

一叶紫褐撬动味觉记忆 香椿醒春 回味无穷



记者 王敏文/图

作为西北大地上早早醒来的春信，香椿以其独特的木质芬芳撬动人们的味觉记忆——早市竹筐里带着露痕的紫褐色嫩芽、私房菜馆中与滩羊肉共舞的发酵椿汁、老灶台边粗陶坛漫出的琥珀色腌渍，都在诉说着跨越千年的草木情缘。



香椿豆腐。

庭院里的春味密码

清明过后的银川街头，紫褐色的香椿嫩芽携着早春的气息，成为早市上的明星。在新华西桥润禾早市上，香椿芽占据春菜C位，油亮的叶尖凝着南方运输途中裹挟的水汽，更显鲜嫩。摊主马建军介绍说：“这批香椿凌晨刚运来，本地椿树刚抽新芽，再有个月左右才能批量上市。”

在兴庆区丽景湖畔居住的田爱荣，在自家小院里种了几棵香椿树。“清明前后要修剪侧枝，立夏前得用草木灰压枝头。”她弯腰拨开土层，露出盘根错节的根系，“瞧这须根，得让它们往深处扎，树才长得结实。”说起种香椿的窍门，她十分有心得——用竹篾将向阳枝条压向背阴处，既防止徒长又促使芽尖积聚养分。每年四月，她的香椿总比别家早发几天，叶片油亮，摘取时能闻到类似杏仁的淡淡苦香。“我老伴就爱吃香椿炒鸡蛋，等过段时间，摘新鲜的芽炒上一盘，全是春天的滋味。”



香椿。

属于香椿的变奏曲

和传统的做法相比，很多创新的吃法，让一把香椿仿佛被施了魔法。

在金凤区紫园中园附近的一家私房菜馆，主理人马江的厨房里飘出奇异的鲜香。他手握木杵，将焯过水的香椿芽与烤松子、熟芝麻细细研磨：“传统香椿酱偏咸，我改用山核桃油来调和涩味。”青瓷碗里的酱料泛着翡翠光泽，搭配的嫩豆腐撒上宁夏枸杞，红绿相间间唤醒视觉与味蕾的双重期待。

这位从星级酒店转型的厨师，在保留乡土本味的基础上玩转跨界。他的“香椿三吃”让老饕们耳目一新：椿芽裹

薄浆炸成天妇罗，酥脆外衣锁住汁水；晒干的香椿碎与宁夏滩羊肉同焖，木质香气化解油腻；最惊艳的是将发酵香椿汁调入黄油，浇在炙烤的贺兰山蘑菇上，植物酵素的酸鲜与菌菇的鲜香碰撞出山野交响。

“去年有位上海客人尝过香椿冰淇淋，非说我在里面加了抹茶。”马江笑着揭开冰柜，乳白色雪糕里悬浮着细碎的墨绿，“其实我是把香椿芽榨汁过滤了，与奶油的比例要精确到克。”这种颠覆传统的尝试意外走红，如今已成为春季限定款。

忘不掉的塬上椿事

之所以对香椿有着特殊的感情，是因为在马江的记忆深处，很多美好的记忆都和香椿有关。

“固原城外的四月，风里裹着细沙。我妈在院子西墙根处种了一棵香椿树，每年赶在清明前会抽芽。”马江至今记得，树干朝东南歪斜的弧度，正对着水窖青石板的豁口——那是父亲特意修剪出的采光口。

母亲采椿的家伙什带着黄土塬上的智慧：指头粗的沙柳条子用火烤出弯钩，绑在晾糜子用的长木杈上，梢头卡着半片生锈的镰刀。“每次母亲采收嫩芽时，我和姐姐都会配合着撑起一块花布在下面接着，坠落的椿芽带着毛茸茸的鳞片，很特别。”马江说，大一点的时候，他也学着母亲教的手法把嫩芽码进柳条筐，叶柄朝外摆成同心圆。“妈妈说，那样摆放透气，晌午背到集上卖相好。而且当时筐底还垫着头一年晒干的苦苦菜叶，混着香椿的香气，吸引很

多人围过来。”

真正留给自家吃的，是那些被风折损的“残芽”。母亲把瓦盆搁在水窖阴凉处，焯过水的香椿拧成麻花状，再用粗盐粒子搓揉。最期盼的是开坛那日，马江说，每次母亲从腌汁里捞出两截椿芽，切碎拌上烫过的莜面，再滴两滴自家榨的胡麻油，便是顶好的晌午饭。“我和姐姐总会偷舀半勺腌汁，然后拿糜子面馍馍蘸着吃，咸里透着辛香，那滋味一辈子都忘不掉。”

去年清明回老屋，马江在废弃的灶房梁上摸到一个落灰的陶罐，里头竟沉着二十年前没吃完的干香椿。褐化的叶片酥得一碰就碎，那股子混着窖水咸涩的气息，让他恍见母亲系着靛蓝围腰，站在腾着水汽的土灶前回头笑：“江娃，盐轻盐重你给妈尝一下？”马江回忆的时候，眼眶有些湿润，“母亲不在了，但每次吃香椿，觉得她就在我们身边。”

吃一口有文化的香椿

说起香椿的历史，宁夏大学人文学院副教授张詠介绍说，香椿在我国食用史可追溯至先秦时期。《山海经·中山经》载“成侯之山，其上多櫟木”，郭璞注“櫟木即椿”，此为早期文献对椿树的明确记载。汉代《汜胜之书》提及“正月可种櫟、漆”，佐证椿树在当时已进入人工栽培体系。值得注意的是，古代文献中的“椿”常与“樗”（臭椿）混称，直至唐代《食疗本草》才明确区分：“香者名椿，臭者名樗”，奠定现代植物分类基础。

“从文化符号演变看，椿树在《庄子·逍遥游》‘上古有大椿者，以八千岁为春’的哲学意象，逐渐转化为世俗社会的祥瑞象征；而北宋《太平御览》引《淮南万毕术》‘椿木埋井水清’，反映其在民间信仰中的净化功能；明代《群芳谱》详述‘春初芽发，早于众木’，这种物候特性使其成为农耕文明中重要的节令标志。”张詠介绍说，西北地区的香椿食用史与移民迁徙密切相关。宁夏图书馆藏《甘肃新通志·物产》显示，清光绪年间陇东已有“香椿苗作蔬”的记载；1936年《朔方道志》在“蔬属”条目补入香椿，印证其至迟在民国初期已传入宁夏引黄灌区。“20世纪50年代，支边群体将‘炸香椿鱼’‘香椿酱’等鲁豫地区的烹饪技艺带入宁夏，形成地域特色的融合食俗。”