

徐凯：

台州学院副教授

中文系主任

叶娇：

台州学院教授

博士

语苑杂谈

Yuyuanzatan

稻粱菽 麦黍稷

菽：	金文	小篆
豆：	甲骨文	金文 小篆

□叶 娇

读到《三字经》中的“稻粱菽，麦黍稷。此六谷，人所食”时，想必不少人曾疑惑过其中的“菽”到底是何物。

“菽”字今日罕用，初一看，着实让人摸不着头脑，但在古代它却是一个常用字，构词能力很强，有菽麦不分、菽水承欢、啜菽饮水、菽乳、菽粟、菽藿等词。其实，“菽”就是豆子，是我们非常熟悉的一种农作物，也是生活中重要的食物之一。

古人为什么把豆子叫“菽”呢？这还得从字形说起。“菽”是个后起字，最早的字形写作“𣎵”，活像豆子的嫩芽破土而出的情景，是个象形字。《说文解字》解释：“𣎵，豆也，像𣎵豆生之形也。”后又作“叔”，成了会意字，金文中的字形仿佛是用手采摘豆类，又似在用手捡拾下面的豆粒。但是汉代时，“叔”常被假借为叔伯的“叔”，只得再加草字头，另造了形声字“菽”，作为豆类植物的称呼。

豆类作物品种繁多，生长容易，产量较高，且易于收藏，因此古人广加种植，早在《诗经》中就有“中原有菽，庶民采之”“采菽采菽，筐之筥(jǔ)之”“七月烹葵及菽”等诗句，描绘了豆子丰收时采摘及烹食的快乐场景。《墨子·尚贤》中更有“菽粟多而民足乎食”之句，以“菽粟”泛指粮食，突显出豆子在当时农业生产中的重要地位。

然而在石磨发明以前，豆子的口感并不佳。与麦子一样，豆子也是以“粒食”的方式直接蒸煮。粒食的小麦口感不及黍稷，被认为是“粗粝之食”，而粒食的豆饭不仅口感不好，且不易消化，易胀气，自然也只能是“野人农夫之食”，上不了“肉食者”的餐桌。故而古人常以“啜菽饮水”（饿了吃豆羹，渴了喝清水）形容生活的清苦；以“菽藿”（豆和豆叶）和“豆饭藿羹”（豆做的饭，豆叶煮的羹）泛指粗劣的粮食；以“菽水承欢”（即使吃豆子，喝白水也要使父母开心）形容子女苦中奉养父母，极尽孝道。

石磨的出现，使麦子成为精细的面粉，开启了粉食时代，中原百姓嗜饼成风，也让豆子的食用方式更多样。豆子不再限于整粒食用，可以磨成豆浆，加工成豆腐、豆干、豆皮、腐竹、腐乳，也可以做成豆沙、豆糕等各色点心，甚至还可以制成粉丝，极大地丰富了老百姓的餐桌。

但有个问题，我们现在熟悉并常用的“豆”字是从何而来的呢？

实际上，“豆”字出现得更早，不过不能吃。我们来看一下“豆”的古字形：甲骨文中的豆，状似一个高足的圆盘，盘中一横表示中间盛放的食物；金文省去中间的一横；篆文承续金文字形。无论哪种字形，都像一个高脚有底座的碗，有的还有盖，表明“豆”原本是一种盛放食物的器皿，与我们现在熟悉的农作物豆是风马牛不相及。

像高脚盘一样的豆，最初可能是普通的饭碗，仅用来盛放黍稷，后来制作越来越讲究，就发展为祭祀用的礼器，用来盛放肉酱等。早期的豆多为陶质，也有用木、竹等制成的，不同材质的豆，名称不同，功能也不完全一样。如陶质的豆称作“登”，木制的称为“桎”，竹制的称为“笱”。通常“笱”用来盛放肉干、枣、栗等干燥食物，“桎”用来盛放腌制蔬菜、肉酱等带汁食物，“登”用来盛放大羹（纯肉汁）。进入青铜时代后，又出现了铜豆、漆豆，器形变化不大，但外表增加大量的纹饰，制作精美而复杂，常用于祭祀礼仪场合。

比起钟鼎等青铜器，豆体形小，却很实用，不仅可供祭祀，也是日常饮食的必需品，因此频现于古文中。如所谓“觴酒豆肉”就是指酒杯里的酒和豆中的肉；“俎豆之事”，借俎（状如砧板）与豆这两种祭祀用的礼器，代指“礼仪之事”；“食一豆肉，饮一豆酒，中人食也”，是说吃一豆的肉，饮一豆的酒，这是普通人的食量。甚至在当时，身份不同，使用豆的数量也有差异。如《礼记》中记载：“六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆。”年事越高，享用的豆就越多，充分反映出对老人的尊重。当然，所谓若干豆指的都是豆里盛放的食物哦！

为何后来又用“豆”代替了“菽”？据清代学者钱大昕研究，“菽”与“豆”的古音很接近，后就渐渐通用，大概到秦汉之际，人们开始把“菽”称作“豆”。也许“豆”字书写更简便吧，汉以后使用相当频繁，如曹植的《七步诗》：“煮豆燃豆萁，豆在釜中泣。本是同根生，相煎何太急？”一连三个“豆”，可说是家喻户晓，影响深远。再加上民间盛行的“撒豆成兵”法术（传说豆子撒在地上，经过道士作法后就可成为能征善战的士兵），延续上千年，以至于今天，我们既不识“菽”为何物，更不知“豆”的本义了！

衣食住行 法超知多少

□北纬30度

先声明，我在此谈论的“法超”可不是足球，而是超市。在我被同学和朋友带着走遍学校周边所有好口碑的超市之前，我一直以为超市只分为两种，一种是中超或亚超，一种是法超。中超只分为离我近的和离我远的。法超亦如是。

中超，一般都是中国老板或者越南人开的，价格偏高。但是，在外求学的我们离不了中超，爱吃的大米、豆腐、泡面和调料，无人能抵挡得了的“老干妈”，还有节假日供应的月饼以及其他一些大大小小的零食等，都只有中超才有，我一度对中超的供货渠道相当感兴趣。每周每次出去采购，拉着小推车，我都像是要去冲锋陷阵的勇士，有时候我都怀疑吃占了自己三分之一的留学生涯。

来到法国，待了一段时间后，老是听到小伙伴们推荐，比如：哪家超市买鸡翅可便宜了，连法国人都排队抢购；哪家超市供应的牛肉最鲜最嫩，可遇不可求，最适合做番茄牛腩；哪家有好吃的卡门贝尔奶酪出售等。这些被“吹捧”的东西，都出自法超。的确，法国的超市非常多样，一般分为便利店、普通超市和大卖场。

离我住所最近的“u express”就是一家便利店。类似的便利店都有明显的标志，分布很多，也容易找。这种便利店一般为私人经营或者连锁，营业时间较长，周日上午也会营业，这在周日几乎所有场所关门的环境里，算是很好的福利，特别适合周日食堂没饭吃、自己做而家里无材料的人。相对于大超市而言，这种便利店价格稍高，选择略少，不过足够满

足日常所需。

普通超市就没有便利店那么随处可见，多数服务于某一块街区，一般都是物美价廉。比如Grand Frais和Lidl。Lidl是一家廉价的德国超市，很多产品自产自销，质量不错。我对它印象深刻是因为一个学妹曾神秘兮兮地对我说，“学姐，南特岛上有家超市卖鸡腿，实惠得让人觉得不吃肉都对不起它”，可想而知，它的实惠之处。

当然，普通超市并不一定都是物美价廉超市，比如Monoprix就是一家属于价位偏高、东西品质也高的超市。一些比较难买到的东西，在这里常常会有意外收获。

其实，我最常去的不是普通超市，反而是大卖场。如众所周知的家乐福（Carrefour）以及我最喜欢的E. Leclerc。大卖场往往产品多、选择多，绝对价廉物美，唯一的缺点就是位置比较偏。离我最近的一家，坐地铁最快来回也得一个小时。当然对我这样喜欢一站式购齐一周食物储备的人来说，只要自己拉得动小推车，其他都不是问题了，而且来回大卖场的路上还可以看看电子书，完全不会浪费时间。

我一直以为自己离不开中超，觉得被大米、蔬菜、海鲜宠坏了的胃受不了这个国家的食物。事实却是，我从最初看见法超里那些甜腻腻的各类点心、肥滋滋的香肠、不加调料的烤鸡转头就走，到后来越来越喜欢去法超，在美酒最好的时节去品尝，在假日飘香的巧克力堆里流连。

我的胃和我的心一样，都变得更包容了。

育儿心经

孩子教会我勇敢

□任明楠

有一次，我抱着孩子走路的时候没看清台阶，狠狠摔了一跤。裤子摔破了一个大洞，还伤到了手肘。婆婆赶紧跑过来，和我检查了下，幸好孩子没事，只是受了点惊吓哭了。

婆婆说：“刚才你还挺勇敢的。我看到你绊倒了，直勾勾地摔下去，没想到你用手护住了孩子的脑袋，还转身把自己垫在了下面。”我笑着说：“这是做母亲的本能。”婆婆说：“但你是这么怕疼的一个人。”我这才发现自己身上的伤。在冬日寒冷的夜晚，腿上的伤口被风吹得分外地疼，走路都很困难。

还记得几个月前给孩子换尿布，我把他放在尿布台上，正巧准备的尿布没有了，我就到柜子里去拿一袋来拆。拿到后火急火燎地正要过来，发现孩子已经准备翻身了，眼看就要摔下尿布台……我当时什么都没有想，三步并作两步冲上去，终于跪在地上接住了孩子。怀里的他还在笑，而我的膝盖淤青了个把月。

生活永远给你惊喜和意外，容不得你去做充足的准备。我没想到自己会这么勇敢，在做了母亲之后。无论孩子带给我多少困难、烦恼，甚至挫败；无论让我失去多少睡眠、时间、金钱、精力，我仍然豁达。因为，这都是上天的恩赐。

我突然意识到，原来，早在我们成为孩子第一任老师之前，孩子已经先成了我们的老师。此时的他也许什么都沒有做，你就愿意为他承受一切。任何书籍和长辈都已经无法教会你做的事，孩子做到了，他教会你如何成为合格的父母，教你如何跟他互动相处，甚至无数的夫妻在拥有了孩子之后才学会了做菜和做家务。孩子更教会了我们孝顺。养儿方知父母恩，多少人开始感叹父母的不容易，感叹自己的知足，多少人重拾了孝道伦常。

毋庸置疑，每个女人最勇敢的时刻可能就是生孩子时。不管是那些站着说话不腰疼的男人们，还是那些以“过来人”经验自居的妇女们，当你饱受分娩前的阵痛的时候，他们的闲言碎语对你其实毫无意义。唯有一样东西可以帮助你，帮助你忍受那耻骨分离的疼痛，帮助你无论如何都要咬牙坚持住，那就是你对孩子的爱。

在孕初期，我常呕吐不止，吃饭没胃口，浑身没力气。朋友对我说：“你的孩子把你害成这样，以后他出来了好好教训他。”分娩后，我饱受撕裂和缝合伤口的疼痛，无法行走，朋友又说：“你的孩子让你受了这份罪，以后他敢不听你的就揍扁他。”所有的一切，身为一个母亲，我都是心甘情愿的，为了孩子我可以勇敢到自己都无法置信。可当时未为人母的朋友并无法体会其中的情分。

如今，朋友的预产期即将到了，她握着我的手说：“给我点勇气吧，我好怕，我觉得太难了。”我笑了笑，把她的手放到她鼓起的肚子上，说道：“勇气，不需要我给，你的孩子会给你的。”