

種地書

蔡珠兒

如實翻作。
如時播弄。
如一朵花靜靜開落。
在春之季。
在秋之日。
在每一個生命時刻。





她在小島種地。

晴耕雨讀。日裡夜裡。

揀瓦礫，播種籽；讀一本書，喝一杯茶。

曾經，廚房是她的聖壇，書房即她的解放。

而今，多了幾畦地，汗滴下土，芽萌出綠。

春夏秋冬，有如時而至的，有無常侵擾的；

關於土地關於食物關於安居關於旅人

關於肉身之衰關於生活與生命。

她在小島種地。天地悠悠。日復一日。

ISBN 978-986-b261-31-0



00320

ISBN : 978-986-6281-31-0 有鹿文化 定價：320

建議分類：文學、散文、華文創作

種地書

蔡珠兒



國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

種地書 / 蔡珠兒 .- 初版 .- 臺北市：
有鹿文化, 2012.03
面：公分 .- (看世界的方法；29)
ISBN 978-986-6281-31-0(平裝)

855

101000547



看世界的方法 029

種地書

作者 蔡珠兒
攝影 蔡珠兒、張幼玲、傅月庵、楊雅棠
特約主編 林皎宏
美術設計 雅堂設計工作室
董事長 林明燕
副董事長 林良珀
藝術總監 黃寶萍
執行顧問 謝恩仁
總經理兼總編輯 許悔之
行銷企宣經理 孫正寰
主編 林煜峰
財務暨研發主任 李曙辛
美術編輯 洪于凱
策略顧問 黃惠美、郭旭原、郭孟君
顧問 林子敬、詹德茂、謝恩仁、林志隆
法律顧問 國際通商法律事務所／邵瓊慧律師
出版 有鹿文化事業有限公司
地址 台北市大安區濟南路三段 28 號 7 樓
電話 02-2772-7788
傳真 02-2711-2333
網址 <http://www.uniqueroute.com>
電子信箱 service@uniqueroute.com
總經銷 紅螞蟻圖書有限公司
地址 台北市內湖區舊宗路二段 121 巷 28 號 4 樓
電話 02-2795-3656
傳真 02-2795-4100
網址 <http://www.redant.com>

ISBN : 978-986-6281-31-0

初版：2012 年 3 月

初版第二次印刷：2012 年 3 月 10 日

定價：320 元

版權所有・翻印必究

目次

69	66	62	59	53	49	46	42	39	36	33	29	26	22	19	16	13	9	6
春夏增新	嫁果子	我好土	菜田有條龍	桃花與中文	西蘭香芹	紅耳鴨度小月	說桔	老蔡種瓜	他請人吃蒸鴨	湯米有佛性	自食其果	肥師奶	難以自拔	小咬	紅鳳碧萋	舞嬌殺手	傻婆荷蘭豆	挑燈夜耕
128	125	122	118	113	110	106	102	那 一 天	馬場維修記	那 一 天	馬場維修記	家奴與心賊	我比華爾街正當	少了幾塊油	濕傘請放門口	二毛子鬧鬼	暖紅色瑪麗亞	
97	93	90	86	81	78	74	神都住在山上	曼珠沙華	月桂黃油菌	夜鬼卡巴	走馬看人	威尼斯怎麼樣	威尼斯怎麼樣	暖紅色瑪麗亞	暖紅色瑪麗亞	暖紅色瑪麗亞	暖紅色瑪麗亞	

叮叮見聞

上環夢華錄

每樣來一隻

鳳凰走春

魔幻四韻

晚上有牛

叮叮見聞

君體快活嗎？

161 157 153 149 146 142 137 134

時間的逃犯

逃兵自白書

市井之徒備忘錄

市場癩婆

一頓喝三碗

時間的逃犯

許多香

桃子果醬

女人狗肉

他吃大豆腐去了
艾之味

257

後記

248

238 226 221 213 209 200 190 180 166

桃子果醬

女人狗肉

他吃大豆腐去了
艾之味



種地書

蔡珠兒



目次

傻婆荷蘭豆

暖紅色瑪麗亞

挑燈夜耕

神都住在山上

傻婆荷蘭豆

夜鬼卡巴

舞嬌殺手

走馬看人

紅鳳碧妾

月桂黃油菌

小咬

威尼斯怎麼樣

難以自拔

曼珠沙華

紫花小院

暖紅色瑪麗亞

肥師奶

馬場維修記

自食其果

那一天

湯米有佛性

菜刀在書桌上

老蔡種瓜

家奴與心賊

他請人吃蒸鴨

我比華爾街正常

說桔

馬場維修記

桃花與中文

少了幾塊油

西蘭香芹

濕傘請放門口

我好土

二毛子鬧鬼

嫁果子

馬場維修記

春夏嚐新

128 125 122 118 113 110 106 102

叮叮見聞

上環夢華錄

每樣來一隻

鳳凰走春

魔幻四韻

晚上有牛

叮叮見聞

君體快活嗎？

161 157 153 149 146 142 137 134

時間的逃犯

逃兵自白書

市井之徒備忘錄

市場癩婆

一頓喝三碗

時間的逃犯

許多香

桃子果醬

女人狗肉

他吃大豆腐去了
艾之味

257

後記

248

238 226

221 213 209 200

190 180 166

逃兵自白書

市井之徒備忘錄

市場癩婆

一頓喝三碗

時間的逃犯

許多香

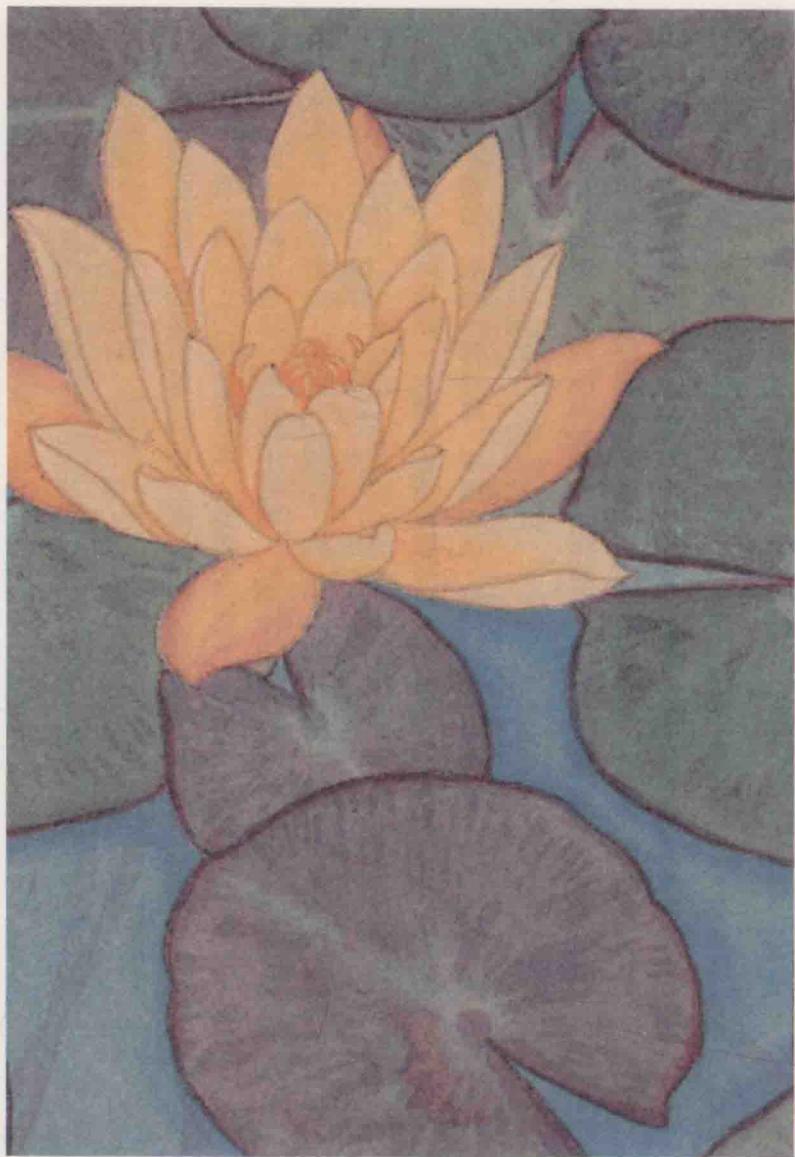
桃子果醬

女人狗肉

他吃大豆腐去了
艾之味



傻婆荷蘭豆



藤原古絵「睡易名花題・睡蓮」(局部)

挑燈夜耕

聽完歌劇，搭渡輪回島上，已近凌晨，卸妝盥洗後，鑽進被窩正待大睡，忽然想起一事，急急起身，披衣下樓，套上膠靴拿起鋤鏟，趕去後院。

農友文蒂送來一袋萵苣苗，我忙昏頭忘了種，擱在牆角幾天，怕要捂壞了。掏出一看，還好，苗身雖然垂頭，莖葉還沒喪氣，有得活。趕緊拎到菜埂邊，翻鬆泥土，耙出稜線，沿線挖出坑洞，一棵棵把萵苣嵌進去，掩土壓實，澆水保濕。說來奇妙，菜苗荏弱纖柔，摸在手心軟如綵帶，可是落地入土，竟能站起來，彷彿一吸地氣，就有了腰身脊骨。

風寒惻惻，夜雨簌簌，一開始我還有點哆嗦，沒多久就渾身發熱，汗珠和雨絲披頭蓋臉，眼鏡水霧迷離。春雨如油，酥潤萬物，萵苣懶了幾天，現在正好舒枝展葉，飽飲雨露，一定很開心。

種完了，我清理手腳的汙泥，端詳新種的菜田，月黑風高，天昏地暗，島和世界都睡著了，只有這園子燈火通明，但又鬼祟無聲，好像在開什麼神祕派對。我在花園裝了好些燈，原是打算夜宴，開派對不必秉燭夜遊，摸黑玩樂，矇查查把醬油當成紅酒。沒想到，種菜倒先派上用場，挑燈夜耕，別有滋味。

不過，種地的滋味，一開始還真嗆。年初搬新家，我終於有空地種菜，喜孜

攷買齊農具菜籽，入伙後已是立春，顧不得拆箱開籠整理家當，就去園裡幹活，揮起鋤頭整地翻泥。

啊呀，一上來就碰壁撞板。這地看來平坦柔順，多掘幾吋，卻硬邦邦紋風不動，鋤頭老是碰到硬物，鏗鏘作響，堅不可摧，難不成底下埋了金條銀磚？這下可發達了。使盡吃奶力氣撬出來，盡是斗大的石頭、牆塊、瓷磚和碎玻璃，寶藏沒找到，差點挖出古城廢墟，年分已久，不知是哪任屋主留下的裝修餘孽，沒得找人算帳，只好一邊挖，一邊罵罵咧咧。

埋頭折腰，花了幾天，終於把廢料清理完畢。繼續往下掘，問題又來了，下層多黃色黏土，成團結塊，膠實緊密如牛皮糖，把鋤頭都嵌住了，只好用鏟子挖出，逐一搗碎。氣起來，我丟下鏟子，索性用手抓，刨出來死命狠捏，想到陸游的詩，「老農手自辟幽圃，土如膏肪水如乳」，人家的土質像油膏，我這地，怎麼像陳年乾酪喲？

爛地總算整好，站遠一看，菜畦歪歪扭扭，巖崎不平，自己叉腰笑了一頓。但醜歸醜，終於能下種，我照著文蒂教的，把菜籽均勻灑落畦面，又把薄荷、香茅、九層塔和韭菜苗種在周遭，說是香辛味濃，可以驅蠅防蟲。

種好收工，灰頭土臉，手掌冒泡，但勞動有成，滿足踏實，晚上睡得特別香。

只是，半夜被什麼咬了，掙扎痛醒，胳膊裡彷彿有無數利齒，尖銳細碎，四處啃噬亂鑽，從肩胛一路咬向胸背，萬針穿心，酸麻刺痛難當。

天亮後，去菜園澆水，順手清除雜草，拔了一陣才想到，咦，怎麼都不酸了？昨晚的攻心刺痛，已像星光朝露，蒸發消散無蹤。而且這以後，幹活再累也沒事，呵呵，如果不是我有酸痛抗體，就是筋骨和神經都變粗，麻木了。

傻婆 荷蘭豆

整地播種後，每天在田邊逡巡，顧盼自得。菜籽很快破土出芽，茼蒿粉青，莧菜霽紅，茴香清綠，芫荽油翠，豐頰胖腿帶嬰兒肥。還有鵝黃的「全美」小白菜，菜籽特地從台灣帶來的，香港白菜短腳粗梗，口感脆硬，不如台灣白菜柔膩油潤。

萐苣早已拔高，插枝種下的落葵和紅鳳菜，也已生根萌芽，都是我愛吃的菜，街市卻不常有，以後就自家現摘，不假外求。荷蘭豆是冬令菜，種得晚了，但抽長甚快，已伸出小小卷鬚，怯生生攀著欄杆。番茄、瓠瓜和茄子苗，也毛茸茸冒出新葉，我照人家教的，下花生麸催花肥葉。

還有木瓜和波斯菊，先用苗床播籽育芽，再移到菜園定植，木瓜栽在籬邊，和楊桃樹作伴；波斯菊種在菜埂邊，與甕菜茼蒿為鄰，將來紅綠相間，朱紫互映，就像富良野和峇里島的菜田，摘菜順便掐花，秀色兼且可餐，美滋滋啊。

愈想愈樂，我差點想把草坪改成稻田，自家種有機米，菜甜飯香，溫飽自足，還可欣賞青禾黃穗，豈不更妙？興沖沖跟他商量，他嘻嘻嘻說，好哇，順便在水田放點魚蝦，養幾隻雞鴨吧。我就不吱聲了。

想得暈暈，現實很快揭曉。立春驚蟄播芽，清明穀雨前後，應該開始採收

了，文蒂的萐苣已經「起心」，凝出粗肥的萐筍，怎麼我的還像 A 菜，莖桿只比筷子粗；荷蘭豆雖然長葉開花，但枝條瘦得像牙籤。莧菜和茼蒿更糟，出芽個把月，依然呆滯矮小，嬰兒肥盡褪，變成滿臉風霜的老人精。

「唔得啊，太密了，要疏一疏。」

「泥太薄，落多 D 肥啦！」

「畦邊咁高，肥水不都外流了？傻婆！」

農友就是這個好，說話像菜心，爽到底不扭擰。我趕緊下手急救，墊高田隴畦邊，狠心拔芽疏苗，又陸續施放肥料。豆餅骨粉早就下齊，洗米水和咖啡渣最滋補，當然澆埋下地，涓滴歸公；殘枝落葉也不放過，燒成灰可是肥土恩物。只恨遠水難救近火，我用廚餘做的溫肥，還得釀上幾個月。

果然有起色，菜苗逐漸豐潤，番茄開花，荷蘭豆結果，芫荽也能拔了，那香氣啊，沾手撲鼻，洗都洗不掉。半個月後，茼蒿可以採來煮麵，再過數日，小白菜終於夠炒一盤，我捨不得下調料，只以油鹽快火清炒，菜味濃冽醇厚，明明是極素之物，鮮腴卻勝肉味。

可惜太遲又太少，省吃儉用炒過兩三次，意猶未盡，茼蒿已經老熟抽花，小

白菜被大雨泡爛，荷蘭豆慘遭蟲吻，枝葉被啃成蕾絲輕紗，我搶收到二十來枚豆莢，每枚郵票大，煮了湯泥牛入海，入了嘴渾然不覺。

總之，第一季成績單發下來，滿江紅，好幾科零蛋。莧菜死也不長，兩個多月還是幼苗；油菜才剛發芽，一夜被蠶吃清光。唉，連菜都種錯，本來要種茴香（fennel）來包餃子，長出來才發現是蒔蘿（dill），不過將錯就錯，採來烤鮭魚、煮越南酸湯，滋味清新醒神，反倒有驚喜。

哼，我還有甕菜落葵番茄，黃瓜瓠瓜木瓜，等夏天再決勝負。成績爛怕什麼？這事是終身學習，永遠也沒法畢業啊。