

红人堂·柴隆

天凉好个秋 菱角与鸡头

《红楼梦》第三十七回“秋爽斋偶结海棠社 蘅芜苑夜拟菊花题”，诗社结束，曹公转笔写袭人托宋嬷嬷给史湘云送东西，只见袭人端来两个小撮丝盒子：

先揭开一个，里面装的是红菱和鸡头两样鲜果；又揭那一个，是一碟子桂花糖蒸的新粟粉糕。又说道：“这都是今年咱们这里园子里新结的果子，宝二爷叫送来与姑娘尝尝……”

两样鲜果、一碟糕点，天凉好个秋，红菱、板栗、鸡头，恰是当下的时令风物。红菱熟稔，鸡头是什么？只怕不少宁波人会陌生。

秋风起，江南人长夏期待的莲藕、水芋茭、菱角、芡实扎堆上市。所谓四时有序，八节长青，兼得江南水乡之风物，古早味的菱角与芡实，便是初秋之觉，前文曹公笔下的鸡头是芡实的别名，只是宁波本地极少，苏州一带盛产。

凑巧的是，莲藕、茭白、菱角、水芋茭都是在初秋上市，应时当令，正赶上举国同庆阖家团圆的好日子。打有记忆开始，差不多每年家庭聚餐，都少不了这几样时鲜，所以对它们有着不一样的感情。

一片池塘丢下一两株菱角，密密麻麻的绿色小碎叶很快就能铺满水面，长势太旺的话会挤作一团，菱角是水生植物，叶为三角形，叶柄是一个气囊，浮在水面上，开白色的小花，果实为黑绿色硬壳包着白白的菱形果肉。

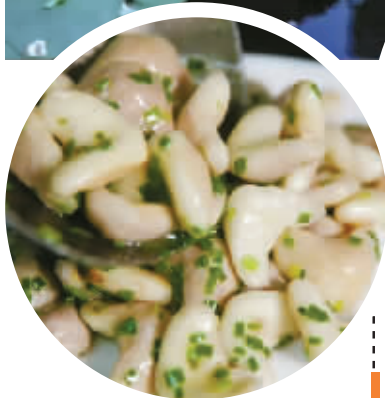
菱角的外壳极像张开翅膀的蝙蝠，小贩所售的菱角有生熟之分、老嫩之别。

儿时，依稀记得小贩用鲜荷叶按量包好，按包论价，菱角外壳硬，不易剥开，小贩特备一把小剪刀，将两头的尖角剪去，再从菱角的立面铡开，便可消受。

菱角有红皮与绿皮之分，煮熟之后皆变黑色，红菱味道似乎更鲜嫩些。常见的菱还有无角、两角和四角之分，四角的吃起来容易扎破嘴皮，要格外小心。

嫩的菱角生吃鲜脆，味甜，味道很像荸荠的清脆，老菱角煮熟后，粉糯可口。菱角还可以用来做菜，剥出来与半瘦半肥的猪肉同烧，火候到家它自美。

鸡头米也好，芡实也好，到底生僻些，除了少数水系发



达的苏杭，人们都未必听说过。不少人将它与莲子混淆。为啥称芡实为鸡头呢？只怪它的形状生得奇特。

芡实是一种睡莲的种仁，睡莲的叶子像起了鸡皮疙瘩的莲叶，它的果实像石榴一样，外壳包裹着内部一颗颗种子，整体造型乍一看像一只鸡的脑袋，所以又将芡实称为“鸡头米”。

椭圆的刺包成熟后，包内的果实叫“芡食”。它是一粒粒黄色的小圆珠，剥皮后就是芡实，可制成淀粉，也叫“粉芡”。

烹饪中的“勾芡”就是指芡实，如今的淀粉是用土豆、白薯、玉米等制成。我也是很久之后才知道芡实这个学名。

芡实的高级食法，可以磨碎了用来做糕点或熬粥，听上去很好，却是很复杂的吃法。

民间百姓人家省去了研磨的步骤，直接将剥好的鸡头米下入滚烫的开水中，加入藕粉勾芡，起锅后放入适量桂花糖或桂花酿，就是一道极为美味的江南甜品。

芡实的口感很Q弹，颇有嚼劲，如今芡实摇身一变成了高档土特产，价格一路上涨，很多人已经不舍得吃，只买来当礼品送亲友。倘若去江南古镇游玩，芡实糕的招牌寻常可见，糕点中到底含有多少芡实，只有店家心知肚明。

苏轼在《南歌子·古岸开青葙》里的词句：“佳节连梅雨，馥生寄叶舟。只将菱角与鸡头。更有月明千顷、一时留。”秋日菱角与芡实更和春笋、夏藕、冬酿一样，总让人想起那优哉游哉的江南水巷中的季节更迭与四时交替。



扫描二维码
阅读全文

推荐榜



任山藏
漫说网球：
你知道网球的童年吗？



沈炜
这本营业执照，
是宁波乃至国内最早的
个体工商户执照



王国海
一幅精妙的立体图，
探访黄土高原
李家山古村



谢阿姨觅食记
丑不掩鲜，这条鱼的
实力被严重低估



虹女
小院里，
我种下了四季时光

红人堂·俞丹桦 陪爸妈走完 人生最后一程

这是一组我哥俞白桦陪伴我爸我妈走完人生最后一程的照片。

长期以来，我哥在慈溪对爸妈细心伺候，全力尽孝，时时传递着如同温暖阳光的关爱，为爸妈健康呕心沥血，为家人孝敬长辈树立了榜样。



2019年7月15日，我哥先为我爸理发，再给我妈剪发。



2019年11月3日，我爸患重病住院难以起身，我哥在他身边精心照料。



2021年4月17日，我妈病危住院期间，我哥担负起照顾她的重任。



2023年6月6日，在医院护理的我哥聆听我妈最后的嘱咐，3天后我妈因病重抢救无效，安详地告别人世，享年92岁。