，比如播种、消灭昆虫、采摘蔬菜、收获水果等。

不高级的食材

在菜园的悠久历史中，农民一直通过菜园避开市场的管辖，给家人补给一点食物。但我们也不能高估菜园的重要性，从中世纪到现代，西方家庭主要还是吃谷物，农民并不能单靠菜园实现自给自足。尽管菜园为穷苦家庭的生存提供了必不可少食物补充，但蔬菜往往代表着贫困，属于“不高级的食材”。

中世纪以及旧制度下的法国人民一般用两种方式烹饪菜园里的蔬菜，他们要么把蔬菜煮成蔬菜汤，要么做成蔬菜粥。直到1810年人们才习惯将几种新鲜蔬菜切好混合，做成蔬菜什锦，它是19世纪资产阶级家庭经常吃的菜肴。1740年出版的《加斯科涅菜谱》是一本面向贵族阶级的菜谱，这是史上第一次记载蔬菜什锦的做法。

正如每户都有一方菜园一样，中世纪和旧制度时期的西方家庭都有一个陶罐，人们的一日三餐都要用陶罐煮汤。日常烹饪之所以以煮为主，是因为这种烹饪方式简单易操作，做出来的东西味道尚可，而且比较卫生。

煮东西的时候家庭主妇不需要做太多预加工，甚至不需要给蔬菜去皮，只需要最基本的厨具，即使不懂复杂的烹饪技巧也可以做好饭。煮汤的时候妇女还可以兼顾其他事情，没喝完的汤加点水再热一下就能应付一顿。菜园里的各种蔬菜，不管是不是新鲜的还是干燥的，最终都能煮成汤。面包一般是提前做好好的，等汤煮好后再泡汤吃。

在中世纪，所谓的汤就是指面包片泡蔬菜汤。煮汤既可以为水消毒，也可以给劣质的食材消毒，比如已经受损的、熟透的或者冻坏的蔬菜以及腐坏的、味道浓烈的油脂，让它们变得可以下咽，避免浪费。毕竟对于贫苦家庭来说，一小块肉和骨头，也可以凑成全家的一顿饭。

为了让菜园蔬菜吃起来更显奢侈，人们必须不循常规，要么挑选刚刚上市的时蔬吃，比如中世纪末富裕的巴黎人特别热衷于选购最早上市的那批豌豆，要么搭配着一些并非产自菜园的上等食材吃，比如动物肉和脂肪等。

菜园和庭院里也常常种着水果。从中世纪开始，菜园蔬菜旁往往种着红色浆果，比如醋栗、覆盆子和草莓，以及一些果树，例如苹果、樱桃、木瓜、李子等，这些水果生吃或熟食都可以。尼古拉斯·德·博纳丰1654年出版的《乡村乐事》一书中列出了许多水果食谱，普通百姓不需要专门的厨具或昂贵的食材就可以制作。比如将苹果放在火上烤，放进陶罐里煮，或者加一块黄油放在锅里煎；或者把梨放在苹果酒或葡萄酒中，在热炭火里炖煮。因为每家每户都有炉子、陶罐和煎锅，所以家家户户都可以烹饪这些简单便宜的食物。

因为与家庭紧密关联，菜园显得稀松平常甚至微不足道。但正是因为这些特点，菜园反而更加重要。如同《菜园简史》序言中所说：“借助菜园的历史，我们得以置身于一个个文明的中心：透过修道院菜园和农民菜园里的卷心菜与甜菜，我们更加了解中世纪文明；透过当时的时鲜蔬菜和贴墙种植的水果，我们得以走进法国的旧制度时期；透过社区园圃，我们可以更加熟悉20世纪。无论是度假地里的、教区里的还是社区里的菜园，它们都向我们展示了一种人类与世界的关系，一种现实或理想的社会政治秩序。”



小彼得·勃鲁盖尔，《春季》，木版油画，1622年至1635年，现藏于布加勒斯特国家美术馆。这幅画的名字其实也可以叫做《把菜园当成花园一般精心呵护》。春天万物复苏，正是干各种农活的好季节，画中的人们正在挖土、耙地、栽培、修剪、施肥。男人、女人在菜地里干活，但他们所使用的工具以及所干的活都有所区别，女性主要移栽作物，而男性主要挖土和修理棚架。

□ 美编：陈明丽
□ 编辑：曲鹏