

## 野菜

從前，上海人吃的草頭、馬蘭頭和薺菜，都是野生的；廣東人的春菜，豬**𦵏**菜等也是。兒童在田邊野外一採，拿回家給媽媽炒，異常鮮美，百食不厭，至今難忘。現在的蔬菜都是種植的，不下農藥的已經當寶，哪有什麼野生菜？

今天走過九龍城街市的陶記，老闆娘拿出一大撮菜來，看都沒看過。

「什麼東西？」我問。

「瓜子菜，又叫老鼠耳。」她解釋。

一棵棵長得又細又弱，葉子的形狀，如老鼠耳朵般小，故名之。

「怎麼吃？」我的烹調技術大部份是菜市小販**教**出來的。

「就那麼拿去煲水，當茶喝，可以去膽石。不然在滾水中拖一拖，再用蒜茸來炒，現在內地很多餐廳都有這道菜上桌。」

我一聽到大陸人開始吃，就知不妙，這種野菜一定被拔光，今後又只有吃種植的了。

文化大革命之後，我帶父母回老家尋根，到館子**裏**叫很多菜宴請舅舅。魚和肉上完後，點了炒芥蘭，向舅舅說：「吃多點蔬菜，蔬菜對身體好。」

「你們吃吧。」舅舅說：「這些年來，我們天天吃。」

聽完感到一陣淒涼。

當今，大家也吃厭了大魚大肉，開始懂得欣賞蔬菜。我們到處旅行，要是看到菜館餐牌，或擺在店口的稀有蔬菜，一定叫來試試，像在成都吃過叫為豬屁股的魚腥草，即刻愛上。

把老鼠耳拿回家，照老闆娘的指示，先灼一灼，熟後葉梗變成粉紅色，像蔬菜的根那麼漂亮，再用豬油爆香蒜茸，下鑊兜一兜，馬上上碟。

一股清香，菜又帶甜，是我近來吃過最好的蔬菜。

大陸地廣，深山中還有吃不盡的野菜吧？今後搜索，專食之，魚和肉可免則免。吃呀吃呀，做和尚去也。

網址：<http://www.bobotea.com> 🍅

[蔡瀾](#)