

菱角，从“贵族”到民间

文 / 马俊江



菱是南北都有的东西。

菱有叶，叶形成了菱形的来源；菱有花，菱花成了镜子的别名；但不管南北，菱最为人看重的，都是它的“实”——菱角。菱角可以吃，南人北人都吃。吃的花样也多：可以做水果，可以当蔬菜，还可以是粮食。而且，吃菱角的历史也真够悠久。《周礼》规定，“加笏之实，菱芡栗脯”。笏是古时礼器，用于王公宴饮，也用以祭祀，里面装的第一种水果即是菱。菱，人爱吃，鬼神也爱吃。

菱的历史中，爱它的人很多。第一个爱菱的人是大名鼎鼎的屈原，《离骚》有诗：“制芰荷以为衣兮，集芙蓉以为裳”。“芰”读音同“寄”，是菱的古名。屈原爱美，要用菱叶荷花做衣裳，以示精神的高洁。但也有一个姓屈的楚人，叫屈到，他爱菱，爱的是美食。屈原爱菱，用菱写诗，于是菱入“芳草谱”；屈到嗜菱，迷恋其味，可以进“美食谱”。爱吃菱的屈到也真是爱菱，感觉自己大限将至，就把族人叫

到身边，千叮咛万嘱咐：“祭我必以芰”。可屈到死后，他儿子却不用菱祭，因为他认为这不合“礼”。屈到也是大官，贵为楚国令尹，祭之都不能用菱角，可知菱作为美食，在当时真是“贵重”到了极点。

用菱角祭祀的古俗，一直流传到现在。只是“旧时王谢堂前燕，飞进寻常百姓家”，先前帝王祭品的菱流落到了民间灶台。周作人在《菱角》一文里记江南民俗，说“阴历八月三日灶君生日，各家供素菜，例有此品，几成为不文之律”。

同是祀灶，南北有异，似乎灶神在南在北也会有不同的口味：在江南吃素，吃菱角，在北地吃荤，爱吃肉。

说起荤素，想起李渔的《闲情偶寄》，书中有段很好的文字，虽说李渔为的是提倡素食，但也关涉精神：“草衣木食，上古之风，人能疏远肥腻，食蔬蕨而甘之，腹中菜园不使羊来踏破”。“腹中菜园”的说法真好，让人想起屈原的“心中芳洲”。

今人用散文写北京风土风物的大家邓云乡，在《增补燕京乡土记》中，曾详细记述北地的菱角旧事——

立秋前后，菱角、鸡头上市叫卖。喊声：“哎——菱角哎，老鸡头哎”。叫卖的小贩，斜背着一腰圆的木箱，上面有盖，盖下有湿布苫着，里面是煮熟的菱角。边上放着一叠裁好的鲜荷叶，和一把三四寸长的夹剪，论个卖，记得一大枚总可买五六六个吧。有人买时，小贩放下箱子，打开盖，把半张荷叶摊在一边，右手拿夹剪，左手拿菱，先把两头的尖角一剪，再拦腰剪一刀而不剪断，吃的人，一掰两半，半只壳，只要用手一捻，那鲜嫩清香的菱角肉就出来了。剪起来，咔嚓咔嚓，迅速利索，一会儿那半张鲜荷叶上就是一大堆，你就可以捧着吃了。

有文字多好，给消失的旧风景、旧生活留下一点痕迹，给以后的人留点念想。过去的事，再平凡，追念起来都像遥远的传奇。□