

# 2000年前的海昏侯国先民都种些啥？

新华社记者 袁慧晶

中国的农耕文化源远流长。近日,经中国科学院大学人文学院考古学与人类学研究团队鉴定,从海昏侯刘贺主墓粮库中提取的植物遗存种类为稻、粟、麻、甜瓜和梅。这为追溯西汉先民的农业活动与植物利用,反映当时的丧葬制度,以及墓主人的饮食偏好等提供了丰富的实物佐证。快来看看2000年前海昏侯国的地上农作物吧!

## 2000年前的南方“五谷”

先秦与两汉文献较多记录了我国先民对植物的认识和利用,但人们常说的“五谷”具体指的是哪五谷,从古至今一直没有定论。

专家认为,考古发掘所获植物遗存可与古文献记载交叉印证,为研究汉代先民的植物利用和农业活动情况提供直接证据。海昏侯墓粮库中发现了稻、粟、麻三种植物遗存,证明这三种谷物早在汉代就成了重要的栽培作物,也是江南地区“五谷”的重要成员。

此前,长沙马王堆一号汉墓出土的谷物为稻、麦、黍、粟、豆、麻六种,广西贵县(今贵港市)罗泊湾一号墓出土的谷物与海昏侯墓一样,也为稻、粟、麻三种。

从考古发现来看,“五谷”的具体组合还受地域影响。南方的海昏侯墓与马王堆汉墓的粮食作物以稻为主,和北方汉墓无(或少)稻而多粟、黍或麦的情况形成了鲜明对比。考虑到北方地区当时并不以稻谷为主要作物,汉代黄河流域的“五谷”更倾向为黍、粟、麦、豆、麻,一些北方墓葬中出现稻谷作随葬品很可能是一种身份的象征。

## 侯爷吃瓜不吐籽 南方贵族爱吃梅

研究发现,不同地区的墓葬制度虽有地域特色,但植物陪葬品中均有谷物。按照汉代人“事死如生”的

观念,汉墓中会陪葬墓主生前使用或喜爱的东西。海昏侯墓发现的五类可食用植物或与刘贺生前饮食习惯密切相关。结合考古人员2015年底在刘贺遗骸腹部位置发现的甜瓜子,粮库新发现的甜瓜种子印证了这位侯爷的一大饮食习惯——爱吃甜瓜瓢,但不爱吐籽。

与他有着类似饮食习惯的还有马王堆一号墓的辛追夫人。二人遗骸的腹部位置均发现了甜瓜子,这说明在死前不久还吃过甜瓜,可见西汉时期江南地区贵族对甜瓜食用的普遍。

另一种延续至今的零食是梅,在汉代颇受贵族青睐。南昌海昏侯墓粮库中发现了大量梅核,但不明确其果实是否加工过;长沙马王堆汉墓中发现了保存完好的梅核和梅干,以及记载了梅、脯梅和元梅等加工制品的竹简;广西贵县罗泊湾一号墓(墓主为西汉高级官吏)也出土了梅、青梅梅等果品。这些都反映了梅在南方的种植和利用,梅的食用在长江流域非常普遍

并有成熟的加工技术。

## 能保存2000年的植物

这和海昏侯墓长期处于地下水的浸泡中有关。据史料记载,东晋时期(公元318年)豫章郡曾发生过一次大地震,使原来的海昏县等豫章古县淹没到鄱阳湖中,也让海昏侯墓墓室发生坍塌,导致椁室被地下水淹没。

不同类型的文物需要的“保鲜”环境不同。刘贺的棺槨长期浸泡在泥水中,连遗体都已腐化,研究人员甚至无法对其做DNA检测,但在粮库内的贮藏物中提取的稻、粟、麻、甜瓜、梅等植物遗存,却恰恰喜欢这种水浸环境,并因此保存新鲜。

经研究人员对比鉴定发现,稻、粟、麻、梅呈棕褐色,甜瓜呈土黄色;水稻的小花已结成块状;稻谷与粟的颖果、麻的种子均已降解殆尽,但甜瓜的种子与梅的果核相对保存较好。

# 舌尖上的汉代

煮、蒸、烤、炸、煎、炒等烹饪方式,花椒、茅香、桂皮等十余种调味品,涮锅、烤串、蒸菜等百余款美味佳肴,再辅以精美的餐具,配上各类美酒……

从长沙马王堆汉墓出土的文物可见两千多年前,西汉长沙国丞相、软侯利苍家餐桌上的“排场”。

## 五谷杂粮 荤素搭配

在湖南省博物馆马王堆汉墓展厅,有一个出土肉类食物陈列区,展示出华南兔、猪、梅花鹿、黄牛和绵羊等六种兽类遗骨,雁、鸳鸯、鸭、竹鸡、家鸡、环颈雉等十二种禽类遗骨,还有鲤鱼、鲫鱼、刺鲃、银鲴、鳊鱼和鳊鱼等多种鱼类遗骨。这些动物遗骨体现了当时农业发展的面貌,人们通过驯养、捕猎等方式,将兽禽变成美味,让生活更加丰富。

马王堆辛追墓出土了稻、大麦、小麦、黍、粟、大豆、赤豆、麻籽等11袋粮食作物,其中出土数量最多的是稻谷。除主食外,还有甜瓜、枣、橙、杨梅、枇杷、荸荠、菱角等“时鲜”水果,以及芋、姜、笋、藕、芹菜、蒿菜、苦菜、荠菜、白菜、韭菜、葱、冬葵等蔬菜。

由此可见软侯利苍家的饮食不仅种类丰盛,而且注重荤素搭配、营养均衡。

在辛追墓发掘过程中,专家发现了一个云纹漆鼎,盖子掀开后,是一鼎清晰可见的藕片汤。当鼎被搬到墓坑外时,藕片顿时溶解了大半,等运到博物馆时,已经全部消失。所幸当时及时抢拍了一张照片。这张照片后来被视若珍宝。

## 烤串火锅 五味俱全

遣册是丧葬时记录随葬物品的清单。马王堆汉墓出土遣册有竹简722支,其中有350余支是关于食物、食器的记载。此外,还出土了百余枚木牌,吊系在盛装食物的竹简之上的就有70多枚,用以标识简内食物的名称。

像烧烤、火锅等如今广受欢迎的烹饪方式,在两千多年前就已受到青睐。从马王堆汉墓陈列展示的《软侯家食谱》可以看到,随葬食品中,主食、糕点、腊脯制品一应俱全,烹饪方式涵盖了肉羹类、烧烤类、煎炸类、涮火锅、蒸菜类等。当时的珍馐美味已有涮牛肚、涮藕片、烤鹿肉、串烤鲫鱼、煎焖兔、煎焖小雀、鹿肉鲍鱼(咸鱼)笋白羹、蒸泥鳅、枣米糕等。

烧烤是出现较多的烹饪方式。在软侯利苍家的食谱上,出现了牛炙、豕炙、鹿炙、炙鸡、串烤鲫鱼、串烤鲤鱼等种类繁多的烧烤食物。

除了烧烤和火锅,马王堆汉墓里还出土了其他做法的食物。比如,“脍”就是细切肉,通常是生肉;“濯”是水煮肉的一种,一般是与菜混合水煮;还有“熬”,在汉代,“熬”是“煎”的意思。这些基本可以反映汉代菜肴的制作手法。

味道好不好,调料很重要。马王堆汉墓出土的香料,有辛夷、花椒、茅香、佩兰和桂皮等。汉代餐饮五味俱全。从墓中出土的豆豉、豆豉姜酱、花椒等调味品可以看出,楚地先民对辛辣味型的偏好或“源远流长”。

(来源:新华网)

## 相关链接

### 稻

稻,一般指水稻,结下籽实称稻谷,去壳后称大米,多种美味食物的主料,如米线、年糕、粽子、糍粑、酒酿等,人类重要的粮食作物之一,现在全世界一半人口都在食用稻。

### 黍

黍,果实称黍子,去皮后北方称黄米,比小米稍大,性黏,是制作黄糕、酿酒的原料。黍在唐宋时期都是中国人的主食,在古代是黄河流域主要粮食作物之一。

### 稷

稷,又称粟或谷子,加工脱皮后称小米,是我国古代最重要的粮食作物,被誉为五谷之首,古人尊稷为五谷之神。

### 麦

麦,起源于西亚,传入我国后逐步取代了粟和黍,成为我国北方旱作农业的主体农作物,籽实可以磨成面粉,也可以用来制糠或酿酒。中国的面食、西式的烘焙都有它的身影,松软香甜。

### 菽

菽,豆类的总称,也特指大豆。我国是世界上最先驯化并栽培大豆的国家。菽富含蛋白质、脂肪、维生素和矿物质,蛋白质含量比禾谷类作物高6至7倍,可碾成粉、制成糕、做成菜。

