



篾菜分人惜¹

「擇好个篾菜愛無？」

「無愛」，還生生个²篾菜摻佢無緣。細人仔摻篾菜安一個異實在个名仔安到「臭菜」，因為篾菜个液膏汁蕘味盡重，會衝人个鼻公。篾菜放在冰箱肚園，會搵到歸冰箱仔臭風味；係無抽間摻佢用忒，放加兩日仔還會綿忒、臭磺，恁艱辛个菜，當然也無愛。

毋過，茅嫂仔既經割好一大地篾菜、用新新个塑膠落仔袋好，誠意个摻等等應佢，好砣還佢一包等路个人情，佢當然愛識時勢。

「好啊，天然無農藥，恁靚个篾菜！當然也好！」

篾菜愛仰仔食？「篾菜炒豆腐皮」，係記才肚印象盡深个味緒。頭過，泉水溝脣个菜園角有篾菜好割了，阿姆會浸兩坭仔雜貨店賣个豆腐皮，炒篾菜。篾菜擇好洗淨、切一墩墩仔，豆腐皮浸軟、切一條條仔，起火、倒油、落豆腐皮、放篾菜，一下仔就香出味，起鑊前滴兩滴仔香油落去，清香扯飯、緊挾挾無停、舌嫌乜絢毋核強強會分人吞落肚，「篾菜炒豆腐皮」，實在當好食。

篾菜罕得有蟲仔，盡驚菜蟲个恠，青菜氣毋足，阿姆種一細角仔篾菜，好摻佢盡好食个豆腐皮共下炒，有好割就炒，騙細人仔食青菜，用心良苦。細泉水仔盡貼心，波波滾出水分人淋菜，屋側角菜園自家種个篾菜、人情交流雜貨店長透賣个豆腐皮炒出來个「篾菜炒豆腐皮」係記才肚盡生活³个味緒，就像阿姆還活跳跳仔在灶下無閒炒菜个身影共樣。

頭過，去阿杌伯个麵店仔食大麵，阿杌伯炆个豬頭骨湯也盡有誠意、鹽酒掌過个三層肉一等甜香、大麵又燒又大碗、一細撮仔篾菜葷香又吊色，一碗大麵食到人个舌嫌啦無停。毋過，該篾菜，係還青青脆脆，該就僅可吊色定定，吾目珠鑑定過，手就會忍毋核擎起篾仔一皮一皮仔摻佢挾走，生生辣辣个篾菜，講等摻佢無緣。

篾菜又安到「洗腸草」，分人食用既經有超過三千年个歷史了⁴。篾菜裡肚个有機硫化物，係臭蕘个來源，也係佢做得消炎、殺菌个成份；篾菜个纖維粗，做得消食⁵。故所，食篾菜，就毋會「屙屎毋出怨豬嫌」了，納稅⁶加當順；係講篾菜摻豆菜連手，炒一盤「篾

菜炒豆菜」，該又還較順。

「筴菜炒豆菜，揸胡椒粉，簡單。『筴菜炒豬肝』，你有食過無？」

「有啊！在外背讀書放寮轉，吾姆輒常會炒『筴菜炒豬肝』分僱食。」

「難怪！」

難怪麼个？學老同事講佢毋識食過，係看厥姆摺厥老妹做月，人家教講「筴菜炒豬肝」做得發乳，佢正第一擺看著。因為，係客家人教个，就佢臺大人个研究精神，佢認為「筴菜炒豬肝」係客家菜。「筴菜炒豬肝」係毋係客家菜？僱毋知！麻油炒豬肝講做得發乳，僱就識聽過。

在外背讀書个時節，一禮拜正轉一擺，堵著豬砧有靚靚个粉肝，做阿姆人定著會割轉去。菜園肚个筴菜便便，蔴油、豬肝、筴菜炒一盤，毋會像蔴油、薑嫲、豬肝、米酒炒个「炒豬肝」恁熱，僱乜知。細妹人驚暴粒仔，屋下个料理係搵到忒熱氣，阿姆儕第一個分人怪怨。筴菜摺肉氣原本就異合味，「筴菜炒豬肝」愛擇有堵好个粉肝，食起來正毋會勃勃噉毋得綿。做阿姆儕日日探等，看妹仔放寮該日係刷麼人屋下个豬仔，留一副靚靚个粉肝，好分妹仔補血，菜園角个筴菜，係最適當个配角。

第一擺有「筴菜做主角」个感覺，係去高中同年个屋下食便飯。同年个阿爸阿姆都係山東人，該日當晝，主食係饅頭、副食係山東大餅、燒湯係豆腐肉丸湯、桌心係「筴菜水餃」摺「筴菜蒸餃」，食飯間仔四圍有像旗仔樣仔晾到三面壁頂个細板帕仔，獨獨个青菜就係筴菜。同年个阿爸係將軍，將軍夫人伯姆日日蒸饅頭、做大麵，該日食飽，將軍阿伯轉寫字間仔寫大字畫圖、將軍阿伯个傳令伯共樣摺佢顧頭顧尾、將軍夫人伯姆喊僱兜食飽碗筴放等，去寮就好，自家又無閒去餵貓仔、嘍狗仔。

三個細阿妹仔，行去大圳脣頭坐一排打嘴鼓。該日个天時真靚，金黃色个日頭晟在三個細阿妹仔無愁無慮个面容、大圳脣个柳樹輕搖送風，一陣一陣仔，噓啄噓上來，全全係筴菜味。好得，僱兜全全係細阿妹仔好朋友，毋係高中生仔男女朋友偷約會，因為，隨風，一陣一陣送出个，除忒噓啄味，還有筴菜屁。筴菜，係該日个主角，僱兜用笑嚙聲、筴菜味記錄起該日个青春。阿伯姆講「韭菜，久財」祝福僱兜細妹人有久財；僱心肝肚想，華語「韭菜」、四縣「筴菜」，僱兩項都有講，該僱係有久財又有快財，實在真好福。恁多年了，將軍夫人牌筴菜水餃个味緒，還記等在在在該日个青春日記肚。

「記得，水餃用生麵⁷，『韭菜盒』愛用焗麵⁸！」

大學同學，單淨用一張嘴煮菜。同學个阿姆係學老人、阿爸係湖南人，「筴菜盒仔」裡肚包到滄滄个豬肉末、蝦蜚末、豆腐乾末、冬粉末、卵皮末、筴菜末，料仔煞猛包到膩膩、麵皮耐心煎到香酥又毋會過燥，害人一生人尋毋著比該還較好食个筴菜盒仔。阿伯姆講做報告食這味較有精神，會得著第一高分，該日个筴菜幼幼秀秀，繡出大學生活一片做分組報告、一片去同學屋下臘食个記錄，有一息仔見笑。毋過，人講「見笑一時間，肚飽一晝邊」，阿伯姆个筴菜盒仔，實在忒香了，人情到今也毋會擢忒。

「該愛擢忒哦？」

日頭就愛落山了，天時轉寒、水道水冷域域了，一隻雞仔寒毛菇仔了了，擲都擲毋得淨，雞胗翻好、雞肝留了、雞心也洗淨了、連臥到⁹都有留著，係哪項做毋得擢忒？

「該雞腸，偃來摻佢翻起來好無？偃看，菜園肚有筴菜。」

原來，係慧婿郎想愛食「筴菜炒雞腸」，該就拿一支細禾鏟仔來翻雞腸、擎一支細禾鏟仔去割筴菜。雞腸翻好，沖到淨淨，還愛用麵粉搭過，正毋會臭羶。洗到淨淨个雞腸摻筴菜共下炒，放一息仔雞油、淋一湯匙蒸雞仔个肥湯落去，一盤「筴菜炒雞腸」，有人食到盤仔眨轉來。

翻雞腸，問題不大；刷雞仔，較得人驚。阿姆雖然毋係食齋人，毋過，佢斯盡驚刷頭牲。佢做細人仔時節，阿太喊佢去禾埕脣搯手刷鴨仔，鴨仔割好、頸根摻佢交(kau^ˊ)到翼下，先用雞奔仔奔等莫分狗仔擎走，正好去灶下環燒水焮鴨仔。乖乖个細阿妹仔去灶下盤好燒水，細心細意个摻燒水環出灶下，一出灶下門，看著一隻無頭鴨在禾埕肚打腳偏，一孬一孬仔毋知愛跳往哪位？麼个「塚埔仔著火」嚇死人！無頭鴨在禾埕肚打腳偏，正正經會嚇死人！好得，燒水無戛忒。

人講「一年著蛇咬，三年驚草索」，一隻無頭鴨，嚇壞細阿妹仔一生人，就算係初一十五愛拜伯公个雞鴨，也好得有阿錢伯搯手，錢請人刷。到賣雞仔个阿四伯婆退休，又想畜雞仔分孫仔食个阿婆，就只好自家刷雞仔了。

「做雞做鴨無良時，遽遽出世大富人家做子兒！」

「阿彌陀佛，感謝您个犧牲。」

「雞腸留分偃翻，偃先來去割筴菜、擇筴菜！」

茅嫂仔个篋菜，還萋萋，愛遽遽拿來炒，豆腐皮無了，冰箱肚還有雞卵。打三粒散卵煎做散卵皮，撩起來切條、切截。倒香油、落篋菜、放煎卵皮，「篋菜炒煎卵皮」就炒好了。

「媽，還有篋菜無？天光日，還愛食篋菜炒卵！」

「篋菜炒卵」，就毋使恁工夫，搵五粒散卵煎煎啊、放一細拖仔篋菜落去鑊肚搵兩下仔，篋菜還略略仔濕潤濕潤、散卵較貴較軟入。頭過帶飯筲仔，「篋菜炒卵」愛自家一位，押到便當角，篋菜味正毋會奪到白飯項。飯筲仔蒸好，飯筲蓋仔掀起來，「若屋下个卵，毋使錢哦！」大家都知阿姆人打早耽起來炒「篋菜炒卵」分細人仔帶便當，有成時去雞樓拈著正生个土雞仔卵，柑仔色个散卵面項兩皮青色个篋菜，就像在該講「看，偌兩個盡鬥得，色水靚、味緒香」。

「篋菜，還有；雞卵，無了。」

單淨篋菜，頭尾擇擇啊、洗淨、完(von~)條仔摺佢擲落鑊肚燥熟、一條條仔挾起來、拈齊、切礮、排盤，淋一湯匙仔甜豆油¹⁰落去，面項放一細撮仔樵魚析末仔無就幾粒仔蔴仔，烏蔴仔、白蔴仔都做得，爽口爽口个篋菜冷盤，乜異好食。為著愛錫細人仔食，做阿姆儕愛細心細意个研究搵篋菜个甜豆油，好做出自家家庭个味緒，每一個阿姆抑係阿爸都做得自家用心調配，調配出一種分人惜个幸福味緒。

熱天，來一盤「焯篋菜冷盤」清心解熱，爽口爽心。

寒天，來一盤「篋菜炒雞腸」湊朋友打鬥敘，熱心熱情。

一項項个篋菜料理，記錄等上輩對下輩个惜；一頁頁个味緒回想，化做心肝肚一遍又一遍个感謝，因為有惜，簡單个料理也會香出味，分人緊回想都緊香。雖然，日頭日日對東片析出來，毋會停跔，去到西天遊祭个上輩，毋會倒轉來分偲佢承蒙感謝；好得，人同人之間个相惜，做得分人分享出去，乜做得一代一代傳承下去。就像篋菜，又安到懶人草，緊割緊生、耐寒耐熱、毋使忒烈个日頭、挨得過霜雪个寒冬，總愛有心去滋理、用心去料理，佢就會香出味、香入心，分人享受著幸福个味緒。

【作者註】

1. 筷菜分人惜 (kuai coi bun ´ nginˇ xiag ˘) : 韭菜分享愛，韭菜令人喜愛 (語意雙關)。
2. 生生个 (sang ´ sang ´ ge) : 尚未熟的，活生生的。
3. 生活 (sen ´ fad) : 生活，鮮活。
4. 《詩· 豳風· 七月》 : 二之日鑿冰沖沖，三之日納于凌陰，四之日其蚤，獻羔祭韭。
5. 消食 (seu ´ siid) : 幫助消化。
6. 納稅 (nab soi) : 上大號。
7. 生麵 (sang ´ mien) : 冷水麵團。
8. 熨麵 (lug mien) : 燙麵團。把沸水沖入麵粉盆中，用筷子用力攪拌，讓麵粉變成燙麵。
9. 臥到 (ngo do) : 家禽的脾臟。
10. 甜豆油 (tiamˇ teu iuˇ) : 甜醬油。甜醬油依個人喜好，可以醬油、水約 2:1 的比例，加上糖、酒、蔥、薑、花椒、陳皮、八角等煮沸後放涼、裝瓶、放置冰箱備用，可當沾醬也可當調味料。



作者感言

彭瑞珠 客語教師

韭菜，四縣腔用委婉詞「筴菜」，以避諱「韭」的同音字「久、九」，有其人文內涵於內。猶記 29 歲那年，長輩問年齡，母親搶答：「佢 30 了。」，母親對子女生命的守護是如此兢兢業業，而我們一直視為理所當然。「筴菜」，是韭菜、是配菜也是理所當然。

然而，一把像菜又像草的「臭菜」，只要用情去看待、用心去料理，它會散發出有深度的香氣，也可以變身為料理的主角，在餐桌、在我們生命的記憶裡。所以說「韭菜可以令人喜愛、可以把愛分享出去」，就是「筴菜分人惜」的意思，也是母語寫作才能表達的雙關語。

感言已寫在篇章文末：「筴菜，又安到懶人草，緊割緊生、耐寒耐熱、毋使忒烈个日頭、挨得過霜雪个寒冬，總愛有心去滋理、用心去料理，佢就會香出味、香入心，分人享受著幸福个味緒。」