

菱角

菱角上市的時間不很長，每年9月間開始供貨，10月及11月是盛產期，到了12月數量就少了。省產菱角從外形上說，千篇一律的都是兩頭尖尖略帶月牙形彎曲，幼嫩時外殼為紫紅色，老熟後為紫黑色的品種。但在盛產菱角的江蘇和浙江，品種就多了，有沙角、圓角、二角、四角、餛飩、紅菱、烏菱等等，不僅外形不同，連稱呼都不一樣呢！今年菱角價格算是比較便宜的一年，你吃過了嗎？



省產菱兩個角

“我們倆划着船兒，採紅菱呀！採紅菱。”有一首歌，是這樣寫的，會唱或聽唱過的人，必然不在少數。只是，一般看到的菱角，都是烏漆漆的，怎樣想像，都不會是紅色的。那麼，“紅菱”是詩人想像中的產物呢？還是真有紅色菱角呢？又或者是另外一種東西呢？

產銷情報

照說，本省各地，皆適宜菱角的栽培，只要有池塘，就可以。但，實際上因為南部各縣市農業較為發達，因此，省產菱角，主要產地偏於南部，而以台南縣最為重要。麻豆、學甲、佳里、官田、大內、玉井、新化、南化等地，每年秋天，池塘邊都可看到採收菱角的人群，和成堆的收穫。台南縣鄰近的嘉義縣、高雄縣，以及雲林縣的部份地區，也是菱

角的產地。

由於菱角的生產資料，缺乏官方的統計依據，究竟每年的狀況如何，難有定論。如果由消費量來推測生產量時，每年全省產量，大約不到7000噸。而其中，大約有六成以上，出在台南縣境。

菱角上市的時間不很長，每年9月間開始供貨，10月及11月是盛產期，到了12月，數量就少了。以今年的銷售情況來說，受到一般果菜價格低迷的影響，菱角價格算是比較便宜的一年。

長江菱與寶島菱

按照學術界的考証，歐洲和亞洲的溫帶地區，都是菱角的原產地。以我國來說，長江流域當然就是菱角的原生地了。只是，學術界也承認，本省也是菱角的原生地之一，原因並不難推究，因為本省產菱角，和長江流域菱角，確實有些不同。

我國最早見到有關菱角的記載，是爾雅。這本約於西元前1100年寫成的著作裡，可以找到菱角的事蹟。由此可知，菱角在我國的栽培歷史有多久遠。至於長江流域的菱角和省產菱角，又有些什麼不同的地方呢？

省產菱角，從外形上來說，千篇一律的，都是兩頭尖尖略帶月牙形彎曲，幼嫩時，外殼為紫紅色，老熟後為紫黑色。而黑色的程度，恰好和成熟度成正比。如果硬要加以區分，則僅只能依其大小，而分為大菱角和小菱角的不同。單從品種上去區別，幾乎是不可能的。

長江流域的菱角，就是另

一番局面了。尤其是盛產菱角的江蘇和浙江，品種不勝枚舉，例如沙角、圓角、二角、四角、餛飩、紅菱、烏菱等等。這些品種中，論角的數目，就已和本省的完全為兩角大有不同。既有四個角的，也有根本就沒有角的餛飩品種。再如從顏色來說，烏菱是和省產品相同紫黑色，但紅菱可就是千真萬確的紅色菱角了。從這裡，也可以瞭解本篇一開始提到的那首歌，作者大概是江浙地區的朋友。

更有趣的是，五百多年前，明朝李時珍編寫“本草綱目”的時候，留下了這樣的一段記載。“其葉支散，故字從支，其角棱峭，故謂之菱，而俗呼為菱角”。又“王安貧武陵記，以三角四角者為菱，兩角者為菱”。從這些記載，又可發現，除了前面提到的四角菱角外，還有三角菱角。而菱角，原先是稱為“菱角”，更早則稱為“菱實”。但在爾雅上的記載，則是“厥藪”，這名稱如何變為菱實，只好等待那位有興趣考証的仁兄，去加以探究了。

菱角怎麼吃

菱角幼嫩時，肉質甘美，可以做為蔬菜使用，也可做為零嘴食用。老熟後，則富含澱粉，可做為糧食之用。關於菱角的營養成分，幾乎沒有任何文獻的記載，只有本草綱目中，指稱菱角性寒，不宜多食。但又說熟後老菱角性平，則老熟的菱角又是多吃不妨了。

雖然菱角可以生食，但最好是煮後再行食用。最簡便的煮法方法，就是直接放在水中煮熟，或者隔水蒸熟，再行剝

殼食用。目前本省一般家庭食用，大多是採取這個方法。

市面上出售的菱角，有時候是已經剝除外殼的果仁。如果用來與肉類一起紅燒，風味和口感與栗子有些相似。事實上，購買帶殼的菱角，自行剝取果仁，再行烹調，也許還可增添一些家居情趣。只是，一切講求迅速的現代工商業社會，這份休閒雅趣，和一般人的日常生活，好像越來越遠了。

說起來慚愧，本省生產的菱角，和長江下游地區已然不能相比。就連食用方法，也嫌花樣簡單，除了前面提到的水煮與做菜之外，似乎只有街頭小販製售的裹粉油炸菱角酥了。在江蘇、浙江盛產各種菱角

的地方，食用菱角的方法，可就變化多端了。至於有些什麼新奇招式，還是由這方面的行家另行介紹吧！（有關菱角食譜，請參閱13~14頁。）

選購方法

選購的時候，以果粒完整、飽滿、潔淨為佳。如殼外有粘滑感，可能放置過久，如有異味，則已霉壞。至於應選較嫩果或成熟果，則以配合使用需要，按其外殼顏色之深淺，選擇購買。如購用已剝殼的果仁，則以外層仍留有褐紅色膜者較佳。去膜者，白色果仁固然好看，但其去膜方法究係如何，是難以獲知的。



採菱角



菱葉何田田