

文物脈絡

白菜大觀

歷史源遠流長。《詩經·邶風》篇章〈穀風〉「采葑采菲」的文句，更說明了距今三千多年前的中原地帶，對於白菜、芥菜、蘿蔔等統稱為「葑」的十字花科芸薹屬蔬菜已經利用得相當普遍。後來白菜從「葑」中分化出來，專稱為「菘」。魏晉南北朝（二〇一五八九）時成為中國南方最常食用的蔬菜之一。《齊書·武陵昭王曄傳》有南齊（四七九—五〇一）武陵昭王蕭曄「留王儉設食，盤中菘菜、鮑魚而已」的記述，大約同時期的陶弘景（四五六—五六三）也說：「菘有數種，猶是一類，正論其美與不美，菜中最為常食。」至遲到北宋（九六〇—一二二七）時已正式有了「白菜」這種稱呼。北宋學者蘇頌（一〇二一〇—一一〇一）說：「揚州一種菘，葉圓而大；啖之無渣，絕勝他土者，此所謂白菜。」明代中醫學家李時珍（一五一八—一五九三）在《本草綱目》中引宋朝陸佃（一〇四二—一〇九二）的字典性著作《埤雅》，對「菘」這個名稱做出了解釋：「菘性凌冬晚凋，四時常見，有



圖一 清 翠玉白菜 高18.7、寬9.1公分 國立故宮博物院藏
(原清宮陳列方式)

植物學與文獻上的白菜

植物學上，白菜是兩種十字花科芸薹屬植物的統稱。包括結球及不結球兩大類群，就是俗稱的大白菜和小白菜。

說到天底下最有名的白菜，大概非國立故宮博物院的藏品翠玉白菜莫屬。這件以玉石天然白綠雙色分別刻成菜幫、菜葉的白菜無論是技巧、創意，都使人大開眼界；此外，故宮其實還有很多和白菜有關，表現手法迥異的名品。

植物學與文獻上的白菜

植物學上，白菜是兩種十字花科芸薹屬植物的統稱。包括結球及不結球兩大類群，就是俗稱的大白菜和小白菜。

白菜原產於中國，因為種植容易、價格便宜、貯存方便又用途廣泛，是廣大中國人民生活中不可缺少的重要蔬菜。直到現在，無論大江南北，白菜的栽培面積和消費量在中國

都位居各類蔬菜之首。

考古發現，在距今六千多年新石器農耕時代的西安半坡遺址中，有一個盛裝已經炭化白菜、芥菜類植物種籽的陶罐，足證古代中國種植白菜的

原型。（圖一）

不結球白菜又稱小白菜，和大白菜是近親，尺寸小巧，葉柄白色，深綠色有光澤的葉子形成一束，不形成葉球，給人水潤美麗的印象。清末四大疑案之一，「楊乃武與小白菜」的女主角畢生姑，據說就是因為常穿白衣綠褲，相貌水靈而綽號小白菜。除了一般俗稱的小白菜外，尚有葉柄厚脆，形如湯匙的青江菜、菜葉纖小如雞毛的雞毛菜，還有產於冬季，形如蓮花的塌頭菜等，都是不結球白菜的

白菜可分為散葉型、花心型、結球型和半結球型幾類。其中半結球類型的天津白菜，葉球細長呈圓柱狀。很可能就是本院巧雕〈清翠玉白菜〉的製作

白菜大觀

吳誦芬



圖四 清 董誥 菜園風喧 《四景山水(一)》冊4 國立故宮博物院藏

暄菜園風

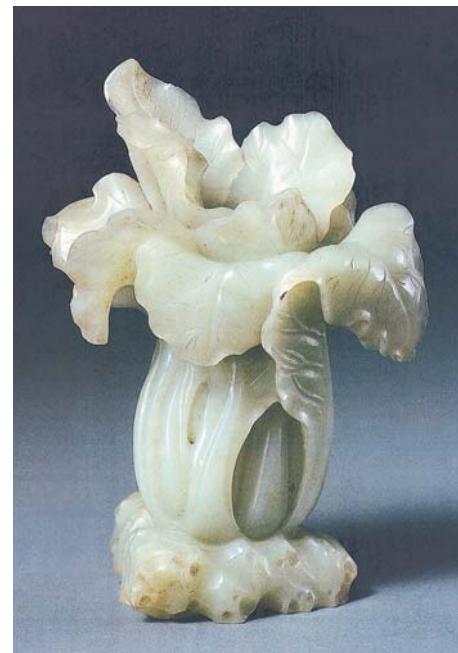
老翁學圃
家知喜順
之非識名信
怪擣向植
頭葉於滴
膝他勿紫黃
花人

董誥

賽過靈芝草」、「立冬白菜賽羊肉」等。《本草綱目》以「通利腸胃，除胸中煩，解酒渴，消食下氣，止熱氣嗽，利大小便等」介紹白菜的保健價值。《名醫別錄》和清代（一六四四—一九一）《本草綱目拾遺》等醫療本草書籍當中，也列出白菜汁可治咳嗽、籽可解酒毒等種種功能，一般民間習用的土方還有以白菜配蔥白、生薑、蘿蔔等煎湯服用來治療感冒；將白菜搗爛炒熟後外敷脘部，以治療胃病；或以白菜根、茄子根煎濃湯塗擦患部治療凍瘡等等，足見白菜的常用與好用。

白菜不只養活了黎民老百姓，也進宮伺候過皇帝。末代皇帝溥儀（一九〇六—一九六七）在其自傳《我的前半生》中，提到一份宣統四年（一九一二）二月糙卷單（即民國元年三月的一份菜單草稿）上面記載的一次「早膳」的內容如下：「口蘑肥雞、三鮮鴨子、五絳雞絲、燉肉、燉肚肺、肉片燉白菜、黃燜羊肉、羊肉燉波菜豆腐、櫻桃肉山藥、燉肉燉白菜、羊肉片川小蘿卜、鴨條溜海參、

民間愛用白菜，因而有很多白菜的俗諺或順口溜。比如形容白菜產期長與產量大的「種一季吃半年，從冬可以吃到春」；描述白菜價格便宜

圖二 清 玉鏤霜菘花插 高16、寬6.1公分
北京故宮博物院藏

小白菜生長期短，一般播種後二十到三十天即可長成銷售，是颶風災後最先復耕上市的葉菜類大宗。大白菜產量高且耐儲存，因此北方老百姓對白菜有種特殊的感情。大白菜在北京素有「當家菜」之稱，古早時代，大白菜經常是北方老百姓整冬唯一可吃的蔬菜，一戶人家過冬往往需要貯存數百斤白菜。冬季最低溫攝氏零下

家族成員。北京故宮的藏品〈清玉鏤霜菘花插〉（圖二），以及本院所藏〈清翠玉小白菜〉（圖三），雕的想來就是不結葉球的小白菜家族成員。

市場與餐桌上的白菜

五度左右時，大白菜仍可完全在室外堆儲，外部葉子乾燥後可為內部保溫。若是溫度再低則需要窖藏。另外還有幾種儲存白菜的方法：朝鮮北方和中國東北東部醃製泡菜或冬菜，中國東北西部、內蒙東部和河北北部等寒冷又缺乏食鹽的地區則以酸白菜儲存。通常大白菜是秋季播種，初冬收穫，由於產量大，但是儲存需要占地，所以收穫期間的市價非常便宜。（圖四）



圖三 清 翠玉小白菜 高13.4、寬8.9公分 國立故宮博物院藏

說「大頭白菜論斤賣，一二文錢價不高」；說它種植容易的有「淹不死的白菜，旱不死的蔥」；應用多樣的「白菜可做百樣菜」；以及稱讚白菜營養價值和滋味鮮美的：「白菜蘿蔔湯，益壽保健」、「白菜是個寶，

本院所藏國寶級圖譜性質的宋畫〈許迪野蔬草蟲〉，是南宋（一一二七—一二七九）著名草蟲畫家許迪所做的寫生設色畫。（圖五）全幅先以墨色雙勾描出輪廓，其次填彩。團扇狀的圓角小方幅，四角分別畫上粉蝶、

文物脈絡

白菜大觀



圖七 宋 法常 寫生 卷 局部 國立故宮博物院藏

畫墨妙珠林（子）冊》畫的便是每年二十四節氣之中，從小寒起到隔年穀雨共八個節氣，每個節氣三候，從小寒一候的梅花到穀雨三候的楝花等選出二十四種不同的當季代表花卉，稱做「二十四番花信風」。在二十四番花信風之後，以立夏為起點草木繁盛的季節便來臨了。畫幅對面還有清高宗乾隆皇帝（一七二一—一七九九）所題的御製詩——古代以農立國，帝王為了治國養民，也對物候相當重視。

二十四番花信風以白菜花為雨水一候的代表花卉。畫家以不同於《宋許迪野蔬草蟲》的沒骨方式畫出白菜全株，以深淺不同，青黃不等的綠色取代墨線勾邊，更顯得畫中白菜綠白交映，青翠鮮明。白菜花為總狀花序，花淡黃至黃色。花謝之後長角果。本幅畫家安排白菜花莖略帶翻轉的蜿蜒而上，效果頗富輕盈繚繞之趣。

除了設色寫實的白菜，還有水墨寫意的白菜。這批寫意的水墨白菜有肥有瘦，《宋法常寫生卷》的其中一段，就是一把綑成一束倒置的肥腴白菜。這件長達一千多公分，記年為南

白菜、蝗蟲、豆娘，描畫精實，理趣具足。畫家採多重手續描繪白菜，首先在極細微的墨線之內用汁綠、石綠分層渲染葉片，再略以白粉染過，使綠色部分自然柔和，更貼近小白菜的質感，最後用白粉鉤出葉筋菜梗。描摹斷梗、蛀洞、枯葉，以及菜葉俯仰，凹凸轉折等形態極其寫實，根部

微染深綠，暗示白菜著根的土壤。全幅構圖穩定，草蟲描繪精密鮮活，栩栩如生。白菜的偃仰榮枯，與蜻蛉蝴蝶的飛舞跳躍各盡其態，宛如百科圖鑑的放大寫真照片，是很特別的南宋冊頁小品。

本院所藏的寫實設色白菜畫作還

有《清余省雨水一候菜花》。（圖六）畫

宋度宗咸淳元年（一二六五）的水墨長卷位列重要古物，是宋末元初畫僧法常所作。（圖七）法常是籍貫四川的南宋畫僧，俗姓李（一作姓薛），佛名法常，又號牧谿，宋理宗（一二五一一二六四在位）、度宗（一二六五一一二七四在位）時為杭州長慶寺僧。明代收藏家項元汴（一五二五—一五九〇）評其繪畫「皆隨筆點墨而成，意思簡當，不費裝綴。」成書於九代（一二七九—一三六八）的《畫繼補遺卷上》也記載：「僧法常，自號牧谿。善作龍虎、人物、蘆雁、雜畫，枯淡山野，誠非雅玩，僅可僧房道舍，以助清幽耳。」法常的畫作筆墨淋漓，極具禪意。作品多被日本收藏，可說是我國對日本影響最大、最受喜愛與重視的一位畫家。法常的繪畫，有不少取材於日常生活平時人們司空見慣的物品，但其寫生功底極深，長卷上的各種墨戲花卉鳥禽蔬果，皆在簡略天真的筆墨之中現出耐人尋味的創意與生命力。

相對於法常所畫整把肥美完整的白菜，《清傳綮寫生冊·蔬菜》那顆



圖五 宋 許迪 野蔬草蟲 《宋元集繪》冊26 國立故宮博物院藏



圖六 清 余省 雨水一候菜花 《墨妙珠林（子）》冊10 國立故宮博物院藏

文物脈絡

白菜大觀



圖九 明 沈周 蔬菜 軸 國立故宮博物院藏

梗子以飛白線條勾畫，微染淡墨，葉墨色深淺相間極富變化，上以濃墨勾出葉脈，根基處以渴筆略擦染暗示土坡，並加短草苔點陪襯。筆法質樸，墨色醇厚，極具筆意墨趣。（圖九）

另一幅《明沈周寫意冊·畫白菜》畫的則是露根白菜，旁邊自題「公宜休之拔信民之咬」，指的是北宋學者汪信民的名言「人嘗咬得菜根，則百事可做」，這個

說法又被引用為明朝萬曆年間（一五七三—一六二〇）成書《菜根譚》的書名由來。「心安茅屋穩，性定菜根香；世事靜方見，人情淡始長。」

《菜根譚》以格言體寫就，主旨教人「去妄存真」。強調人心若能不爲物欲榮利所纏綿，則可在入世出世間選取合乎情理的平衡，提供處世的進退方法。

文人畫裡的白菜，除了勉勵隱居儒士注意自己獨善其身的內在修爲，還提醒了出仕爲官者不忘兼善天下經世濟民的使命。圖十一《清惲壽平寫生冊·墨菜》，幅左的題字「不可使

被畫幅截去上面一大段的水墨白菜則顯得孤單瘦瘠多了。（圖八）傳綮（約一六一五一約一七〇六）姓朱名耷，書畫自署八大山人，是清初畫壇四僧之一。畫風承襲法常的寫意性質減筆墨戲，而自成一種荒疏淡漠的超脫冷意。畫面中的白菜只剩三、四片菜葉和一束菜心，用筆簡練，構圖大開大闊，不拘成法。日常習見的白菜被畫家故意賣了個關子只畫一半，其

被畫家故意賣了個關子只畫一半，其

貴人家，怎麼知道雨後新摘白菜的好味道不輸羊肉呢。沈周（一四二七—一五〇九）是明代蘇州著名的文人畫家，兼擅詩文書畫。在其所著《石田先生集》中有《菜贊》一篇，沈周在其中抒發自己對菜的感想道：「天苗軸」，畫的就是簡潔質樸的一顆白菜，幅上款題：「南國昨夜雨，肥勝大官羊。党氏銷金帳，何曾得一嘗。」大意在感慨頓頓大魚大肉的富

貴人家，怎麼知道雨後新摘白菜的好味道不輸羊肉呢。沈周（一四二七—一五〇九）是明代蘇州著名的文人畫家，兼擅詩文書畫。在其所著《石田先生集》中有《菜贊》一篇，沈周在其中抒發自己對菜的感想道：「天苗

此徒，多取而吾廉不傷。士知此味，

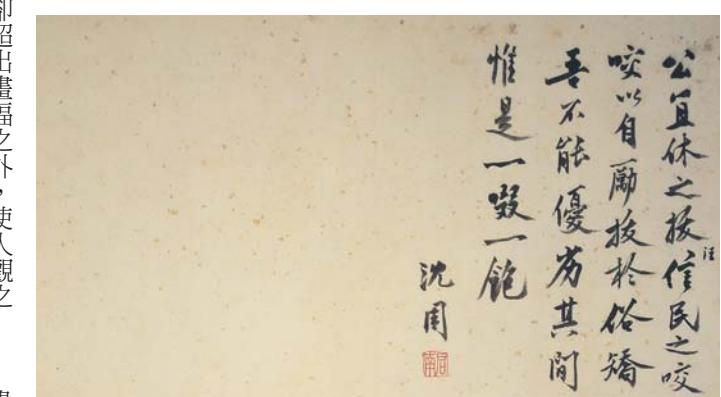
多食而吾慾不荒。藏至真於淡薄，安

貧賤於久長。」將價廉味美的白菜描

寫成高士清心養性的良伴。畫中白菜



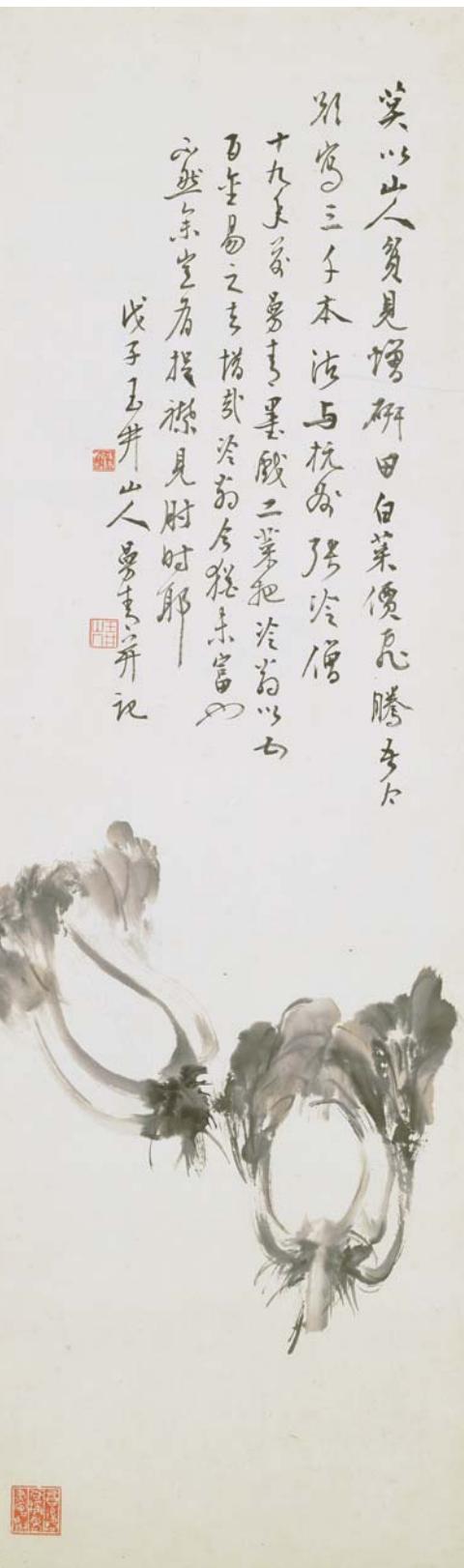
圖八 清 傳綮 寫生 冊 蔬菜 國立故宮博物院藏



圖十 明 沈周 寫意 冊 畫白菜 國立故宮博物院藏

文物脈絡

白菜大觀



圖十二 民國 鄭曼青 白菜 軸 國立故宮博物院藏

不然說到買這畫裡的白菜他一定立刻掏錢救窮，我又怎麼會有錢不夠用的時候呢！

文化創意商品化的白菜

近年來，翠玉白菜之於國立故宮博物院，正如同巴黎鐵塔與紐約自由女神，是世界各地觀光客到此一遊的必看項目。獨特而富於代表性質的翠玉白菜固然廣受歡迎，但是翠玉白菜的本尊是遊客帶不走的，因此各種能讓國內外人士覺得價格合理又意趣盎然的翠玉白菜文化創意商品，便應運而生。

不然說到買這畫裡的白菜他一定立刻掏錢救窮，我又怎麼會有錢不夠用的時候呢！

早期本院翠玉白菜相關紀念品多以卡片、明信片等圖像類商品為主，上有翠玉白菜照片的鎖圈、黃金畫、名片盒、杯墊、食品禮品包裝等等也

是將翠玉白菜的身影圖像加以變化應用。漸漸除了平面圖像以外，也開發立體的翠玉白菜複製品，例如附有白菜裝飾的風鈴、耳扒、手機吊飾，以及各種尺寸材質的白菜擺設。

在忠於原味的翠玉白菜複製品以外，還有加以創意變化的趣味版本。例如這幾年來為親子相偕來院參觀的遊客與收藏公仔娃娃的風氣，開發翠玉白菜小公仔娃娃（圖十三）、白菜

姓安居樂業，不受凍餒，富足健康。圖中白菜以水墨層疊寫出，筆墨披離，墨色清潤，對菜葉的翻轉蛀洞傳寫備至。全株雖為水墨所畫，然而深淺濃淡墨色分明，在黑白與灰階的變化之間，不但做足了對彩度的暗示，還同時道盡了水墨畫的韻致嫋嫋，與無限可能。

醒士大夫居官不忘其本，務使治下百姓安民，不受凍餒，富足健康。

九七五）擁詩、書、畫、中醫、太極拳五長以名世，有「五絕老人」的稱譽。而跋中所提到的張冷僧就是杭州才子張宗祥（一八八二—一九六五）

號冷僧，別署鐵如意館主。曾任浙江教育廳廳長、浙江圖書館館長、文史館副館長、西泠印社社長等。與抗日戰略名家蔣百里（一八八二—一九三



圖十一 清 恽壽平 寫生 冊 墨菜 國立故宮博物院藏

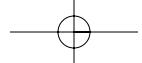
白菜傳佳話

對一般大眾來說，白菜以天下為己任的思想哲學也許太過沉重，過於曲高和寡，但是「發財」卻是一般市井黎庶不會抗拒的共同希望。清代盛行以物品諧音寓意吉祥的祝賀畫，例如百合、柿子、如意同現一畫，寓意「百事如意」等等。《民國鄭曼青白菜》上畫兩顆肥大的白菜，作者並題：「莫以山人貧見憎。研田白菜價飛騰。吾今欲寫三千本。沽與杭州張冷僧。十九年前曼青墨戲二菜把。冷翁以五百金易之去。惜哉冷翁今猶未富也。不然余豈有捉襟見肘時耶。戊子（一九四八）。玉井山人曼青并記。」（圖十二）

八）俱為浙江海寧硖石鎮名人，當時將「文有張冷僧，武有蔣百里」相提並稱該地的人傑才俊。

從題字上推測，乍看之下會以為畫家以菜諧音「財」，旨在祝福張冷僧發財。可此間其實牽涉到一段畫壇故事。故事背景是一九二九年，鄭曼青在杭州舉行畫展，張冷僧看中一幅白菜，但因定價五百大洋超過其能力負擔，到了展期結束前一天，張冷僧告訴執事人員因為五百大洋「需多方告貸籌措」，所以先付訂金，「俟餘款到時再來取畫」。鄭曼青得知，認為張冷僧「識我畫風，乃我知音」。立刻將畫包妥連訂金一併送贈，傳為藝壇佳話。

故而此處鄭曼青的題字，前面的七言打油詩自信滿滿，大意說：你們可別嫌我窮啊，從我硯台裡長出來的白菜價格可高貴得很，今天我還打算照樣畫它個三千幅，賣給那十九年打算用五百大洋買我兩棵白菜的知音張冷僧咧！後面的註記則頗有回歸現實自我解嘲的味道，感嘆可惜張冷僧在十九年後的今天還是沒有成為富豪，



圖十四 翠玉白菜微型寶物組合



圖十三 翠玉白菜小公仔與瑾妃



圖十六 外包矽膠、色彩多樣的翠玉白菜隨身碟



圖十五 翠玉白菜銀飾

的玉雕白菜；如今，以現代人源源不絕創意所製作出來的翠玉白菜紀念品，更是或以全新不同於以往的用途，出現在意想不到的地方，成為現代高科技生活的良伴；或以銀飾、矽膠等截然相異於翠玉的另類材質，前所未有的將白菜化作時尚裝飾，為傳統文物注入嶄新創意，並以傳統題材啓發現代美學生活靈感與經濟商機。

結語

李白的詩〈把酒問月〉有句「古

參考資料：

1. (明)李時珍，《本草綱目》，北京：人民衛生出版社，2003。
2. 丘應模、鄭元春，《糧蔬作物淺談》台北：台灣省立博物館，1988。
3. 王禮陽，《台灣果菜誌》台北：時報出版社，1996。
4. 李根蟠，《中國農業史》台北：文津出版社，1997。
5. 朱耀沂，《人蟲大戰》，臺北：商周出版社，2005。
6. 愛新覺羅·溥儀，《我的前半生》，台北：新梅出版社，1988。
7. 中國科學院考古研究所、半坡博物館，《西安半坡原始氏族公社聚落遺址》，北京：文物出版社，1963。
8. 徐憶中，〈詩書畫拳醫：五絕奇士鄭曼青〉，《鄭子太極拳研究會會訊》第二十四期，2004。

作者任職於本院展示服務處

人今人若流水。共看明月皆如此。」雖然和太白仙同名的「白」菜好像不太適合拿來下酒，幾千年來，同一個明月如霜亮光下的菜田裡面，也早就不知道換種了多少批白菜——可如同流水的古今炎黃子孫，人人一生當中或多或少都受過白菜的照顧。白菜雖然不像鴉片引發戰爭、茶葉促成美國獨立，咖啡擁有一大堆跨國企業連鎖店，但無論是在餐桌上、書架上、博物館裡和格言當中，白菜莫不以其特有的甘溫養人，靜默而含蓄的繼續與我們同在。