

百菜不如白菜

俗话说“百菜不如白菜”。营养丰富、口味清淡的大白菜,在国人心目中不仅是冬季餐桌必备的当家菜,还是追求自然生活情趣的象征。无论王公贵族还是布衣平民,都对白菜情有独钟。

具有松树品质的本土菜

我国是白菜的故乡。在陕西西安半坡村一处新石器时代的村落遗址中,就曾发现一个陶罐里有与现代白菜籽、芥菜籽相仿的菜籽。这说明距今六七千年前,我们的祖先就已经种植这种蔬菜了。

由于栽培历史悠久,大白菜经历了漫长而复杂的演变过程,可谓“混血精英”。先秦时期,人们将白菜、青菜、蔓菁等一类蔬菜统称为“葍”。《诗经》中有一首《采芣》提到了“采葍采葍,首阳之东。”学者考证认为,“葍”可以看做是野生白菜的老祖宗,它是一种十字花科蔬菜。经过几百年的自然杂交,到了两汉时期,“葍”渐渐变为了“菘”,类似于现在的青菜,主要在我国南方地区种植。北魏贾思勰在《齐民要术》中描述:“菘菜似芜菁,无毛而大。”唐代药学家苏敬在《唐本草》中说:“蔓菁与菘,产地各异。”蔓菁就是芜菁,类似于现在的萝卜,主要产于我国北方。

由于菘和蔓菁均是十字花科芸薹属植物,用学术语言描述二者的关系就是,基本染色体组相同,彼此间天然杂交可育率达百分之百,其亲本后代也能正常生长和繁殖。因此现代植物学研究认为,白菜是菘和蔓菁天然杂交演化而来的。更通俗地说,大白菜由早期的青菜和早期的萝卜杂交而来,可以看作是青菜或萝卜的一个变种。

魏晋以前,菘主要产于南方,北魏孝文帝迁都洛阳后,“菘”才开始在洛阳周边的我国北方栽培。到了唐代,菘开始出现分化。《唐本草》曰:“菘菜,不生北土。其菘有三种:有牛肚菘,叶最大厚,味甘;紫菘,叶薄细,味小苦;白菘,似蔓菁也。”分化后的牛肚菘,因为叶大味甘最好吃,被人们精心培育,广泛种植。到了宋元时期,民间已将菘和白菜划了等号。南宋诗人杨万里在五言律诗《菜圃》中已经有了“此圃何其窄,于侬已自华。看人浇白菜,分水及黄花。”的诗句。至明朝,李时珍的《本草纲目》写道:“菘即今人呼为白菜者。一种茎圆厚微青;一种茎扁薄而白。”

我们现在看到的白菜菜叶部分是一片叠一片包在一起的结球形态。而结球白菜在历史上最早的文书记载是在清代。清《顺天府志产品录》记有:“按黄芽菜为菘之最晚者,茎直心黄,紧束如卷。今人专称为白菜。”其中“紧束如卷”就是对结球特征的描述。但当时没有遗传学,没有杂交理论,所以大家只认为它是菘最晚成熟的一个品种而已。

经过几千年的发展演变,大白菜已遍布中国大江南北,并生出了庞大的“白菜家族”。若根据中国南北气候进行大致划分的话,北方有山东胶州大白菜、北京青白、天津青麻叶大白菜、东北大矮白菜、山西阳城大毛边等。南方则有乌金白、黄芽白、蚕白菜、鸡冠白、雪里青等。

大白菜耐寒,喜欢生长在透气的半沙土质中,春、夏、秋三季均可播种,30天至50天成熟。宋代《埤雅》中说:“菘,凌冬晚凋,四时常见,有松之操,故字从松。”说的就是大白菜一年四季常有,不像其他蔬菜那样畏寒,具有松树的品质,所以人们在松字上加草字头,称其为菘。我国北方地区种植的白菜多在小雪节气收获。眼下,北方的大白菜经初冬早霜后,味道变得格外甜美,正是烹饪入饌的好时候。



古代文人的心头好

大白菜刚开始在北方种植的时候,还属于稀罕物,平民百姓一般吃不到。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,专门种植和培育各种时令蔬菜。菘就是在北魏时期从南方引到北方种植的。菘在洛阳培育成功后,有南梁的使臣来洛阳,北魏宣武帝赏赐其一船菘菜,让其带到南梁皇室。南梁皇太子萧统品尝到菘的美味后,专门写了《谢敕赉河南菜启》和《谢敕赉大菘启》两篇答谢词,称赞菘是“周原泽洽,味备百羞”,比江南的莼菜和巴蜀的葵、芹等菜都要鲜美。

菘的味道究竟有多鲜美?唐朝李延寿的《南史·周颙传》中这样说:“颙清贫寡欲,终日长蔬食,虽有妻子,独处山舍。文惠太子问颙菜食何味最胜。颙曰,春初早韭,秋末晚菘。”意思是周颙这个人有老婆有家,但喜欢独居种菜,文惠太子问他什么菜味道最好,他回答说早春的韭菜和秋末的白菜。自此以后,“春初早韭,秋末晚菘”便被视为菜中极品,被历代世人所追捧。

为什么晚菘的味道能如此之好?原来,经霜的大白菜,才能被叫作晚菘。白居易曾写道:“浓霜打白菜,霜威空自严。不见菜心死,反教菜心甜。”霜冻导致植物光合作用减弱,有机酸合成得到抑制,白菜体内的淀粉类物质转化成糖类,味道变得清甜爽口。

在唐代时,菘已遍种于洛阳民间。韩愈在洛阳当官时,与孟郊、卢仝、李贺、贾岛等形成了“韩孟诗派”。有一年冬天,他们在一起饮酒论诗,韩愈将新收获的“菘”切成细丝,和新挖出的冬笋一起慢炖,众人品尝后赞不绝口,韩愈兴奋之余,写下了“晚菘细切肥牛肚,新笋初尝嫩马蹄”的诗句,盛赞“菘”之美味。诗中的“牛肚”指的是牛肚菘,“马蹄”指的是马蹄笋。唐代诗人刘禹锡的好友周载罢渝州太守后回到郢州别墅,刘禹锡特作诗《送周使君罢渝州归郢州别墅》:“只恐鸣驺催上道,不容待得晚菘尝”,把未能吃到晚菘当作一种遗憾。

到了宋代,大白菜变得更加大众化。虽然少了“物以稀为贵”的标签,但丝毫不减文人墨客对菘的喜爱。宋代文人中,最喜爱大白菜的非陆游莫属。陆游有个菘园,他在《菘园杂咏》中涉“菘”的诗词足有四五十首,如“菘芥煮羹甘胜蜜,稻梁炊饭滑如珠”“春泥翦绿韭,秋雨畦青菘”等。从这些诗句中可以看出,陆游真的是以种菘、食菘、赞菘为美事。在人均寿命只有四十来岁的南宋,陆游活至85岁高龄,其长寿秘诀里大概也有白菜的一份功劳吧。

苏轼也是爱菘之人。他在《雨后行菜圃》中写道“白菘类羔豚,冒土出蹇蹇。”认为秋后的白菜和羊肉乳猪的味道一样,又像从土里冒出的美味的熊掌。苏东坡爱吃肉是出了名的,然而他乐天知命,能把大白菜吃出肉味来,流露出一种安贫乐道的泰然。

到了元代,白菜已经变得非常普通,以至于关于它的文献记载并不多。《南史·隐逸传》有一个关于白菜的故事。讲的是范元琰家贫,以园蔬为业,一次看到有人在偷他的白菜,连忙退回家中。母亲问小偷是谁,范元琰说:“我之所以退回来,就是怕偷菜人感到羞耻,我把名字告诉您,您不要泄露给别人啊!”这个故事说明在推崇隐士的时代,大白菜代表着善良和宽容。

“白菜味儿”的现代大师

如今,白菜已经成为国人餐桌上的当家菜。于老百姓而言,大白菜物美价廉,它虽然稀松平常,却让人感到温暖充实。那时,有这么一群充满“白菜味儿”的文学家和艺术家,他们与老百姓心灵相通,笔下的作品显现出淳朴的感情和淡泊的意境,让人看到一种清静高雅的生活情趣和超凡脱俗的人生追求。

国画大师齐白石一生钟情于白菜。他常说:“白菜吃半年,大夫享清闲。”齐白石不仅喜欢吃白菜,更喜欢画。他笔下的白菜,洋溢着蓬勃的生命力与鲜活的生活气息。一次,齐白石在家中画白菜,一位宾客见了,问道:为何用墨浓淡不一。齐白石回答:这是苍生色。

齐白石生于“糠菜半年粮”的穷人家,自身生活的艰辛经历,使他深知民间疾苦。他赞颂白菜为“百菜之王”,并讴歌之:“牡丹为花之王,荔枝为果之先,独不论白菜为菜之王,何也?”

有位画家私下里学齐白石,也画白菜,可总画得不像。他最后忍不住去问齐白石,画白菜有什么诀窍?齐老先生哈哈一笑:“你通身无一点蔬笋气,怎么能画得和我一样呢?”

喜欢画白菜的齐白石,还有一件趣事。这一天正是大风扬沙天,齐白石坐在画室里,听到外面有吆喝卖大白菜的,他坐不住了,灵机一动想:“我何不画一张白菜去换白菜,那也不失为一段文人佳话呀!”老人家画好,兴冲冲地携画走出家门。只见一个北方汉子正守着一车白菜吆喝。汉子看到来了一个白胡子老头,赶忙招呼道:“老先生!您要称几斤?秤给得高高的。”齐白石摸出一卷纸说:“我拿这画的白菜,换你一车白菜,你可肯吗?”这汉子一听,勃然大怒说:“大北风天,有这么消遣人的吗?倒想得美!拿画的假白菜,要换我一车真白菜!”一顿咆哮,弄得老先生摸不着南北,只好挟着画灰溜溜地走了。

人民文学家老舍,也对白菜有着深厚的感情。过年时,白菜猪肉馅的饺子是年夜饭里少不了的。老舍儿时家境贫寒,很羡慕别人家的饺子馅里肉多菜少。母亲教导他说,只要是自己劳动得来的,就算是肉少菜多的水饺,也很好吃。

在老舍的作品中,能看到许多关于白菜的描写。以《骆驼祥子》为例,尽管祥子对自己和虎妞的这桩婚事后悔不迭,但有时回到那简陋而温暖的新房里,“虎妞已把午饭做好:溜的馒头,熬白菜加肉丸子,一碟虎皮冻,一碟酱萝卜。别的都已摆好,只有白菜在火上煨着,发出些极美的香味。”

有一年腊月二十三,老舍过生日,请了一帮朋友。菜肴是老舍亲自安排搭配的,大都是地道的北京风味。鸡鸭鱼肉过后,一盘熬白菜端上来了,老舍先生举起筷子对大家说:“来来来!这才是真正的好东西!”

浓到极致是平淡,人生有味是清欢。在大师们的心中,一棵普普通通的白菜,蕴含着生活与人生的大境界。(据《北京日报》)