

面對今昔兩套中橫公路青山、梨山一帶的衛星影像照片，今日的滿目瘡痍，令人觸景傷情。昔日的記憶告訴我，那裡原有滿山翠綠、群峰懷繞的一個個小村落。腦海裡，又見梨山，又聞芹香……

香味確實能引發一些鄉愁和深藏於心底的記憶。從睹物，到思人，使你歌詠生命之美麗，也讓你感懷時光之不再。

又聞芹香，那婉轉賦物的情思，讓我想起昔日梨山採芹的一節：初見野芹，是在山腰低濕處。低頭細看，一叢一叢，葉緣鑲著透明的水珠，散發出特異香氣，不必問，是野芹無疑。

梨山的野芹，無論是煮湯、素炒或葷配，確實是山菜中第一美味。油綠生光，香脆細嫩，野味未馴的特殊香氣，香得可愛。野人獻芹，良有以也。

再看最近照的相同地帶的衛星影像圖片，那是地牛翻身之後，山河變色，羊腸小徑可是柔腸寸斷，山峰已崩塌成為黃土，留下斷頭山峰。人事已非，令人觸目驚心。不見梨山，不見故人，更不見野芹，更難以面對那些許多記憶所繫的地方。誰說此事何足貴？卻是「未老莫返鄉，還鄉須斷腸！」

又不知是誰說的，一碗熱湯也可以引起鄉愁，這可

憶芹二三事

香味會勾起不少塵封的記憶，
特別是那些快要走入新事記不住、
舊事忘不了的人們。

是真的。我不是饕客族，因此，令人頰齒留香的美食，不見得留有印象。例如30年前剛從東瀛回來，有幸嚐過一客3000元台幣的魚翅湯，我只記得不到5分鐘就吃掉了當時一個月的薪水，雖然，那是別人請客，總覺得不大對勁，再好吃的也失去了原味。

在心靈深處所藏有值得回味的的美味，當是來自於甜美的回憶。讓我把那些逐漸清晰起來的半世紀前的記憶，用文字留存，更藉以找回年少時代的溫馨物語，彷彿也看到往日的自己。

初中時，家裡兼營縫製加工廠，每到秋冬之際，爲了趕製學生制服，經常有好多女工加班到深夜，忙不過來時我也會幫忙縫鈕扣或打鈕扣洞。那時候，最高興聽到的是深夜裡從遠處傳來賣麵攤的笛聲，因爲我知道不要多久就可以停工，享受當時認爲是無上妙品的鄉土小吃。其實沒啥特別，就是大家常吃常見的撼仔麵和魚丸湯而已。

吃遍了台灣小吃中的各種美味，不能忘卻的是埋藏心靈深處數十載，熱騰騰帶點芹香的撼仔麵和魚丸湯。那個撼仔麵啊，絕不是今天的陽春麵。下出來的麵既清爽又滑溜，麵湯氣裡一縷縷清香飄向過來，湯裡若隱若現幾許碧綠碎芹，碗麵上一片鑲紅邊雪白的紅糟肉片，還沒入口，那份情調那股香氣已鏤刻腦海，一口氣吃得乾乾淨淨，又香又美，一碗足夠了，極品美味，不宜再三。魚丸湯亦然，小販端來時都會說：來來，趁熱。兩顆小小魚丸，同樣伴著爆蔥碎芹，清湯碧芹，那才是色香味俱全的絕美小吃。那碎芹，想必是土芹菜或芹菜管，只有她才能帶給你如此濃郁的香氣，叫我如何不想她！

最後，再添一個校園裡的小故事吧。開學後不久，一個嬌小可愛的新生來找我。她問：芹菜不吃葉子，爲何分類在葉菜裡？我說：回去想一想吧。第二天，她又來了，一開口就說：「老

師，我媽媽說，芹菜是莖菜，對不對？」好一個小學生，我回答她：「你自己認為呢？」再過一天，又跑來了，好可愛，她說：「老師，我爸爸說，芹菜應屬於嫩莖菜類，是不是？」原來還是幼稚園大學生！我盡量壓住必將提高的聲音說：「有沒有好好觀察芹菜的植物形態？」她回說：「老師，有啊，很多小葉對生在細枝，而細枝長在莖上，莖是中空的。利用部分是細嫩的莖部，所以不應該叫做葉菜類，絕對是莖菜類或嫩莖菜類。」

我問她香蕉的樹幹是什麼？她知道那是偽莖，這就好辦了。告訴她，芹葉不是小葉對生，那是二次羽狀複葉。自然，那些食用的部分就是葉柄，用的是葉柄，當然，還是葉菜。小可愛似懂非懂，又問，那莖呢？那些葉柄密生的地方就是莖了，短縮在葉柄和根群之間。如果是莖菜，可就沒得吃了。

現在，輪到我反問她了：「洋蔥是什麼菜？」「蔥類！」「葉菜還是莖菜？」她想了一想说：「葉菜，那些鱗片的部分，應該就是葉片。不過，洋蔥球又為什麼叫做鱗莖呢？」「回去好好研究吧。」「謝謝，老師。」

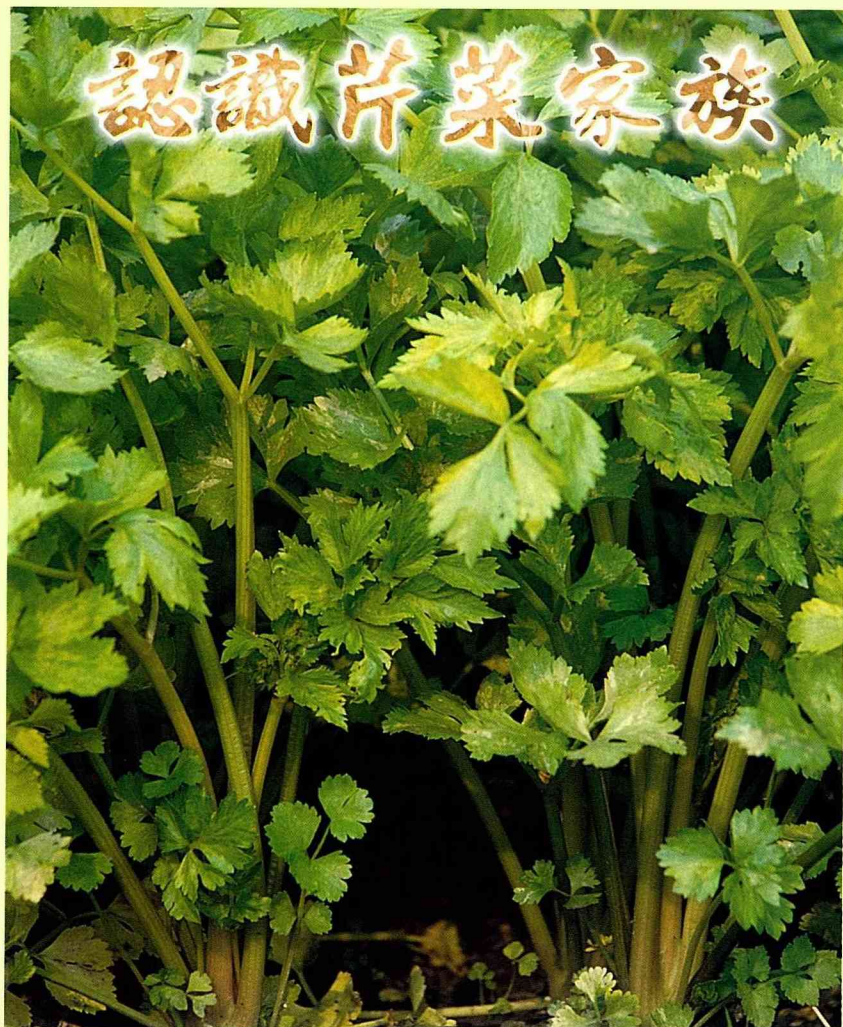
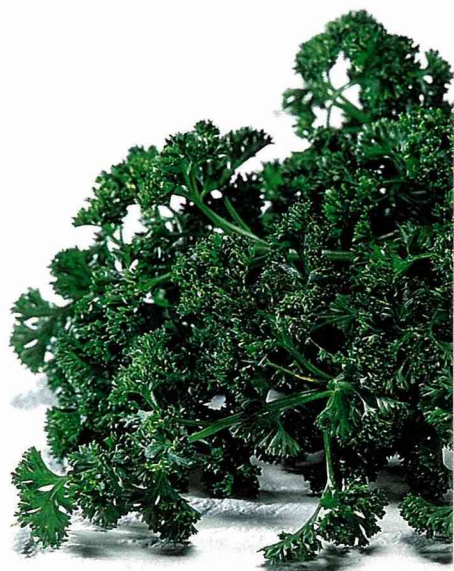
我不記得她有沒有再傳達她父母大人的高見，也忘了問她的芳名，只記得非常

嬌小可愛。

（編者註：蔡平里教授去年從台大園藝系退休，曾於83年1-12月為「鄉間小路」撰寫12種有香味的本土蔬果，本社將之收錄出版『蔬果芬芳錄』叢書，並獲得第四屆李國鼎通俗科學寫作獎及前台灣省政府新聞處報導文學獎。關於芹菜特有的香氣與利用，請讀者參閱『蔬果芬芳錄』中的「芹之香」吧！）

圖

■可愛的巴西利，你有勇氣放入口中嗎？



■台灣土芹菜，香氣濃郁，葷素皆宜。



■西洋芹菜，適合涼拌生食。

芹類蔬菜是非常可愛的香辛類家族，最大特徵是根、莖、葉、果實都含有精油，全株散發特殊香氣。從果實萃取的精油稱「芹子油」，供食品香料用途；例如製作雞肉捲所用的香油中必須添加芹子油，讓聞者立即感受到雞肉捲的芳香美味。由莖葉萃取者稱「芹葉油」，可作為食品香料、化粧品香料及香水。

芹菜的熱量低，纖維多，鉀離子含量高，一般認為生喝芹菜汁可以降低血壓。

芹類蔬菜還是個龐大的家族，野生品種在植物分類學上，屬於繖形科的21屬35種，這是相當可觀的植物資源，在蔬菜育種改良上有重要意義。台灣野生的芹菜種類可不少，鹿谷鄉盛行栽培的山芹菜，就是一種野

芹，市場上十分搶手。經過人類栽培的芹菜品種可分成四類：

- (1)鴨兒芹
(學名 *Cryptotaenia japonica*)
- (2)旱芹
(學名 *Apium graveolens*)
- (3)香芹
(學名 *Petroselinum crispum*)
- (4)水芹
(學名 *Oenanthe javanica*)

水芹和鴨兒芹在台灣都有野生，分布在海拔300公尺以上的冷涼低濕的山谷裡，是原住民經常食用的原生蔬菜之一。氣味強烈的台灣土芹菜，以及葉柄肥厚適合涼拌生食的西洋芹菜，都屬於旱芹。至於香芹就是餐

盤擺飾用的「巴西利parsley」，近年還出現一種矮性香芹，不供食用，當作花壇邊緣的綠色植栽，非常可愛。

屏東縣新園鄉特產的「芹菜管」，是從土芹菜品種中，挑選管狀葉柄特別長的地方品系，經遮光處理生產又白又長的「芹菜管」，以新興蔬菜之姿成為市場新貴，為栽培與食用歷史悠久的古典芹類家族，憑添佳話一章。

資料來源 / 豐年叢書
『蔬果芬芳錄』

