

□梁秀梅

我的家乡胶县，这片土地在历史的流转中不断发展，后因经济发展、人口增长等原因，“县”改“市”，胶县更名为“胶州市”。胶州地处胶州湾西北岸，是青岛域内一个不大的城。这里盛产着一种看似普通却底蕴深厚的蔬菜——大白菜，因地产胶州，名曰“胶白”。

胶白因其“帮薄、汁白、味甜、纤维少”的独特品质，被文人雅士誉为“菜中昆玉”，在民间则有“胶州白菜赛珍馐”的美谈，其人文历史，源远流长。

胶州大白菜其最早的文献记录始于南北朝农学家贾思勰《齐民要术》中的记载：各地蔬菜品种有菘、茄子、芋、薤、芥菜等；菘的种植“略遍州境也”，而以质论“州境东鄙为佳”。“菘”即白菜，“州境东鄙”属今胶州境内。

唐宋时期，胶州大白菜作为贡菜享有盛誉。“城门高，板桥长，三里河边出菜王。寒霜降，小雪藏，系个红绳上汴梁”，这一童谣至今在胶州口耳相传。这一时期，胶州大白菜传入朝鲜、日本，并受到两国贵族的追捧，被称为“唐菜”。

在清朝道光年间出版的《胶县志》中出现胶州大白菜“有松之操，菜品第一”的记载：“其蔬菘谓之白菜，胶白自埠雅隆冬不凋，四时常见，有松之操，其品为蔬菜第一，叶卷如纯束，故谓之卷心白”。

1875年，在日本东京举办的界博览会上，胶州大白菜一举被评为优质产品，名扬天下。

进入近代，有关胶州大白菜的文献记录更为丰富。《辞海》中“胶县”条，称“胶州产大白菜著名，谓之‘胶白’”；清代著名胶州籍学者、历史学家柯劭忞曾作诗《种胶州白菜》：“翠叶中饱白玉筋，严冬冰雪亦甘香，园官不用夸安肃，风味依稀似故乡。”这首诗收录在柯劭忞诗集《蓼园诗钞》卷五中。

1931年增修版《胶县志》记录了当时胶州大白菜的出口情况：“卷心白，菘之特种也。种于初秋，成立于冬，叶卷如纯束，味清而腴，邑内业园圃者多种之，为出口大宗”。当时胶州大白菜的年出口量达到100万公斤，主要销往日本。

胶白虽只是棵蔬菜，历经岁月，却积累了不小的名气，声名远播，成为白菜中的翘楚。它不仅承载着厚重的历史记忆，更以其卓越品质征服了世人。它不仅在国内广受欢迎，成为南北宴席上既接地气又不失体面的佳品，更早已走出国门，远销美国、欧洲、日

编辑:向平 美编:陈明丽

“讲文明 树新风” 公益广告

【齐风鲁韵】

“胶白”，温润却坚韧

——一棵白菜的人文志

看似寻常的胶州大白菜，何以成为一方水土的文化符号？

本文作者不仅是土生土长的“胶州嫚儿”，更是“胶白”文化的细致观察者与诠释者。文章追溯“胶白”千年的种植历史与人文积淀，最终升华为对其“清白、宽厚、坚韧”内在品格的礼赞。在作者笔下，“胶白”已超越食材本身，成为一种精神意象，生动诠释了胶州这片土地所孕育的朴素、坚韧而又温厚的地域精神与生活哲学。本期“人文齐鲁”，让我们一同品味这棵“菜中昆玉”的平凡与不凡，感受蕴藏在日常烟火里的人文脉络。

韩等30多个国家和地区，赢得海外市场广泛认可。

这棵菜所承载的，不仅是土地的馈赠，更是胶州人世代相传的种植智慧与匠心。胶州独特的土壤与气候，为胶白的生长提供了得天独厚的条件。农人们精耕细作，使得“胶白”的独特风味得以穿越时光，延续至今。

时至今日，这颗看似平凡的蔬菜，依旧以静默的姿态，不动声色地滋养着国人的味蕾和脾胃。我是土生土长的胶州嫚儿，从小在白菜堆里摸爬滚打，对它的外表和内在，自有些独到的理解。

先说其貌。明明是蔬菜，胶白却生就了花一样的姿态。花开时节，一片金黄灿烂，赋予了田野浓郁的诗情画意；待金花落去，胶白则渐渐出落得冰清玉洁——白的帮，绿的叶，模样虽寻常，却经得起岁月洗礼，宛如深秋不败的花朵，亭亭立于乡野。那白，干净纯粹，如和田的玉，温和柔润，不冒尖、不刺眼；那绿，澄澈悦目，似被雨水洗过的青瓷，叶脉如冰裂纹般舒展。风起时，叶片簌簌低语，仿佛在诉说一整个夏天藏在泥土里的秘密。

深秋的田野，当土黄成为主调，而在胶州这片肥沃的土地上，浓郁的绿仍如翡翠般星星点点缀落其间。或小块点缀，或大片铺



陈。待胶白长成，喜悦的农人便开始了在菜垅间的忙活。一颗颗沉甸甸的白菜，从播种到收获，凝结的是农人的汗水与希望。施肥、浇水、捉虫，每一个动作背后，都藏着一个朴素的梦想。而当农人们在翠绿间，将一棵棵白菜从泥土里拔出，喜笑颜开地抱在怀里时，便是美梦成真，丰收了。梦想在这一刻照进了现实。

再论其味。胶白不仅样貌端丽，味道更是出色。其出色，首先在于用它烹制的菜肴格外鲜美。无论是酸菜炖粉条，还是上汤玉白菜，其中的妙处，懂的人都懂，不懂的人尝过也都由不懂变为了懂。其出色，更在于从味道中衍生出来的情怀。胶白，是北方人寒冬里最温暖的记忆，是朴实生活中最美的心头好。大味至淡，大道至简。“青瓷盆里卧白玉，人间至味是清欢”，寻常百姓人家总是能从这寻常滋味中，品出生活的万般况味。一锅白菜粉皮炖猪肉，吃出来的是冬日里的暖意融融；几片鲜嫩的菜叶涮锅，尝出来的是去尽浮华后的淡淡清甜。“白菜豆腐保平安”，胶白早已成为北方百姓生活中不可或缺的温暖陪伴。

俗语说：“立冬萝卜小雪菜”。小雪一过，白菜就该入窖了，这是北方人过冬的必备储备。儿时记忆里，家里大炕下方就是一个乌

黑的地窖。那时身体轻巧，下窖取菜的活计也就经常落到了我的肩上。寒冷的冬日，每当我拎着白菜着急忙慌从窖子里爬出来，便知道今晚定能吃上一锅热乎乎的白面饼子就白菜。那饼，是沿锅边儿贴上去的，每回出锅，底面定是带着金黄酥脆的锅巴；那菜，则是大铁锅里的灵魂——或是白菜炖豆腐，或是白菜炖粉条，若赶上母亲手头宽裕，菜里就可以见到香喷喷的猪肉了。直径近一米的胶东大锅，无疑是粗犷豪放的。每每母亲掀开那偌大的锅盖，热气蒸腾，香气扑鼻，那一刻，嗅觉立马达到了极大的满足。迫不及待舀上一大碗，味蕾上的快意，瞬间也就攀爬到了童年所能想象的巅峰。

除了样貌与味道，胶白骨子里特有的品性与气质，更是它成为“菜中龙凤”、卓尔不群的原因。

胶白纯净。秋日的菜畦里，它是静默的诗人。不与春花争艳，不与夏荷比肩，只以一身素洁，将“清白”二字写进泥土的文篇。叶片层层叠叠，不染一丝杂色，如月光凝成的玉盏；菜心不事雕琢，自含温润光华。江南文人，常于案头清水供养一棵白菜心，取“清白传家”之意；文人画中，白菜亦常与竹石为伴，喻“清高绝俗”之志。

胶白宽厚。百姓的碗盘里，它是谦逊的君子。不争不抢，却让餐

桌四季生香；沉默低调，却被口口相传，誉满大江南北。它不择肥瘠，落地生根，恰如它包容的气度，温厚内敛。无论是凉拌、清炒、醋熘，还是与大虾、豆腐、粉条同炖，抑或做成白菜卷、包进饺子、蒸入包子，它总能以百变形态，成就舌尖上的惊艳。

胶白坚韧。当秋风萧瑟，霜冷大地，它仍如翡翠般伫立田间，不畏寒冷，不惧严霜。“霜打白菜分外甜”，寒露击打，它把苦寒淬炼成清甜；冰雪袭身，它紧实纤维，将嫩芯护在最深处，以坚忍抵挡严寒，将冰冷化为甘醇。

曾听人说，“没有一棵白菜能活着逃出胶州”。这句话，大约诠释了胶白朴实而迷人的一生。如不朴实，农人怎会在漫长的冬日将它藏于阴冷的地窖？若不迷人，农人又怎会如此欢喜地将它珍藏，用以抵御彻骨的严寒？

跨越千年，胶白就这样以平凡又伟大的姿态、敦厚而坚忍的品质，从种子到蔬菜，从田间到餐盘，丰润了土地，也滋养了人心。它已不仅仅是一种蔬菜，更是一种文化符号，凝结着胶州的地域精神与人文传承。从小吃着胶白长大，我看惯了它的形貌，更读懂了它的内蕴。我始终觉得，做人，也该如胶白——纯净而宽厚，温润却坚韧。

善待地球 低碳生活 从身边的小事做起

