

## 21. 菱の実

毎日午前中門外に“菱の実”売りが来る。子どもたちは皆買え買えとうるさい。それでいつも十袋ほど買って分け与える。一人につきそれでも十幾粒しかない。それは小さな四角い菱で、棘のあるのより少し大きく、色は青で純黒ではなく、形もそれほど奇妙でなく、味は二本角の菱と同じだ。ちょうど鳥程の汪日楨の『湖雅』（光緒庚辰すなわち1880年の出版）を読んでいて、巻二に菱を述べた一条を見つけた。記されている状況は大抵が浙東と似ているので、後に二節ばかり撰録する。

“『仙潭文献』に、‘水紅菱’が最も先に出る。青菱には二種あって、一を‘花蒂’といい、一つを‘火刀’という。陰干しにすれば遠くまで運べる。ただ‘火刀’は腐りにくく、春になってもまだ食べられる。因塔村の‘鶏腿’は、生食がことに佳味で、柏林圩の‘沙角’は熟したのを煮るとなかなかいける。土地の人は九月十月の間に池を浚えて、多くはそれを積んでおき、その皮を腐らせる。銀杏の収穫の仕方のようにする、それを‘鬪菱’という。”

“『湖録』に、菱と芰は違う。『武陵記』に、‘四角三角は芰といい、二角は菱という。’いま菱湖の水中には多く二角を植え、初冬に収穫して、曝すと、遠くまで運べる。名付けて‘風菱’という。ただ郭西湾・桑澆一带はみな四角を植え、最も肥大する。夏秋の間に、よく煮て市場で売るのが、‘熟老菱’という。”

“案ずるに、新鮮な菱は果物にもなり、また蔬菜にもなる。沈水烏菱は俗に‘漿菱’と言う。土地の人は溪湖の岸に近い水中にこれを植え、‘菱蕩’<sup>ひしげ</sup>という。周りに竹を植え、水面に綱を渡して、境界を区切り、‘菱籬竹’という。……”

越中にも二角の菱があるが、味はあまり良くなく、多くが“醬大菱”にする。果物屋が殻をむいて売り出し、名を“黄菱肉”といい、清明節の墓参りの時にいつもお供えにする。“春に及んでなお食べられる”と言うのとは、また別の風味がある。実が熟して水中に沈み芽を出したものを竹製の櫛状のもので水底から掻き揚げ、名を“摻芽大菱”〔しなやかな芽の大菱〕と言ひ、初冬の田舎ではいつも買えるが、市場にはあまり見かけない。ただふだん煮て食べるのは四角のものがよい、“駝背白”というのがある、色が白くて背が突き出ているので、そう名付けた。生でも煮ても美味しい。十年前は一斤わずかに十文、一角で大きなカゴいっぱい買えたが、近年は物価が大上昇したので、どれだけ取るのか知らない。城外の河から菱蕩を遠望すると、ただ中間に一筋の水路があって、船の往来にあけてある。秋が深まると水かきが増え風が起り、菱の茎が池の外に漂いだす、それを“散蕩”と言う。行き交う船は任意に残った菱の実を取ってよく、あるいは併せて菱の茎の柔らかいのを摘んで、持って帰り漬物にする。明の李日華は『味水軒日記』巻二（万曆三十八年即ち一六一〇）に途中菱を盗む事を記して、とても面白いので、次に抄録する。

“九月九日、謝村より道を餘杭に取る、曲溪の浅瀬は、水を覆ってみな菱の実である。深淺の紅に浅緑の三色、船でゆけば手で掬い取れ垣根を設けてない。僻地の俗の淳なることここにも見て取れる。わたしは篷の下に座って携えた『康楽集』を読んでいて、一秀句に出くわすたびに一

杯を干す、酒を飲めば思いが解ける。下男の康はもともと食を掠め取るに巧みなので、たまたま彼に命じたところ、はなはだ咀嚼に耐える。平生不義をなすを恥じているのに、これは心に恥じるものである。”

水紅菱は生でしか食べられない。それを蔬菜にする人もあるけれども。秋の日に柔らかい菱を選んでよく茹で、渋皮を取り、酒、醤油それに花椒を加えたのを、“酔大菱”と言うが、極めてよい酒の肴（俗に過酒坯と名付ける）になる。陰暦八月三日は竈の神様の誕生日、各家では精進料理を供えるが、いつもこの品があって、ほとんど不文律になっている。水紅菱の形は甚だ繊細艶麗なので、俗に女性の纏足に例えられる。我々がいま見ると、いささか菱の実には唐突に思われるかもしれないが、水紅菱という名を聞いては“頗る遐想に渉る”者がおそらく今でもその人に少なくないのではなかろうか。

「菱の実」を書き終えて、擬古君から范寅の『越諺』を取り戻して調べてみると、巻中に“大菱”の一条があって頗る詳しく書いてあるので、ここに補って抄録し、わたしの幾つもの誤りを正すことができた。甚だしいかな、わたしの故郷に関する知識の当てにならざることは！

“老菱は、竹かごに入れ、日に晒し、皮を剥ぎ、冬に食べるのを、‘醬大菱’という。老菱が葍からはずれて湖底に沈み、翌春芽を吹いて、掬い取ったのを、‘攪芽大菱’という。その殻は黒く、又の名を‘烏大菱’という。肉が崩れて殻が浮くのを、‘余起烏大菱’〔浮き上がった大菱〕といい、越ではそれで役立たずを譏る。掬い取った菱の肉は黄色く、剥いて売るのを、‘黄菱肉’という。老菱の干したのを、‘風大菱’という。若い菱の煮崩れたのを、‘爛勃七’という。”

※初出：1926年5月17日『語絲』第79期