

## 馬齒莧

沈立

去年四、五月從家門左側小巷走過，巷道雜草叢生，任人蹂躪。似乎過路人從不在意那種亂象，心裡閃過如果哪天碰到里長，一定跟他建議找人清理一下。

可那一陣子從無機緣遇到里長，而草卻愈長愈密，有天下午運動回來，看到草中間長著不少的馬齒莧。根莖呈透亮的紫紅色，在陽光下燦爛發光，深綠帶紫色的橢圓小葉片在粗莖上均衡排列，煞是好看，長得快的已冒出幾朵小黃花，如果單以欣賞的角度看，某些畫面還挺不錯的。



圖片來源：<http://aspsplants.blogspot.com/2014/11/174-1-18.html>

我們湖南人的口音叫它「馬屎莧」，一定是後來有人覺得不雅，把「屎」字改為「齒」，才不會有噁心的感覺吧！不過我倒相信早期它的繁殖，是「馬」吃了已開花結籽的「馬齒莧」排泄物，再發芽生長而得名，如今的野生「馬齒莧」

應該是風媒的。

記得兒時在「白果屋場」吃過的馬齒莧紅燒肉，梅嫂子用心烹調的滋味非常難忘，有點像梅乾菜，卻稍帶一絲絲微酸；不知怎麼地，一想起來，嘴裡竟然有口水翻騰。小時候的回憶最真切，只要留心，很難忘記；大概我太饞，對一些食物印象別深刻！

於是有一股把它摘回家的念頭升起，回憶當年梅嫂子留給我的印象，依著她的做法，回家拿了個洗菜的盆子，蹲在那片草中，一會兒功夫拔滿了滿滿一盆，送回家後再帶了個大的塑膠袋來繼續拔。紫紅顏色的根莖又肥又嫩，我可是越拔越來勁兒，全部拔完竟超過預期的份量。雖不是為大家做除草的公益，只是為自己解饞，卻省卻了工人一些時間和力氣呀！

回家清洗了三、四遍，待乾淨不再有泥沙後，找個大鍋裝滿清水，煮開了丟下去燙熟，可費工夫了！因為份量多，一共煮了三回，等全部煮過、涼了，才把水擰乾。最後用透風的竹盤子鋪平，放在大太陽下曝曬，不時去翻動，大約曬了五天，一點水份都沒了，乾了的份量只剩下不到原來的五分之一。煮和曬乾是去除酸味的主要方法，再分裝在塑膠袋裡，封口放入冰箱，冷藏備用。

冰箱塞了四、五包，老婆大人沒吃過，嫌佔了冰箱的空間。我趕緊去買了一斤多五花肉，切來紅燒；肉燒得差不多時，把馬齒莧稍微用水沖沖，甩乾切成一寸多長，放進鍋中肉汁內攪拌均勻，再加兩大匙冰糖，用小火燜燒半小時起鍋盛盤。現在回想起來，依然香氣四溢，我又找回了「白果屋場」的滋味了，真是開心無比。

老婆吃出了味來，加幾個平常的菜，把隔一條街的弟弟、弟媳叫來吃飯，他們沒吃過，只知道說好吃。他們那個四歲多的小外孫不會說，只說要吃「黑黑的菜」，笑壞了一桌子人。

隔幾天去倒垃圾，遇到鄰居葉太太，跟她聊起吃馬齒莧的事，她比我年長幾歲，也記得馬齒莧是可以吃的，在大陸窮困人家從田野摘回去，洗乾淨燙熟，拌些佐料及碎大蒜就當一道青菜，因為酸味太重，沒什麼人愛吃！她若見到也不會去摘。喜愛與否？說明各人的吃法與記憶，還真是影響各人的意念與行為！

後來碰到里長，真的跟他說起那條巷子該找人除草的事，他滿口答應。整條小巷子也真的變得清爽好走了，今年春天才開始，巷子裡仍有雜草蔓生，卻不再見馬齒莧。我心裡正在納悶，到底怎麼回事時，見一個背著農藥的除草工人正在噴藥，於是恍然大悟：去年噴灑的農藥，讓嬌嫩的馬齒莧不再生長，啊！真是可惜了呀！

