

文/片 记者 樊伟宏 淄博报道

晚熟的“椿”味

对于外人而言,香椿是“春天的第一口鲜”;对于梨峪口村而言,香椿则是刻在骨子里的乡味。

从什么时候开始摘香椿的呢?李德凤憨厚一笑:“记事的时候就会了吧,年轻时候爬树什么的都不在话下,当时穷,摘香椿是为了去集上卖钱。”记忆里的画面总是泛黄的。上世纪六七十年代的梨峪口,四面环山,地少石头多。在那个物资匮乏的年代,李德凤记得,房前屋后、田埂堰边,都是香椿树。

这是大山最慷慨的馈赠。但与其他地方的香椿不同,张庄香椿是个“慢性子”。当别处的香椿已经在三月“抢滩登陆”时,这里的红芽还在枝头积蓄能量,“足足要晚熟十天左右。”老李说。

“村里的人没有不会摘香椿的。”一旁的村民韩斌祥接过话茬,然后递过记者一把刚摘下的香椿叶子。

对于这个目前只有300多口人的山中小村来说,村民们对香椿的拿捏似乎已成本能。

接过那把香椿,一股浓烈而霸道的香气直冲鼻腔。不同于市面上常见的绿叶椿,张庄香椿色泽棕红油亮,叶片厚实,轻轻一掐便能渗出汁水。来自当地农业部门的介绍,由于其生长周期长,加之山区独特的温湿气候,这里的香椿富含更多的氨基酸和维生素C,入口先是脆嫩,继而回甘,毫无普通香椿那股青涩的“铁锈味”。

“这里地势绵延起伏,平原、丘陵、低山交错辉映,淄河、孝妇河、范阳河纵贯南北。再加上湿润凉爽气候,长达半年的无霜期,昼夜温差大,以及丰富的光照资源,从而成就了张庄香椿独特的口味。”他们说。

梨峪口村村两委成员高玉芬是烹制香椿菜肴的一把好手,除了生炒炸腌外,炒鸡蛋、拌豆腐、包水饺等层出不穷的吃法,让香椿的味道在她的记忆中挥之不去,也占据着一批批四面八方的往来食客。

“一到这时候,几乎每天都有大巴车停在村口附近,还有各地自驾的散客来村里拍照、摘椿芽,村民对这些见怪不怪,却也‘深受其害’,咱们这些香椿树其实都是有主的,还是得请游客们手下留情。”显然,面对游客对美味的“追逐”,高玉芬尴尬中透着无奈。

“咱村里的椿树,根扎得深,树也长得高。”李德凤指着半山腰成片的香椿树说,这都是老祖宗传下来的野性种,“不娇气”。

也正是这份“不娇气”的野性,让“张庄香椿”在2009年拿下了国家地理标志商标。今年3月18日,山东省农业农村厅对外发布《省知名农产品区域公用品牌培育名单公示》,张庄香椿名列其中。一顶顶光环的加持下,张庄香椿成为淄博农业一张远近闻名的名片。

张庄香椿搭上顺风车

太阳渐高,山沟里的雾气散去,李德凤的竹竿开始在高处灵活扭动。只听“咔嚓”一声脆响,一簇簇像红玛瑙似的椿芽应声落下,然后“噗”一声掉在土地上颠了几下。“身体不行了,一天能摘俩小时算顶天了。”老李从地上捡起椿芽仔细打量,然后轻轻叹了口气,原因是:“破了相就卖不出好价钱。”而这样的一仰一俯、一捡一拾,从4月中下旬到5月中旬,他每天要重复上百次。

在他的回忆中,到了四月,满山遍野都是吆喝声。那时候,采摘过程比现在凶险,几丈高的老树,徒手就往上爬,只为了抢在谷雨前摘下那把最嫩的芽。“摔着腿的,折着胳膊的……都见过。”老李一笑回忆道,那时候椿芽不值钱,几毛钱一斤,但却是村里人除了种地外屈指可数的生计。

变化发生在近些年。随着电商发展和乡村振兴的推进,特别是此前淄博文旅走红,张庄香椿也搭上了顺风车——2024年4月,淄博市首届香椿文化旅游节



老李正在摘香椿。

老李的“椿”天

从山间鲜货到省级新名片加持
透视张庄香椿的进阶之路

四月的鲁中山区,风里带着莫名的香味。

驱车从淄川城区向南,一头扎进西河镇的群山里,柏油路变成了蜿蜒的水泥路。作为进出村子的唯一一条主干道,转过张洪路的最后一道山弯,梨峪口村便像一幅被时光浸染的水墨画,铺展在摘星山的臂弯里。

清晨六点,天已放亮,75岁的李德凤扛着那根用了大半辈子的长竹竿出了门。一路常见带着类似装备的村民向山上走去,老李和他们边走边寒暄,竹竿顶端绑着的铁钩随着他的步伐轻轻晃荡,发出细碎的声响。“再不摘,芽就‘蔫’了。”李德凤低头说道。他所说的“蔫”,是当地对香椿由嫩变老的讲法。

在这片被东经117°41′至118°14′,北纬36°22′至36°45′眷顾的土地上,张庄香椿正迎来它一年中最高光的时刻,也是李德凤这一代人心目中“最复杂”的季节。



张庄香椿比别处要晚熟10天左右。



香椿深加工产品。

相关链接

“树上蔬菜”张庄香椿走出深山

梨峪口村所处的西河镇张庄片区,盛产红香椿,以脆嫩多汁、香气浓郁著称。2009年12月28日,张庄香椿获得“中国地理标志”商标注册,成为淄川乃至淄博特色农业的一张闪亮名片。

香椿素有“树上蔬菜”“黄金蔬菜”美誉,在张庄已有两千多年的历史。当地野生香椿满山遍野,高山矮

丘,溪流水边,田间地头,房前屋后,到处充溢着香椿特有的芳香。因为昼夜温差大,张庄香椿比普通香椿晚熟10天左右。优越的生态环境造就了张庄香椿的优良品质:芽苔粗壮,呈棕红色,芽叶肥大,脆嫩多汁,香气浓郁,软嫩适口。如今,张庄香椿走出了大山,正以优越的产品品质助推地方特色产业发展。

在梨峪口村拉开大幕。“当时那个场面,村口停满了车,城里人来买香椿,还不够抢的。”老李描述着当时的场景,也期待着今年即将启幕的香椿文化旅游节带来新的惊喜。

据悉,为更好推广香椿农产,撬动富农产业发展支点,西河镇联合淄博商厦股份有限公司,在张庄片建立了香椿生态基地,组建了淄博远方有机食品开发有限公司(以下简称“远方公司”),帮助村民收购、销售农产品,并实现了农产品由原产地直供超市,这不仅为农户们的农产品打开了销路,也让类似李德凤这样的老人有了更多的笑容。

和张庄香椿打了近二十年交道的远方公司负责人乔海涛是这些变化的亲历者之一。数日前,刚从马来西亚出差回国的他,正对张庄香椿的海外市场布局进行新一轮布局谋划。他介绍,近几年,全国香椿种植面积持续扩大,人工栽培种植区域主要集中在黄河与长江流域之间,以山东、河南、河北、安徽、陕西等地为主,这是我国菜用香椿的主产区,已成为当地农业的重要组成部分。“随着种植技术的推广和市场需求增加,香椿的种植区域仍在进一步逐步扩展,更多的区域开始加入到香椿种植的行列中。这对于张庄香椿未来而言,挑战与机遇同在。”他说。

临近中午,村里的广场上停着几辆皮卡,那是来收购鲜椿的贩子。几个村民熟练地把上午刚采的椿芽搬过去,一番讨价还价,最后以每斤6元左右的价格成交。“这几年的收购价都在五六块钱,好的时候能到7块钱左右。”这样的价格显然让像老李这样的村民不满意。对于此,收购商也表示无奈:“今年天气暖和,其他地方的香椿早上市了,张庄香椿熟得晚,消费者吃香椿很多是为了那‘第一口鲜’,所以,再好的品质也扛不住啊。”

这恰恰是张庄香椿最深处的“春愁”。虽然顶着“地标”的光环,但环境、季节以及全国市场高度流通的当前,它依然面临着严峻的挑战。

一月的鲜味 一年的念想

“我们的香椿好是真好,但成熟晚也是事实。”高玉芬感慨,她对张庄香椿的品质自信满满,却也深知产业的短板,“价格上不去,村民的积极性跟着上不去。”乐见的是,为了保护好当地香椿资源,延长生命周期,以远方公司为代表的一众本地企业正试图打破张庄香椿采摘、加工的传统模式。

在远方公司的深加工车间里,采摘下的香椿被企业收购,然后做成了酱、冻干原浆,甚至是高端的水饺馅料。

“我们先后与中国农业大学、山东农业大学和天津科技大学合作,开发了脱水香椿、速冻香椿原浆、麻香椿、辣味香椿、鱼香香椿、酱汁香椿等袋装和瓶装一系列有机香椿产品,并畅销国内外。”乔海涛介绍。

不仅如此,他们还通过“公司+基地+农户”的模式,让这些山野菜坐着冷链车摆在了大城市超市的货架上。

乔海涛认为,“张庄香椿”的未来,或许不在于盲目扩大面积,而在于如何像李德凤、高玉芬一样,守住那份极致的口感;在于如何通过深加工,把这一个月的鲜,拉长成365天的念想;更在于能不能让这个“钩尖上的绝活”后继有人。

夕阳西下,梨峪口村恢复了宁静。李德凤坐在自家院子里,手边的桌子上是一盘最经典的香椿炒鸡蛋。金黄的土鸡蛋包裹着紫红翠绿的椿芽,那是只有山里才有的浓烈色彩。

对于老李来说,这不仅仅是一道菜。这味道里,有他年少时爬树的顽皮,有青壮年养家的艰辛,也有如今老来的慰藉。

“张庄香椿的味道,是时间的味道,也是山的味道。”这是当地农业部门一名工作人员的感触。