

# 疫情下的美国：陈年野菜马齿苋

本报特约撰稿人：彩烟游士



1、新鲜马齿苋洗净



2、在开水里煮一下。不煮马齿苋是晒不干的



3、煮熟的马齿苋在太阳下暴晒



4、晒干之后的马齿苋



5、晒干的马齿苋小包装，一次吃一包，省着吃



6、马齿苋烧肉

美国的新冠疫情，越来越严重了！本来在美国这个大农村，小日子还是过得挺滋润的，但这糟心的病毒，害得大家不得安宁。我家的地下室里冰冻了一些猪肉牛肉，暂时还有肉吃，但蔬菜真是个问题。网购蔬菜要等几天，而且不容易买到称心的新鲜中国蔬菜。

本来我指望天气早点暖和，菜地里的蔬菜可以长得快一点。谁知道上个周末开始，从加拿大南下的一股寒流，让气温一下子降到零度左右。我站在寒风里，闭上眼睛，虔诚地祈祷了一阵：加拿大啊，你就可怜可怜美国人吧？加拿大人和美国人是兄弟姐妹，对不对？寒流还是留着自己用吧，不要再送到美国来了！让人惊喜的是，我的祈祷显灵，这星期二开始气温突然升高，一下子从冬天进入夏天。

谁知道，人算不如天算！星期三傍晚，我还在菜地

里干农活，霎那间，乒乓球大小的冰雹从天而降！我菜地里刚出苗的白菜、青菜、豆苗和茼蒿被砸个稀巴烂，损失十有八九。辛辛苦苦好几天，一刻回到解放前！星期四开始，早上的最低气温又回到了零度左右。

眼看一时半会菜地里是没有蔬菜的了。我只好到地下室去搜罗一番，看看有什么蔬菜能吃的。不搜不知道，一搜收获真不小！我居然找到了前几年晒干的马齿苋！这样的特殊时期，找到一点马齿苋，就像在衣服口袋里找到一个早已忘记的铜板一样开心！

我把一小袋马齿苋拿到厨房，用水泡了起来。我再从冰柜里找出一块冰冻的猪前腿肉，化冻几个小时，切成小块。马齿苋和猪肉放到锅里煮熟，竟然烧出一道老少皆喜欢的美味！欣喜之余，赶紧去舀了半斤黄酒，在酒壶里热了，美美地吃喝了一顿。

种菜的人知道，菜地里的马齿苋都是不请自来的杂草。如果蔬菜长得茂盛，马齿苋会少一些，因为马齿苋喜阳不喜阴。如果菜地疏于管理，那很可能满地都是马齿苋。新鲜的马齿苋可以炒着吃。也可以当色拉生吃。马齿苋的营养高，口感爽，是一种很好的野菜。最重要的是，马齿苋是特别容易辨认的野菜，连五谷不分的城里人都能认得，更不要说看一眼就能辨认荠菜和蒲公英的乡下人了。

新冠疫情不知什么时候才能结束，所以今年夏天，我会有意让菜地里的马齿苋长大，然后挖了洗净，晒干之后放起来，以备不时之需。我只是希望，明年再吃陈年马齿苋的时候，新冠疫情早就结束了。