

晚菘之美：

不可一日不知此味

宇宙艺术

鲁迅先生在一篇散文中写道：“大概是物以希为贵罢。北京的白菜运往浙江，便用红头绳系住菜根，倒挂在水果店头，尊为‘胶菜’。”

当初读到此文时，是有一些疑问的。胶菜不应该是产自山东胶州一带的白菜吗，怎么舍近求远要从北京运到浙江？如果运来的是北京产的白菜，那怎么会叫胶菜呢？

不过，既然是鲁迅这么说，也就不再怀疑。而且相信，胶菜到了浙江一定会涨价，只是认定这价格大抵是涨不了多少的。

有一种途径，倒是确确实实可使白菜价格实现“几何级”的增长，那就是——把它画下来！

比如去年12月北京荣宝秋拍，齐白石一幅画了白菜、柿子、葫芦、秋菊等蔬果花卉的《金秋蔬果图卷》，以3320万元成交。而他其他画白菜的作品，有好几幅卖出了百万元的高价。



1 四季常有，老少皆食，文人不吝赞美

我们先来说说白菜。正值深秋，宁波的菜场上每天都有白菜在卖，老宁波依旧“尊”它为胶菜。这一点鲁迅先生说得没错。不过年轻人和新宁波人，是称之为白菜的，他们甚至未必知道，白菜在宁波还有过胶菜这么个名字。

宁波也种白菜，只是产量没有山东等地的大，所以需要引进，菜场上也就有了本地白菜和外来白菜之分。

大江南北，白菜都是深受百姓喜爱的寻常又好吃的食材，老少尊卑无人不享。尤其“亲民”的是，白菜不仅各地都能种植，而且四季常有。可以说，它是中华大地上最普遍的蔬菜。

大概也正因此，我们的先人早就培育出了白菜。距今六千年前的陕西西安半坡遗址中，就出土了白菜籽，足见其悠久历史。

美好的东西自然需要一个名字。古人专门给白菜造了个字：菘。这既是形声字，也可算作会意字——带有松树四季常青特征的草本植物。

有了名字，自然少不了有人推介或吟咏这种好物。

比如南北朝时期，北魏贾思勰的《齐民要术》一书，记载了白菜的吃法：“菘，净洗遍体，须长切，方如算子，长三寸许。束根，入沸汤，小停出，及热与盐、酢。细缕切橘皮和之。料理，半奠之。”“作菘咸菹法。水四斗，盐三升，搅之，令杀菜。又法，菘一斤，女鞠间之。”也就是炖和腌。到后来，扩大为糟、泡、蒸、炒、煨、拌等法，五花八门，不一而足。

白菜，尤以秋末初冬季节的为佳，称作晚菘。中唐的韩愈写诗云：“晚菘细切肥牛肚，新笋初尝嫩马蹄。”大概那时候的人，把吃晚菘当作一种享受，所谓“春韭晚菘”，具有很强的时令特点，就像宁波人享用清明前的绿茶和川乌（即鱠鱼，马鲛鱼），过了这个节点，味道就不是一回事了。

与韩愈同时期的刘禹锡，在担任夔州（今重庆奉节）刺史时，为即将调任郢州的渝州周刺史作诗送行：“只恐鸣驺催上道，不容待得晚菘尝。”刘禹锡担心的居然是，好友是否来得及品尝晚菘再走。

北宋的苏东坡，是一个能把生活过成诗的人。哪怕白菜，他也能吃出羔羊和熊掌的味道：“白菘类羔豚，冒土出熊蹯。”

南宋陆游不但常写白菜，还拥有一座菜园。他在园中观察“春泥翦绿韭，秋雨畦青菘”，赞美“菘芥煮羹甘胜蜜，稻粱炊饭滑如珠”。

白菜终究是寻常之物，口感自然不比山珍海味。之所以受尽文人追捧，是因为他们心中，有一种安贫乐道的志向。孔子说，君子固穷，所以他赞美“一箪食，一瓢饮，在陋巷”的弟子颜回“贤哉，回也”。

生活清苦、粗茶淡饭，恰能锤炼意志。白菜是最日常的伙食，吃的是菜，品的是人生。北宋邵伯温的《邵氏闻见录》就说：“咬得菜根，则百事可做。”明代洪应明以“菜根”为名，作语录集《菜根谭》，阐述处世之道和人生哲理，被后世奉为圭臬。



清 恽寿平《墨菜图》写生册。

2 雅俗共赏，涵义深刻，画家争相描绘

既然是好物，画家们又怎会放过？

历代以来，白菜都是画家争相描绘的对象。即使在崇尚风雅的宋代，被视为大俗之物的白菜，也是画家重要的创作题材，比如南宋画僧法常（号牧溪），就常以柿子、栗子、萝卜、白菜入画。

宋末元初，那位曾为宁波桃源书院作画的湖州人钱选，在其《三蔬图》中，将白菜与茄、瓜并列。此画流入清内府后，康熙近臣、宁波人高士奇对此赞赏有加，手书题跋：“河渚西边旧草堂，为园半亩菜花香……”既表达了对白菜的喜爱，也寄托了对田园生活的向往。毕竟庙堂终非长久之计，田园才是诗和远方。

元四家之一的吴镇，画了多幅白菜图，借笔墨表达淡泊心境。他还在画中题诗：“菜叶阑干长，花开黄金细；直须咬到根，方识淡中味。”既是对白菜形态的描写，也暗含对清贫生活的体悟。

在明代沈周心中，白菜的地位，不亚于陶渊明的菊、周敦颐的莲。终身不仕的他，常与白菜为伴，还为此专门写了一篇《菜赞》，云：“天苗此徒，多取而吾廉不伤；士知此味，多食而吾欲不荒。藏至真于淡泊，安贫贱于久长。后畦初雨，南园未霜。朝盘一箸，齿颊生香。先生饱矣，其乐洋洋。”以此作为自己高洁志向的写照。这位吴门画派的领袖，当然也将白菜写入画中，比如他的《辛夷墨菜图》，画分两段：后段设色，画的是辛夷，前段用干笔飞白与水墨渲染技法描绘白菜，粗劲的墨线勾出菜茎，酣畅的浓墨渲染菜叶，形象生动传神。

清代恽寿平，以开创性的没骨花卉技法，画下“教科书级”的《墨菜图》写生册，并将黄庭坚（号涪翁）的名句“不可使士大夫一日不知此味”题在画中。

扬州八怪中，并称“复堂玉几”的李鱠和宁波画家陈撰，也都是画白菜的高手。李鱠（号复堂）画的白菜用墨泼辣，淋漓酣畅，陈撰（号玉几）则以小写意笔法作《九秋图》（又名《设色花卉册》），其中一幅白菜，以淡雅留白展现清新意趣。

现代画家中，齐白石是无可争议的画白菜第一人。出身农家的他，自曝“先人三代咬其（菜）根”。他取大写意之法，以顿挫的笔线和淋漓的墨色，经由简练的点染，使画面效果恰在似与不似之间。看似随意，实则每一笔都精准捕捉了对象的形态。经他之手，最寻常的白菜焕发出隽永的生命力。

有意思的是，据传某个冬日，住在北京的齐白石早起外出散步。见一汉子正守着一车白菜叫卖，新鲜欲滴的菜蔬令白石老人不胜喜爱，便对汉子说：“我画一幅白菜，换你那一车菜，你看如何？”那汉子一听，勃然大怒道：“不看你这大把岁数，我一脚窝死你。有这么消遣人的吗？倒想得美！拿一张画的假白菜，要换我一车白菜！”让这位人民艺术家讨了个没趣。

记者 楼世宇