



香椿(呂福和)

# 香椿：觀賞·食用均宜

## 林樹之

香椿屬棟科，學名是 *Cedrela sinensis* 落葉喬木。葉是偶數羽狀複葉，小葉長成後長九—一八公分。嫩芽、新葉每帶鮮艷紅色，所以除作庭園樹供觀賞外，嫩芽、新葉作為菜餚味美可口。適於本省山地、平地環境栽培。

現將培育法及葉部作菜餚的作法分述於後，以供愛好者參考：

**普通育苗：**通常在三、四月間，選取發芽率高的種子，播在塑膠袋裡或作妥的苗床上。管理方法與普通苗木育苗法大同小異。或將二年生枝條，扦插在排水良好的苗床上來育苗亦可，這兩種方法育苗都很簡單，操作容易。

**特殊育苗：**即在落葉後至第二年

春季開葉前，選六—十年生大香椿樹，自主幹四周，距幹約二至三公尺，掘起地表面，搜出蔓延地表附近的根，宜選出直徑十至三十五公釐的根，截為十五公分長，立刻平插，即橫埋於床土中。如行四十五度角斜插也可以，但上端切口要平削而下端宜斜切，插後

覆土而輕壓之。然後要覆蓋以防床土的乾燥，並隨時注意灌水保持潤濕及除草。

除草作業最好是在扦插前，用除草劑處理土壤，以防發芽後拔草而搖動了苗木。如在春季，插根只須二星期，芽痕即開始裂開露出乳白色新芽。俟新芽長出一至十公分時，留健壯的一顆，其餘悉數除去。並酌施液體追肥一至二次。

所謂液體追肥即約一·五加侖水混入硫酸銨一大把，過磷酸鈣一小把，氯化鉀一小把，或經腐熟好的人糞尿亦可。基肥用堆肥（腐熟），但應於插根前預施。

當年秋天或第二年春天，根苗已相當高時，即可掘起定植。

如嫌苗根過長，也可酌予截短，切刺的根，仍舊可以再用。

如香椿樹生長的四周，土壤較鬆，在三至四月間，離幹部約二至三公尺附近畫一圓，沿圓開掘約十公分寬小溝，此溝分成六等分，間隔掘土，即如掘135段則246不掘，掘246段時，則135不掘。掘妥小溝後，覆蓋一薄層，土壤保持潤濕，即可陸續長出新芽。

**定植：**香椿定植後如環境適宜，即可順利的發育生長。定植要在二、三月間新芽尚未萌出前，小心的從苗床上將苗掘起。掘苗時最好不要傷及苗根，栽在預先掘妥的穴內。

掘穴大小宜酌量苗的高矮而定。表心土分別放置，先納入表土後納入心土。定植要比原來稍深一公分，不可有根露出土外。二、三月南部恰是乾季，故穴掘妥後要先澆水，俟水分完全滲入土中以後再栽。

栽後第一年最好不要採取嫩芽或新葉，俟第二年再採。採取嫩芽新葉當菜餚用時，株高不宜超過二公尺，否則採取不易。可在高二公尺處用刀鋸斜折，然後用廢塑膠袋套蓋捆紮。如同作庭園樹則不必折斷，任其發育生長。

本省冬季常有寒流來襲，香椿最怕寒流，如寒流侵襲時，可能造成霜害，因此聽到氣象預報寒流或霜害來臨前即應用稻草包裹全株。

第二年春天發芽前掘去稻草以利生長，先掘去下半部（即高一公尺以下），留存上半部的。如此下半部沐浴陽光下，發育旺盛，可長成許多枝條，供第二年採摘嫩芽。上半部因有稻草遮蓋，所以芽會形成嫩黃的椿芽。無論上半部或下半部頂芽，如嫌生長過高，即行採摘，以抑制生長。

**嫩芽及新葉可做菜：**(1)炒食法——擇嫩椿芽切碎，放在熬好的油鍋中，放鹽，另把準備妥的蛋打碎放在小碗中攪拌後，即放在鍋中，熟後即可趁熱吃。作料用量：一把椿芽，兩個雞蛋，食鹽少許，喜食辣味者，也可放辣椒醬少許。

(2)涼拌法——將椿芽用沸水煮熟，放鹽，涼透以後與煮熟涼透的蟹肉混合攪拌，再加醬油、醋涼拌食用。作料是一把香椿芽，大螃蟹一個、醬油、醋各一湯匙。

(3)鹽漬法——如椿芽產量過多時，一時吃不完，可用食鹽醃漬待用。方法是將椿芽用冷開水洗乾淨，放在大碗或大盆中，均勻的撒三兩精製鹽一層揉搓，放入密封罐或玻璃瓶內，俟無新鮮椿芽時取出食用。椿芽食用法與(1)炒食法(2)涼拌法相同。