



山麻科芽 供图/杭悦宇

梢头春上二分

撰文 杭悦宇

作者简介

杭悦宇，笔名六月牛，江苏省中国科学院植物研究所植物多样性及系统演化研究中心研究员，南京农业大学兼职教授、博士生导师。主要研究方向为植物系统与分类学、植物及功能基因演化。研究之余，自2016年6月创建个人公众号“草木悠家”，旨在进行植物与文化的科普。现任江苏省第九届科协委员，江苏省植物学首席传播专家。

柳树芽 供图/杭悦宇

香椿芽 供图/杭悦宇

黄连木芽 供图/朱鑫鑫

黄连 供图 / 徐克学



如同盛春的花、仲夏的叶、晚秋的果一样，早春的芽也是一道风景。有的绿，那种生青生青的绿，稚童般清纯而懵懂，比如柳树的芽、桑树的芽；有的红，那种通赤通赤的红，婴儿般原生而喷薄，比如山麻杆的芽、香椿的芽。有些芽会等花儿先开，仿佛灿烂后的沉思，狂欢后的自醒，比如白玉兰芽、紫荆芽。故



黄连木的枝叶 供图 / 李光敏

乡苏州，也有一种芽，并且浸透了浓浓的吴地文化的汁液。

周作人先生的《苦茶随笔》中提到一种叫“黄连头”的东西：“唯黄连头则少时尝茹之，且颇喜欢吃。”黄连头可不是传说中苦彻肠胃的黄连 (*Coptis chinensis*) 的芽头，黄连是毛茛科草本药材，苦，根色黄；而黄连头是漆树科木本植物黄连木 (*Pistacia chinensis*) 的芽，意即黄连般苦，木材色黄，甚至可提取黄色染料，所以两者真似若有若无关联着。二月春早，黄连木灰黄绿带微红的羽状复叶初芽，软弱而丛然。举着头上绑有铁弯钩的长竹竿、提着篮子的人们，相约搜巷寻山，将一丛丛黄连木芽采摘。耐不住如此操作的缓慢，半大小子干脆爬上树，用手快速地捋。其实，不解风情的少年并不晓，采摘固然是目的，过程或许更重要。猫了一冬的人们，急于亲近大自然，贪图那洋溢在杨柳风中的新鲜味道，故而，在意的是在这不紧不慢中滋润脏腑、涤荡心灵。

竹篮里的黄连头，用水洗净阴干，用盐拌

了，紧压在密封的瓮（苏州人读bàng）中，到了初夏，暗黄绿色、略有苦味的腌黄连头就可出瓮了。这种食品只有苏州才有，就像鸡头米（植物名芡实 *Euryale ferox*）在无锡、宜兴、江阴、常州等相邻水乡一带，只有苏州人才吃一样。腌黄连头是沿街叫卖的，梳盘盘头、戴燕尾绣花头巾、着蓝花布拼衫衣和青布裤、腰间束小作裙、蹬绣花鞋的好婆，挎个小竹篮，篮子里的腌黄连头是几根一束用线扎好的。你要买时，她就用筷子夹上几扎，用纸托住，然后撒上甘草粉，你就可以尝到酸酸、咸咸、鲜鲜的美味。篮子里同时有腌金花菜（植物名南苜蓿 *Medicago polymorpha*，上海人叫草头，扬中人叫秧草，南京人叫母猪头），和腌黄连头同样的制作方法（这种腌金花菜和扬中的咸秧草完全不是一回事），同样的食法，只是少了苦味。

苏州城中最著名的一条街叫观前街，旧称

察院场（现在地铁四号线那站的名字又改回旧称了）。观前街西头的斜对面，有条小街叫“马医科”。我的老家在垂直于马医科的神道街，前院门对面是马医科小学，是我从幼儿园开始直至六年级毕业学习的地方。小学入校道路两旁有荫翳遮天的青桐树，几十年后，老家从洋房变成公寓，不变的是家里的窗口一直对着这条青桐路，更不变的是青桐春绿秋黄、夏花冬芽，枝条被剪光了一次又一次，树干却增粗了一圈又一圈。上小学的时候，学校门口可以看到叫卖腌黄连头的，不过没有旧书中描写的软糯悠长的叫卖声，据说那种叫卖声会将夏天叫得忽远忽近，会将空气叫得忽清忽凉。离开苏州很多年后，有次去光福基地考察，在司徒庙前看到了卖腌黄连头和金花菜的，赶紧买了一些尝尝，味道还是那个味道，只是芽材太老了。再后来，去木渎、同里、周庄、黎里古镇，渐渐也有恢复这种苏式传统腌

黄连木的果实 供图 / 朱淑霞



左上：黄连木的花序 供图 / 刘军 左下：黄连木满树的红叶 供图 / 袁华炳 右：黄连木植株 供图 / 宋鼎



食，只是基本上都是腌金花菜，而极少见到腌黄连头的踪影。

黄连木是江南的乡土树种，在海拔140米以上的山林中都可以看到。八年前做资源本底调查的项目时，曾将镇江句容宝华山北坡跑了个遍，看到了极多的野生黄连木大树，也见识了它气势恢弘的秋红。因树高叶量大，故而一树树亦黄、亦橙、亦红、亦绛，将山作了油画的底板。黄连木雌雄异株，这并不影响采芽，芽成之始，雌树上紫红色的花就已盛开；果成熟，亦是紫红色，故而那时的整个树是红透了的。园林专家告诉我，黄连木的成型大树，很难移栽成活，因而

也保全了野山上相当数量的老树。广布长江以南各省区、华北及西北亦有分布的黄连木，人多识它，只不过只有苏州人将它点物成物而已。

南宋有个苏州人叫范成大，晚年定居上方山麓石湖，号“石湖居士”，著有《夏日田园杂兴十二绝》等2000余首诗词，“细数十年事，十处过中秋”。在由广西转官四川赴任途中，范成大写就了风俗著作《桂海虞衡志》，此书中“黄连木”之名首次出现，“江东人取黄连木及枫木脂以为榄香，盖其类出于橄榄”。明朝，《救荒本草》有“黄楸树”，《五杂俎》则记载了一种叫楷木的植物，曰“其芽香苦，可烹以代茗，亦

上：阿月浑子的果实 供图 / 买买提·吐尔逊 下：开心果 供图 / 孙观灵



可乾而茹之”。清代《植物名实图考》称其“黄鹂芽”，并考证认为黄鹂芽、黄楸树、楷木等均为黄连木的同物异名，“人竞采其腌食，曝以为饮，味苦回甘如橄榄，暑天可清热生津”。除了可茗可腌，《本草纲目拾遗》还记载：“春初采嫩芽，小儿生食之，取其清香可口。”

说黄连木，不得不说与其同属亲缘关系极近的一种植物，名叫阿月浑子（*Pistacia vera*），老百姓叫其果实为“开心果”。开心果是世界四大“坚果”之一，但其实是核果，两片张开笑口的白硬壳是它的内果皮，里面可食的绿莹莹两片是种仁。唐朝《西阳杂俎》曾经记载：“胡榛子、阿月，生西国。”表明阿月浑子是个外来种，曾经叫胡榛子，在唐朝已经引入我国。“阿月浑子”此名源自什么？诸多解说，没有确切结论，《本草纲目拾遗》虽首次提出了“阿月浑子”的名字，但与《西阳杂俎》一样，指向清晰但不明确。如今的新疆地区，是这个野生起源于

中亚、西亚山区的物种在我国的主要栽培地，成就了我国老百姓千家万户案头上的受宠小食。

古人将黄连芽与芹芽、椿芽、芦芽并重，称其为春天的食趣、兴雅；腌了，就变成了夏天的闲淡、味清，换了一种风情。不知周作人先生后来是否漫步古巷，再圆念想？苏州的小桥流水，难掩辛劳苦涩，琶音弹词，多吟悲欢离合，就像这黄连头，品的是长味回甘，思的是余情再了。

（责编 桑新华）