

懷念「古早味」 「悶芋橫」有感

文、圖／陳書華



發哥服務於自來水廠，公務之餘亦轉換身份，扮起時下最夯的假日農夫，利用輪空班或休假日時間，耕耘祖傳水田，種植約一萬株水芋頭，至今已有多多年矣。多年媳婦熬成婆，從最初以為芋仔與蕃薯是兩兄弟，到現今已練就成芋頭達人，收成的芋頭外觀圓滿碩大、質地綿密鬆軟，在傳統市場總是內行人的搶手貨，我們也常收到發哥精挑細選的上品貨，透過媽媽巧手，轉變成鹹甜多樣，一「芋」多吃的料理。

連續假日，久旱逢甘雨的高雄地區，有著雨來猶可望豐稔的喜悅，發哥騎乘野狼老爺車來到老家，搬下一大袋綠色長葉莖，打開一看就是俗稱「芋橫」（閩南語）的芋頭莖部，還有幾粒渾圓厚實的芋頭，久居國外的小妹好奇問道：這是甚麼植物


啦！可以入菜嗎？發哥以自豪的口吻回答：這是芋葉莖，是芋頭採收時的副產品，閩南語叫「芋橫」，在早期臺灣物資不充裕的年代，常用醃鳳梨醬一起煮食，是農村地區常見的家常菜。芋橫因為纖維較粗，一般市場上很少有人販賣，以往芋農只收割芋頭而芋頭莖就棄置田中當肥料，但碰到颱風來襲後導致蔬菜價格飆漲，每種葉菜類都「貴參參」時，家庭主婦總是斟酌再三，忍痛買菜。栽種芋頭的農民於是趁著採取芋頭時，把芋頭莖也一併採收，送到市場上販售，每斤還能賣十幾元，加減賺些零用錢。

這款不常上餐桌的食材，如何變成一道家常菜呢？料理芋橫很簡單，不用大費功夫，動鼎又動灶，只要用點巧思，就能悶煮出好味道。這道古早味的家常菜，好

吃的重點是一定要放芋頭塊，增加綿密滑順的口感，另外，醃鳳梨醬是調味的關鍵，讓鳳梨、芋頭、芋橫這三種具有濃郁臺灣鄉土味的食材融合成一體，創造出平凡的美味。

芋橫跟芋頭一樣會咬手，處理時還會沾染它天然灰色汁液，怕癢愛護手者可帶上手套。首先把芋頭表面清洗乾淨，刨除表皮，切小塊備用。而芋橫則從頭部扳一段後往後撕就很容易去除外皮，再切成不規則小塊備用，幾株芋橫就可以切出一大盆。熱起油鍋，薑絲爆香，芋橫入鍋，注入清水，加醃鳳梨味，悶煮有時，就會縮水成一大碗精華，雖製成品其貌不甚油亮鮮麗，但軟爛易食，鮮甜多汁，香氣四溢，吃了保證一口接一口。

帶著幾株芋橫及一顆芋頭回臺北，也想來複製這古老好滋味。小女兒問：「這是什麼東西啊？老爸！不要買些奇奇怪怪的菜啦！」。幸好女兒還知道這綠色植物是可食用的！這號群稱Y世代的年輕族群何其有幸，卻何其不幸，享受時代進步的福利，卻也喪失對傳統的珍惜，他們在飲食習慣

上只認同或接受他們熟悉領域的事物，以蔬菜瓜果而言，高麗菜、白菜、菠菜、空心菜、地瓜葉、油菜、芥蘭菜等較大眾化的食材，是他們上餐廳最常點用的幾種菜，至於胡蘿蔔、青椒、韭菜、蔥薑蒜苗等有股腥氣味者，則敬而遠之；還有秋葵、皇宮菜、過貓、川七等會產生黏液的蔬菜亦是舉箸不前；還說紫色茄子很噁心；更遑論其他如豬母乳(馬齒莧)、黑甜仔(龍葵)、假人參、昭和草、翼豆(楊桃豆)……等名不上菜單，卻是最夯的養生野菜啦！那芋橫這一味不受青睞是想當然耳，只有我們這群半百老翁，才能咀嚼那「酸甘甜仔酸甜甜」的回憶。 



▲「芋橫」有著綠色長葉莖，是芋頭採收時的副產品。