



客家村的小韭菜



■小韭菜纖細迷你，香氣卻十分濃郁。

外人不識韭滋味

六年前因為工作的關係搬到客家村莊居住，剛搬去的那一陣子，以前研究所的老師，關心的問我新工作及鄉居的日子適應的可好。當時我說工作還好，只是附近賣的青菜不是長不大，就是很老，而且種類很少，都是農村婦女自己在田埂上種的品質很差。老師就疑惑的說怎麼會這樣？台灣的農業很發達呀！

現在回想這段對話，自己就不禁覺得好笑起來。因為這些小鎮上的菜攤，除了我們這少數的外地人光顧，也不是什麼蔬菜專業區，婆婆媽媽們肯分一點自種的菜，賣個區區10元一大把給外地人，還有什麼好挑剔

的，值得跑去跟老師訴苦呢？而且日子一久，人親土親的牽繫，讓我搬離客家庄頭一年多，反而還是常常回去，買這些粗粗劣劣貌不驚人的鄉下菜。其中的小韭菜，就是我們這種外地人初初不識的好滋味。

迷你韭菜

剛開始看到這種韭菜，簡直是只能用貧瘠殘弱來形容，大概只有平常韭菜的一半大不到，或是該說可能只有五分之一或十分之一大吧！非常的袖珍迷你，上面還有些白色蟲斑，菜尾巴也黃了，可能至少有一半是不能吃的。要不是這些歐巴桑已經眼尖手巧的挑乾淨了，恐怕就算我這種不頂拙的拙婦，一早也挑不出個盈握。想來要吃小韭菜，還是有些條件的，等這些老一輩農村婦女凋零，到時候要吃小韭菜，可就不是件容易的事了。

這讓我想起我媽，我姊夫老愛挖苦我爸媽，說他們寵我們這些女兒是寵上天了。以前我都極力否認，有天我媽來看我，同我一起上菜市場，她看到小韭菜，很想吃，當時我直覺的說這瘦小有啥好吃的，就不讓她買，直到回家後她才說：「小韭菜本來就這麼小」。真不好意思害她大老遠跑

來看女兒，連要吃個小韭菜，女兒都不准。

韭菜鵝腸

沒過幾天，到附近的客家餐廳應酬，才知道這小韭菜可是這兒的名菜。師父都用來韭菜炒鵝腸，鵝腸切小段，配上一點蒜片，小韭菜佔多數，大火快炒，起鍋前淋一些米酒，小韭菜的滋味相當濃郁，比鵝腸還好吃，也可不是虛胖虛胖的大韭菜能比擬的。

韭菜鵝腸也是一般外地人很能接受的菜餚，比初嚐試酸不溜丟的薑絲大腸，要好多了。連外國客人，跟他們說這是本地的特有在來種，他們也感興趣的不得了，媲美蔥之蝦夷蔥，香氣濃郁，口感纖細。

客家鹹湯圓

小韭菜還有一個用途，就是煮鹹湯圓時，非灑上特多小韭菜，顯不出客家鹹湯圓的本色，在這裡就連吃板條也是一樣。

鹹湯圓，在客家村較板圓湯，就像閩南語的粿粽，他們叫板粽。水磨糯米湯圓，潔白的飄浮在由三層肉絲、紅蔥頭、香菇、蝦米爆香的油湯中，然後才放小韭菜，靠油湯的熱度



■成捆成捆的韭菜等著出發送上批發市場。



■韭菜炒蛋。



將小韭菜燙的黛綠油亮，也保持了小韭菜的香氣。

鹹湯圓本來就是客家村莊割稻的點心，每年農曆八月中秋一到，各庄頭謝神的平安戲就上演，就像吃拜拜一樣。每年都要跑十幾家，而且有時一晚就吃下十幾碗的鹹湯圓，對酒席的大菜反而沒啥興趣動箸，就知道有多好吃了。而且僅僅是幾樣簡單的材料，單純的米香、菜香，吃起來卻是家家的滋味大大不同。兒子、女兒小小也早就學會，品味家家主婦私房小吃手藝差裡別的趣味。算是海邊鄉居那段日子，郁郁香濃的記憶。

總之，現在我是常常買小韭菜。本省農業界有個笑話說，種韭菜的農戶是抵死不吃自己種的韭菜。不禁擔



■炸好的韭菜卷是宜飯宜點心的鄉土料理。

心小韭菜會不會也……，好在目前小韭菜是小面積栽培，但長期連續採收的蔬菜，農藥的施用難以評估殘效，國內對這種小量栽培的農產品的品牌、生產過程、農戶的規範、農產品上市的許可，只能說是自由的得靠消費者自求多福了。

韭菜的滋味

平常最普通的韭菜吃法，就是切成寸許一段一段拿來炒豆干、肉

絲、花枝、甜不辣等等，都是一般家庭主婦非常熟悉的作法。包韭菜水餃、烙韭菜盒子也是非常可口，讓很多人愛不釋口，永遠有忠實的饕客捧場。

高中時，在學校附近靠復興路國光路的地下道，有油餅的攤子，大家都戲稱他的餅子叫草履虫，因為外型做的和顯微鏡下蠕動的草履虫十分神似，而裡面也是包著切碎的韭菜、豆腐、粉絲，有沒有加蛋末、蝦米倒是忘了，反正這草履虫餅，成了當時晚自習牢不可破的點心習慣之一。高一沒吃過，高二還不曉得會吃，簡直就是有辱校風。另外就是臺中的鄉土小吃大麵羹，把鹼麵煮得胖胖軟軟糊糊濃濃的一鍋湯麵，也少不得要放一撮燙熟的韭菜、菜埔，再澆上一勺酒肉湯真夠味。

小韭菜大吃客

小韭菜的料理方式大抵和韭菜是相通的，只是更小巧，做出來的菜餚也迷你，很能配合家庭少量消費的特徵。

簡單的就把小韭菜切碎，和蛋汁來炒蛋，反正一起下鍋，蛋熟了，稍微再烘一下，讓蛋有些金黃，韭菜也香氣四溢就可以了上桌了，要更好吃一點可以切一些碎蝦米，更是鮮美。不想吃太多蛋，也可以加一點碎豆腐一起。韭菜在素食中是列為五葷之一，表示吃了會讓人太刺激的一種。

倒是家裡臨時有客人來沒什麼菜好加，炒個韭菜炒蛋，又快又方便，這時我會耐心的攤成蛋餅，趁沒有全熟之前，卷起來或折成幾疊，再用小火兩面烘成金黃色，上桌前切塊，還是滿體面的，這時有韭菜我就會用韭菜，或是加上泡點水的「魷魚」



■韭菜炒烏龍，是很速配的搭檔呦！

更是鮮美。倒是我有個朋友，每次看我炒韭菜，就故意挖苦我說是要炒給老公吃的是嗎？語焉不詳曖昧之至。

炒烏龍

韭菜用來炒平淡無味的烏龍麵，也十分「速配」，它的纖維正好補足烏龍軟爛的口感，所以是炒烏龍的不二搭檔。另外，沒有香菜的時候，小韭菜末，也是很好的替代品，和蘿蔔貢丸湯的滋味很和諧，下次請記得試試。

炸韭菜

小時後，在冬天都會有很多出來賣「苦爹」的攤子，用麵糊裹些便宜的青菜、芋頭、番薯片等等，熱呼呼的。其中韭菜也是主角，一種是用切碎的韭菜包蚶阿，用一個小漏斗外面淋麵糊，炸成一個飛碟型的「苦爹」，或是很巧妙的用韭菜包纏著鮮肉或蝦仁，炸成條狀，再切塊，淋上醬油膏、辣椒醬、海山醬，好吃的不得了。

所以，現在我也如法泡製，只是現代人肉多為患，肉就免包了。先取一把對韭菜對折，外面再一根一根的韭菜纏成一圈一圈，後纏的正好壓住前一條韭菜的尾巴，最後一條塞入中間，裹上麵糊，在家裡一樣畫葫蘆，因為小韭菜很纖細，纏出來的韭菜卷比較迷你，適合小鍋油，就可以炸的很酥脆又快熟，現炸現吃，讓冬天有暖暖的情意。 

