

《百家姓》和《三字經》一樣，是舊時的啟蒙讀物，和《三字經》三個字一句不同，它是三個字一句，選講先朝軼事，像詩一樣。「趙錢孫李」是它的第一句，之所以趙字起頭，是因為《百家姓》的第一位編者是北宋初年錢塘（杭州）的某書生，而宋朝的皇帝姓趙。

最初的《百家姓》收集姓氏四百零八個，複姓三十個，共四百三十八個。如今常見的《百家姓》是在清朝編成的，其中單姓四百四十四個，複姓六十個，共五百零四個。《百家姓》裡不只是漢族人的姓氏，還包括一些少數民族的姓氏，譬如著名作家舒舍予（老舍）是滿族人，優秀歌唱演員宋祖英是苗族。實際上，中華民族的姓氏也不止五百多個。有人作過統計，見之於文獻的姓氏就有五千多個，其中不僅有我們和複姓，還有三十字姓、四十字姓和五十字姓。近日讀報，知道我們當中有一位朋友姓「步鹿根」名「雄」，他可不是外國人。我國有的少數民族沒有姓氏，例如傣族。

《百家姓》裡的姓氏有不同起源，有的來自人們崇拜的圖騰，如「龍」、「熊」、「馬」；有的來自封地，如「苗」；有的來自官職，如「司徒」、「司馬」；有的來自自地，如「東郭」、「西門」；有的來自部族，如「呼延」、「慕容」。

據二〇〇七年統計，我國姓氏中人數最多排前十位的是王、李、張、劉、陳、楊、黃、趙、吳、周。王姓和李姓都超過九千萬人，即超過百分之十四的中國人不是姓王就是姓李。

出現在姓氏中的漢字，不少有特殊的讀音，如「區」應讀「歐（Ou）」；「蓋」應讀「葛（Ge）」；那些沒有出現在《百家姓》裡的姓氏，都是人數不多的「小姓」。「北」、「京」、「奧」、「運」、「會」這五個字都是姓氏，其中姓「運」的最多，全國有一萬六千多人。他們主要分布在長江以北，如河北圍場、辛集、河南南樂、山西太原、臨汾、甘肅酒泉、湖北洪湖和廣西荔浦等地。

按中國傳統文化，子女一般隨父姓，因為姓氏代表着「香火」。在現代化的進程中，這種觀念逐漸被淡化。山西省有個翼城縣，那裡是我國執行計劃生育政策的試點「特區」。夫妻被允許在寬鬆的條件下生育二胎，這個辦法已經實行二十年了。這段時間內，該地的人口增長卻低於山西省的平均水平。記者去採訪一位農村大媽，她有兩個兒子，大兒子娶了媳婦，孫子隨他父親姓；小兒子入贅女方，外孫隨他母親姓。那位大媽講起這件家事來很坦然，一臉都是燦爛。如今的華人中有些已婚婦女在原本的姓名前冠以夫家的姓，這種做法中國過去有，外國現在也很普遍，所以人們並不奇怪。不曉得有沒有哪位鬚眉，結婚之後在自己的姓名前冠以妻子的姓，這應當是一位敢於「吃螃蟹」的男子漢。

百家姓

言止善



出現在姓氏中的漢字，不少有特殊的讀音，如「區」應讀「歐（Ou）」；「蓋」應讀「葛（Ge）」。

「香火」。在現代化的進程中，這種觀念逐漸被淡化。山西省有個翼城縣，那裡是我國執行計劃生育政策的試點「特區」。夫妻被允許在寬鬆的條件下生育二胎，這個辦法已經實行二十年了。這段時間內，該地的人口增長卻低於山西省的平均水平。記者去採訪一位農村大媽，她有兩個兒子，大兒子娶了媳婦，孫子隨他父親姓；小兒子入贅女方，外孫隨他母親姓。那位大媽講起這件家事來很坦然，一臉都是燦爛。如今的華人中有些已婚婦女在原本的姓名前冠以夫家的姓，這種做法中國過去有，外國現在也很普遍，所以人們並不奇怪。不曉得有沒有哪位鬚眉，結婚之後在自己的姓名前冠以妻子的姓，這應當是一位敢於「吃螃蟹」的男子漢。

同書異名小說集

許定銘

《醉書亭》

如今（一九〇六至一九八五）是現代著名的小說家，一九三七年六月，他在上海灘錄出版社出版了小說集《生與死》，書前有作者的自序，談及書內小說的創作經過，此書內含《生與死》、《卑賤者底靈魂》、《彭營長》、《一個含笑的死》和《活動活潑》五個短篇。不知何故，這本小說集在四個月後重版時，一切都沒改變，連自序中「這本集子」《生與死》……這句子也不修正，書名卻已變成《卑賤者底靈魂》，同書異名此中當然有「幕後」故事，可惜事隔七十多年，難以考證了！

如今大家所見的《卑賤者底靈魂》，是同出版社的一九四八年版，多年前我曾有一九三七年十月版的《卑賤者底靈魂》，內容完全一樣，但封面不同。此書前後用《生與死》和《卑賤者底靈魂》作書名，相信作者特別愛這兩篇小說；前者寫共產黨員在獄中寧死不屈的鬥爭，後者寫小學徒投奔大城謀生的經過，這些奚如都有過實際的生活經歷，寫得細膩且感人。

原名吳席儒的湖北北京山人吳奚如，一九二六年黃埔軍校畢業，曾參加北伐及加入左聯，在出版《卑賤者底靈魂》以前，已經出過散文集《在塘沽》（萬人出版社，一九三六）和《葉伯》（上海天馬書店，一九三五）、《懺悔》（上海良友，一九三六）和《小巫集》（上海文化生活，一九三六）。



德國哲學家尼采將「智慧」比作女人，並說這個女人始終只愛戰士。可見「智慧」是青睞不息拚搏的人的。而「急智」又無疑是智慧的結晶了。

偉人的急智

偉人的急智驅動了他們那學國之重的一言一行。兩則鮮為人知的，周恩來總理和董必武副主席當年在杭州的故事直令人拍案叫絕。

周恩來的「食筍外交」

那是在二十世紀五十年代中期，一個春光明媚的日子裡，周恩來總理陪同蘇聯最高蘇維埃主席團主席伏羅希洛夫來杭州訪問。

着了春裝的玉皇山芳草鮮美，沁人心脾；翠綠從中彩花點綴分外絢麗，似在歡迎貴賓光臨。

周恩來和伏老一行拾級登山。賓主們在這天然氧吧裡心曠神怡。伏老對這裡的一切頗有興趣。在松竹成蔭的山坡上，它忽然蹲下身去指着坡邊破土而出的青青筍尖問總理：「這是什麼？」周總理隨之也蹲下身去微笑作答：「這是杭州的土產——筍。」說着就指着筍旁的竹：「筍是它的嫩芽，發芽後十日以內叫筍，我們以十日為一『旬』。筍長到十日以外就稱之為『竹』了，在文字的『筍』字中去掉『旬』字也便成了『竹』字了……」此刻在旁的翻譯邊翻譯邊馬上為周總理遞上紙筆，周總理接過紙筆向伏老書寫着「筍」字的結構變化。在伏老不斷點首和眼神裡，流露出他對周總理知識淵博的欽佩。

謝萍

伏老指着筍又問：「筍作什麼用？」周總理幽默地回答：「好吃極了，味道鮮美並有豐富的蛋白質。」

伏老一聽「好吃極了」，便用手將筍輕輕一扳下來，剝去筍衣，將那白嫩的筍肉送到鼻尖像聞雪茄那樣深深嗅着清香，然後張口便咬……

周總理見此情景，靈機驟閃，當即也隨手扳下旁邊一株嫩筍。照樣剝去筍衣送到口裡品嚐起來。

伏老吃得津津有味說：「杭州的筍簡直太好吃了清口了。」他在慶幸自己的口福。

周總理邊嚼邊說：「這筍煮熟了更好吃。」

從簡單的「吃筍」情節中，閃耀出周恩來總理那令人叫絕的外交智慧。

董必武博古通今話九曲

誰不說俺家鄉好，杭州西湖總引。上世紀六十年代初的一個天高雲淡的金秋，董必武副主席陪同一行外賓漫遊在西湖孤山一帶。當行至放鶴亭時，賓客們聚精會神地聽着翻譯講解着孤山和放鶴亭的掌故。講的繪聲繪色，聽的專注入神。當踏上海曲橋時，外賓見彎彎曲曲煞是有趣而留連忘返。此時有位外賓向翻譯問起這座橋名。

翻譯答「九曲橋」。這位外賓順橋逐步向前認真真地點起「曲」數來。數完了又跑回來問翻譯「不對呀，這橋只有五曲呀。」說時舉起了張開五個手指的手。年輕翻譯對此未防之題難以作答，一時語塞。在旁的董老見情已知其中而神速出手救援。博古通今的董老悠悠地抬起了勾着食指的手說：「我國古代向以『九』為多數與吉祥數，此橋雖不足九曲，然已彎曲多折，故稱九曲。」

經翻譯「噤聲咕嚕」一陣後，在場的頓時報以熱烈掌聲。

精警的新語

劉荒田

「你的浪跡，我的天涯。」

上網，並無意細讀浩如煙海的作品。唯獨這一句撞進眼簾，教我驚訝。再看，作者是我熟悉的詩人朋友，儘管從來沒見過面，幾年來也斷了電郵。「浪跡天涯」誰不會說？放在從前，指陳的是遠離家鄉的無奈漂泊；在來去基本自由，飛越大洋並不費事的今天，這個詞多少有點矯情，自戀多於自傷。一如小孩子生父母的氣，拒絕進食，以製造「可憐」一般。可是，慧心的詩人化腐朽為神奇，憑的是簡單的斷句功夫。「浪跡」屬於「你」，這「你」，該是「我」日夜思念的情人。此去千里煙波，暮靄沉沉楚天關。

隨後，「我」的視界，全部以你的浪跡為標記，你走到哪，天涯的疆界就延伸到哪。熱烈，專注，望斷雲天水涯的刻骨相思，盡在這利落的表達裡。說她「取巧」也行，不過，材料早就在那裡，免費供人使用，可惜我們沒有她點石成金的本領。

歌德有「公開的秘密」一說，意為：文學的功用在於，揭示人人慣常見到，卻無法察覺的「事物的真實本性」。從淺層次來看，將習見的詞語，爛熟的俗話，變為精警的新語，化出新意，是作家的重要能力。以製作格言著名的文學家王鼎鈞，從「願有情人終成眷屬」衍化一句：「願眷屬終成有情人」，點出同床異夢的現代病，是另一範例。

熱情·愛

易水寒

你有沒有熱情

希臘人死了，他們不悲哀，只問一句，「此人生前有沒有熱情？」

潘台詞或許是，如果沒有熱情，死了就死了，反正活着跟死了差不多；如果有過熱情，死了也沒關係，死而無憾了。

我看到過很多熱情。一個搖頭晃腦開出租車的司機。一個拉車拚命爬坡的清潔工。一個在飯店裡拚命進食的胖子；一個邊打遊戲，邊吹口哨的小伙兒。一個把高跟鞋踩得卡卡響的摩登女郎。一個飄泊萬里，要跟女友相依相伴的男孩兒。幾隻一會兒排成N字形，一會兒排成B字形的大雁；一片綠得耀眼的樹林……

他們的熱情那麼真摯。自然，這熱情只能是無意中透露出來的。

我常常被這些熱情感動，雖然他們不認識我，但看到他們那麼快樂，我就不由自主替他們快樂。

這個世界上，存在着很多虛假的熱情。還有一些瘋狂的追逐，不是熱情，是亢奮。但我想，只要他們認為那是真的，只要不傷害到別人，就讓他們沉浸在這份熱情中吧。

熱情是夢想的延伸，即便還沒達到夢想的高度；熱情是愛的私生子，靈動、活潑，出其不意。「我有無熱情」，不要在臨終前再這樣問自己，每個晚上都應該問一問。

愛在瘟疫蔓延的日子

一對男女偶然相遇，一見鍾情。女主人對男主人公說，我回去以後，把自己的聯繫方式寫到一本舊書裡，然後賣給舊書店。你記着，那本書叫《愛在瘟疫蔓延的日子》。如果你能得到這本書，證明咱倆有緣分。

隨後，他們分開了。男孩兒見到書攤上賣《愛在瘟疫蔓延的日子》，就忍不住要打開看一下。跟你想像的一樣，他只能一次次失望。後來，就在結婚前一天，作為配角的未婚妻送給他一本書，做定情禮物，禮物是一本初版的《愛在瘟疫蔓延的日子》，上面赫然寫着女主人的聯繫方式！

這是電影《緣分天注定》中的情節。多浪漫啊。我想，如有可能，我願意在電影中擔任一個角色。我不做男主角，也不做女主角，我要做《愛在瘟疫蔓延的日子》的作者！

我的一本書，不是靠內容，就靠一個名字，簡單幾個字：成人之美，多好！

火箭之夜

楊百川



美國休斯敦市 NBA 火箭隊的老闆亞歷山大（Leslie Alexander）自從於一九九三年接手該隊以後，對球隊作出了不少宣傳改革，其中最為球迷欣賞的便是每年舉行一次慈善晚會。晚會讓火箭隊隊中各球員，與城中媒體及各界人士會面，總結季中球隊戰績，展望未來球壇變化。參與盛會的來賓在酒酣耳熱之時，舉手拍賣晚會中的球員陳列品，所得款項則捐送予當晚大會的主題機構。以去年為例，是為火箭隊中鋒穆托保的祖國非洲剛果的首都金沙薩的醫院進行募捐活動。斯時姚明剛進行了腳部手術，正在養傷，但他也支着手杖盛裝赴會，是他手術後首次正式亮相，令球迷喜出望外。他對傳媒透露：他對四十二歲的「穆大叔」十分佩服，他以超齡姿態拚搏在你爭我奪的球場上，替補受傷缺席的姚明，令休市球迷十分感動。這也感動了第四十一屆美國總統喬治·布什，他出席了這個特定慈善議晚會，為此，火箭老闆當晚即席捐款五十萬美元來為剛果打氣。

今年火箭隊的慈善晚會定名為：二〇〇九燕尾服網球鞋慈善晚會，於二月十八日周三晚上六時三十分在休斯敦豐田中心主場隆重舉行。顧名思義，每一位出席的人士，都要穿上筆挺的燕尾服及腳踏網球鞋，這是我平生第一次作這樣的裝扮，以應晚會主題，對鏡自賞，頗感有趣。當晚我與「姚明之友」的幾位火箭球迷，聯袂去到大會會場。只見這座平日戰火紛飛的體育館，布置得華麗大方，館

中安放好五十張桌子，桌面上作了編號，客人要按號碼入座。當晚每一張桌子的付費是不菲的，由五百元起至五萬元，也就是說每一位出席人士，至少要付五百元入場費，為了要與心儀的「中國長城」姚明作近距離接觸，為了參與慈善事業，我們對付出這筆入場費心甘情願。晚會雲集了火箭隊教練員、全體球員和他們的家屬，伴侶，朋友，本市各廣告贊助商，以及來自得州各城市的姚明球迷會球迷，最遠的來自北卡羅萊納州的華人，當火箭隊電視直播員比爾·沃爾爾、當晚的司儀推介他們時，滿堂掌聲。另外一個驚喜是火箭隊老闆亞歷山大當眾公布一個好消息：火箭隊找到了新的合夥人，他們是來自紐約的黃健華、鄭來聖，他們擔當了火箭資本投資有限公司董事、總經理，冀望火箭可以一飛沖天，榮登 NBA 榜首。今年火箭隊的形勢，較以往來得明朗，雖然作為「火箭一號」的麥迪在沒有知會火箭高層，更沒有與隊友商討的情況下，私下向有線電視體育界透露，他要入院接受微创手術，以醫治腳部多年舊患，這樣的倉卒行動，打破了火箭隊的出賽正規人選。連當晚的慈善晚會他也缺席了。不過火箭隊的陣腳並沒有因此被攪亂，各隊友的鬥志更昂揚，場上攻防更為流暢，少了麥迪，成績反而勝多負少，計為十三勝六負，就在當晚之前，火箭已連勝五場，打出了今年開賽以來的最佳戰績，在 NBA 的西部戰圈中，升格到第四位。這是因為他們打出了以姚明為主力的陣勢，小巨人一柱擎天，每次進攻到對方籃下，肯定至少有兩位對手包夾他，姚明只需把球交給外國隊友，而外線射手又找到手感，球兒就乾



中華好男兒——姚明（網上圖片）

百吃不厭的大白菜

艾京

大白菜，有人叫它津白，南方人叫它黃芽菜，在香港，人們則稱之為芽白。不管怎麼叫，它總歸是中國的國菜。大白菜源於華北平原，以保定、石家莊一帶產的大白菜為同類菜種的極品。考古工作者在西安的半坡村新石器時代出土的陶罐裡，發現大白菜和芥菜的種籽。由此可見，大白菜的老家，不容置疑，就在中國。古代大白菜叫「菘」。《傷寒論》一書中就有關於「菘」的記載。而大詩人韓愈寫的詩中就有「早栽細切肥牛肚」的詩句。經過人們的改良，到了宋元兩個朝代，古時的「菘」，演變為我們今天吃的結實、包心的大白菜，因此在民間乾脆將「菘」稱為白菜了。

大白菜，對於生活在漫長冬天的京津一帶的老百姓來說，已成了不可或缺的菜蔬。在冬天，人們吃的菜蔬除了大白菜外，還是大白菜，幾乎沒有其他，即便在菜市場供應那些新鮮蔬菜，在那個低收入物質缺乏的年代，誰也捨不得花那些冤枉錢買高檔的新鮮蔬菜吃。記得那時在北京，一到立秋打霜前就換門戶戶便到副食店買冬儲存的大白菜，並有那送貨上門的服務。一斤兩分錢的大白菜，人們再手緊也要買它百來二百斤，因為過了這村沒有那店，後來再買便成了五分錢一斤了，趁便宜時多買是市民的普遍心理。一般在北京，越冬儲存大白菜事關冬天吃菜的頭等大事，因此幾乎全家家動員，先將所有外層的菜幫子揪下來，然後在陰涼的牆的犄角處裝好，避免受凍。在「深挖洞」的那個年代，原準備戰用的、冬暖夏涼的防空洞就成了儲存大白菜最理想的儲藏室了。北京人絕不會捨得將下來的菜幫子浪費掉，而是製成餡兒、餃子，或做窩頭菜團子。那時大白菜被北京人稱為「愛國菜」。

在北京生活了十多年，我對大白菜始終情有獨鍾而且百吃不厭。特別打聽了之後的大白菜更是香甜可口。從大白菜的菜譜來看，花樣不算多，而最普遍的吃法一是醋溜白菜，另一種是熬白菜，講究一點便是砂鍋白菜了。但大白菜作為菜餚中菜碼，花樣就多得老鼻子。別看醋溜白菜只是北京人的家常菜，但並非大白菜的任何部位都可溜着吃，講究的老北京菜菜心及又鮮甜，只取中間部位的嫩菜幫，這部位既爽口，又解膩。白菜芯是北京人涼拌紅果酪（俗稱溫拌）的最佳部位，除糖分高外，它脆而爽，是家家冬白菜醃成美食。菜幫子用來包包子。有些人家將大白菜醃成酸菜，那工序就複雜得多了，首先得有大瓷缸備用部分水分，然後碼進菜缸裡注入涼的開水，放在陰涼處，讓白菜自行發酵。有的工人嫌工多太過麻煩，索性日後到副食店去買它三四棵酸白菜也花不了多少錢，買回來或包肉餡兒餃子，或熬大白肉酸菜粉條湯。

在印尼也能吃上當地農墾培植的中國大白菜，當地人管叫它為「Ane」，顯然這是源自閩南語「白菜」的音譯，也證明了白菜是來自中國的一種蔬菜。幾百年以前，中國人大量移民到南洋，並把不少蔬菜諸如大白菜、韭菜、芥菜和菜心的種籽帶到南洋，並在那裡栽種，生根發芽。又有一種傳說，當年鄭和下西洋到了印尼，同時也將不少蔬菜的種籽送給當地人，並傳授這些蔬菜的栽種方法。

由於印尼地處熱帶，因此並非所有的地區適宜種大白菜，但位於高原地區如爪哇的萬隆和東爪哇瑪琅周圍的農田，由於氣溫較低，不少原先生長在中國北方的蔬菜也可以在異鄉落地生根，其中就有大白菜。

熱情

易水寒

你有沒有熱情

希臘人死了，他們不悲哀，只問一句，「此人生前有沒有熱情？」

潘台詞或許是，如果沒有熱情，死了就死了，反正活着跟死了差不多；如果有過熱情，死了也沒關係，死而無憾了。

我看到過很多熱情。一個搖頭晃腦開出租車的司機。一個拉車拚命爬坡的清潔工。一個在飯店裡拚命進食的胖子；一個邊打遊戲，邊吹口哨的小伙兒。一個把高跟鞋踩得卡卡響的摩登女郎。一個飄泊萬里，要跟女友相依相伴的男孩兒。幾隻一會兒排成N字形，一會兒排成B字形的大雁；一片綠得耀眼的樹林……

他們的熱情那麼真摯。自然，這熱情只能是無意中透露出來的。

我常常被這些熱情感動，雖然他們不認識我，但看到他們那麼快樂，我就不由自主替他們快樂。

這個世界上，存在着很多虛假的熱情。還有一些瘋狂的追逐，不是熱情，是亢奮。但我想，只要他們認為那是真的，只要不傷害到別人，就讓他們沉浸在這份熱情中吧。

熱情是夢想的延伸，即便還沒達到夢想的高度；熱情是愛的私生子，靈動、活潑，出其不意。「我有無熱情」，不要在臨終前再這樣問自己，每個晚上都應該問一問。

愛在瘟疫蔓延的日子

一對男女偶然相遇，一見鍾情。女主人對男主人公說，我回去以後，把自己的聯繫方式寫到一本舊書裡，然後賣給舊書店。你記着，那本書叫《愛在瘟疫蔓延的日子》。如果你能得到這本書，證明咱倆有緣分。

隨後，他們分開了。男孩兒見到書攤上賣《愛在瘟疫蔓延的日子》，就忍不住要打開看一下。跟你想像的一樣，他只能一次次失望。後來，就在結婚前一天，作為配角的未婚妻送給他一本書，做定情禮物，禮物是一本初版的《愛在瘟疫蔓延的日子》，上面赫然寫着女主人的聯繫方式！

這是電影《緣分天注定》中的情節。多浪漫啊。我想，如有可能，我願意在電影中擔任一個角色。我不做男主角，也不做女主角，我要做《愛在瘟疫蔓延的日子》的作者！

我的一本書，不是靠內容，就靠一個名字，簡單幾個字：成人之美，多好！

百吃不厭的大白菜

艾京

大白菜，有人叫它津白，南方人叫它黃芽菜，在香港，人們則稱之為芽白。不管怎麼叫，它總歸是中國的國菜。大白菜源於華北平原，以保定、石家莊一帶產的大白菜為同類菜種的極品。考古工作者在西安的半坡村新石器時代出土的陶罐裡，發現大白菜和芥菜的種籽。由此可見，大白菜的老家，不容置疑，就在中國。古代大白菜叫「菘」。《傷寒論》一書中就有關於「菘」的記載。而大詩人韓愈寫的詩中就有「早栽細切肥牛肚」的詩句。經過人們的改良，到了宋元兩個朝代，古時的「菘」，演變為我們今天吃的結實、包心的大白菜，因此在民間乾脆將「菘」稱為白菜了。

大白菜，對於生活在漫長冬天的京津一帶的老百姓來說，已成了不可或缺的菜蔬。在冬天，人們吃的菜蔬除了大白菜外，還是大白菜，幾乎沒有其他，即便在菜市場供應那些新鮮蔬菜，在那個低收入物質缺乏的年代，誰也捨不得花那些冤枉錢買高檔的新鮮蔬菜吃。記得那時在北京，一到立秋打霜前就換門戶戶便到副食店買冬儲存的大白菜，並有那送貨上門的服務。一斤兩分錢的大白菜，人們再手緊也要買它百來二百斤，因為過了這村沒有那店，後來再買便成了五分錢一斤了，趁便宜時多買是市民的普遍心理。一般在北京，越冬儲存大白菜事關冬天吃菜的頭等大事，因此幾乎全家家動員，先將所有外層的菜幫子揪下來，然後在陰涼的牆的犄角處裝好，避免受凍。在「深挖洞」的那個年代，原準備戰用的、冬暖夏涼的防空洞就成了儲存大白菜最理想的儲藏室了。北京人絕不會捨得將下來的菜幫子浪費掉，而是製成餡兒、餃子，或做窩頭菜團子。那時大白菜被北京人稱為「愛國菜」。

在北京生活了十多年，我對大白菜始終情有獨鍾而且百吃不厭。特別打聽了之後的大白菜更是香甜可口。從大白菜的菜譜來看，花樣不算多，而最普遍的吃法一是醋溜白菜，另一種是熬白菜，講究一點便是砂鍋白菜了。但大白菜作為菜餚中菜碼，花樣就多得老鼻子。別看醋溜白菜只是北京人的家常菜，但並非大白菜的任何部位都可溜着吃，講究的老北京菜菜心及又鮮甜，只取中間部位的嫩菜幫，這部位既爽口，又解膩。白菜芯是北京人涼拌紅果酪（俗稱溫拌）的最佳部位，除糖分高外，它脆而爽，是家家冬白菜醃成美食。菜幫子用來包包子。有些人家將大白菜醃成酸菜，那工序就複雜得多了，首先得有大瓷缸備用部分水分，然後碼進菜缸裡注入涼的開水，放在陰涼處，讓白菜自行發酵。有的工人嫌工多太過麻煩，索性日後到副食店去買它三四棵酸白菜也花不了多少錢，買回來或包肉餡兒餃子，或熬大白肉酸菜粉條湯。

在印尼也能吃上當地農墾培植的中國大白菜，當地人管叫它為「Ane」，顯然這是源自閩南語「白菜」的音譯，也證明了白菜是來自中國的一種蔬菜。幾百年以前，中國人大量移民到南洋，並把不少蔬菜諸如大白菜、韭菜、芥菜和菜心的種籽帶到南洋，並在那裡栽種，生根發芽。又有一種傳說，當年鄭和下西洋到了印尼，同時也將不少蔬菜的種籽送給當地人，並傳授這些蔬菜的栽種方法。

由於印尼地處熱帶，因此並非所有的地區適宜種大白菜，但位於高原地區如爪哇的萬隆和東爪哇瑪琅周圍的農田，由於氣溫較低，不少原先生長在中國北方的蔬菜也可以在異鄉落地生根，其中就有大白菜。