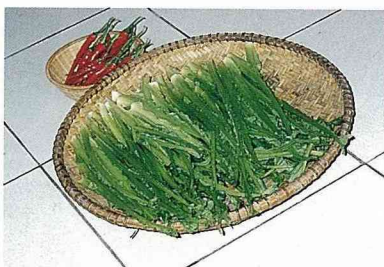


# 話萬莖 · 萬仔菜 · A菜

**記**得早期的農家，家家戶戶總會飼養些牲禽，咱家自不例外，除了養一頭水牛主農耕外，就是三、四隻撿廚餘、吃餿水的豬仔；還有一群到處覓食四處遊走的雞、鴨、鵝了。人畜就這麼自然和平的散置在院落中。此時的你恐怕腦海中早已勾勒出一幅「雞犬相聞」的田園好景緻，但讀者也許要驚訝，我當時是多麼得不喜歡，甚而怨中帶恨呢！

因為看似寧靜祥和的雞犬相聞，事實可能是雞飛狗跳，而且稍不小心可就會踩上地雷——雞屎啦！況且農家總有做不完的雜事，一些屬「羽量級」的工作就落到我頭上，其中之一就是餵鵝。讀者你又會說，那有什麼困難嘛！倒飼料給牠們吃不就好了。那年代誰知飼料一詞呢？即使有的話一般人家恐怕也買不起吧！告訴你我們餵鵝吃什麼——萬莖拌米糠。所以光是採、切、拌就夠我們這小小孩忙得團團轉。

其實這與割豬菜餵豬沒二



■採下嫩葉，撕去葉肉，光取葉脈食用，是萬莖的另類吃法。

樣，想當然耳我就把萬莖和豬菜歸在同一類；加上當時在我們那小小村落，除了同宗的幾家客家人會取其嫩者來食用外，其他庄頭的人，總會譏以「哦——吃鵝菜！」，那語詞音調在在令人不舒服極了。當年的我乏眾生平等的觀念，想到與鵝同食一物就不由自主的抗拒著，即使母親百般誘導，亦不能讓我痛快下箸，如今想起來也真好笑。

說了半天，相信很多人對它仍「霧煞煞」，但只要我一說到大名鼎鼎的「A菜」，大家對它定不陌生



■把燙軟的葉脈涼拌蒜末調味，清脆爽口。

了。它就是時下人郊遊踏青經鄉村小店最喜停車歇腳一嚐的現採菜蔬之一。其實「A菜」的本名叫萬莖，又叫萬仔菜，是早期農業時代鵝仔的主食，如此叫來叫去，透過民間語言的組合與想像，竟變成了A菜。或許再過幾年你到市場說要買萬莖，反而沒人懂你了！

萬莖品種大致有立生萬莖、皺葉萬莖和結球萬莖。我種的應屬立生萬莖的一種，只是它看起來非常的原生，劍形的葉片呈石綠色，我總是順著軸心摘採，保留軸心繼續成長，可摘食多次，是最符經濟效益的一種蔬菜。習慣上稱它「長萬莖」，也叫「甜萬莖」，近來好像又有人叫它「大陸妹」。

採下鮮嫩者，由葉稍順葉脈而下撕掉葉肉，光取葉脈來食用。最普通的吃法，也是最好吃的方法是備好蒜末的調味料，把燙煮過的葉脈，倒入輕拌二下，就是一道清脆爽口的菜餚，讓人食而知味呢！當然你也可以有另類的吃法。

最後我想告訴大家，我現在很喜歡吃萬莖，除了回憶兒時的滋味外，另一個重要原因是它讓我輕輕鬆鬆就能享受田園之樂。好栽植少蟲害是它的特色，尤其適合像我這樣不很專業又有點懶的人栽植，更是遠離農藥的健康蔬菜。所以每年秋收後，我總不忘在田頭田尾栽植一些，之後就歡喜的等待收穫。

■作者自己種的「長萬莖」

