

農村家庭



做木碗 (張瑞卿)

五指茄

王武彰

一種珍奇的觀賞植物

五指茄果形奇特，果色鮮豔，可作插花及切花的新材料，頗為珍貴。成熟果連枝條剪下，剪除葉片和莖刺，插於花瓶中，經久不會乾縮變色，有時還會發芽生根。

這一新奇的茄科植物，學名：Solanum mammosum。果實基部生有五個突起，好像是指的形狀，所以叫做五指茄。五指茄的原種由農復會自以色列引進，鳳山熱帶園試所栽培成功。

似，草本，高二公尺。莖部密生白色茸毛，散生倒鈎刺。葉互生，圓形至廣橢圓形，葉緣淺缺裂，葉面葉背密生白色茸毛，主葉脈和側脈疏生淡黃色細長針狀刺。花側生，每一花束有數朵小花，花萼和花瓣都是五瓣，

花瓣紫色。

果實略為卵形，長約八公分，先端尖細。基部較粗，生有五個指狀突起，幼果淡綠色，成熟後棕色。這種果實有點像塑膠製品，色澤優美，果面光滑，新奇可愛。

種子黑褐色扁平，大小如茄子種子。

五指茄生性強健，一年四季都可栽種。除用種子繁殖外，也可以採用「老株復生」的方法。

將上年所栽植株，距地面二〇公分處剪掉，加強施肥灌水，促使生長新枝。

種子繁殖時，可先用塑膠袋育苗，每袋播種二、三粒，一星期左右即可發芽。

苗高一五公分時定植田間。土壤以排水良好的壤土或沙質壤土為宜。

露地栽培的要件
畦，行距八〇~一〇〇公分，株距七〇~八〇公分。排水不良的土地，根部容易腐爛。

注意在高溫乾燥時，因花粉囊不易裂開，授粉困難，所以不結果。

其他栽培管理可參照茄子種植法。

五指茄可用盆栽，花盆口徑用三〇公分以上的最好。

期盼的喜悅

一個人要是時時有幾樣計畫擺在眼前，時時有完成的期望，就自然有一股期盼的喜悅。我常愛隨手列在記事冊上：讀那一本書的幾個章節，回親友的信，改掉一種習慣上的小毛病。那一塊田地要除草了，或是跟阿坤的老師談談他作功課的情形。

這些都不一定是大事，但是一列入計畫，就有一種希望能完成它的力量，日常生活也就有一個目標。

時時有幾件事等著完成，也就使生活不空虛，保有兒童般好奇的新鮮味，永遠向着前而不遠處的小目標前進。

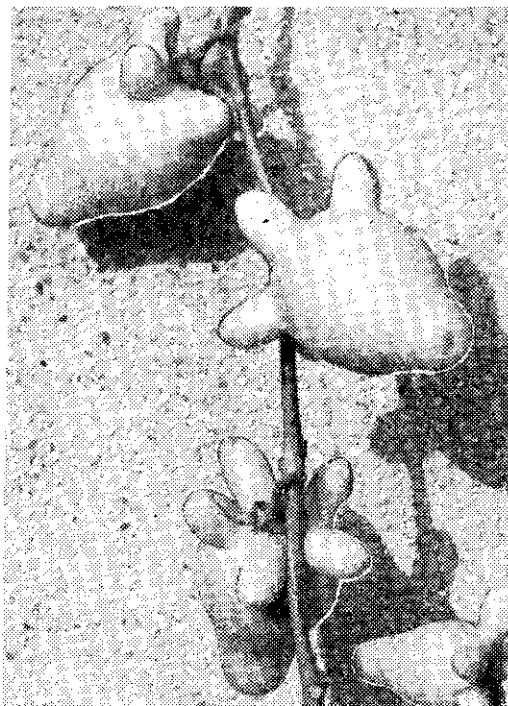
我們的理想無妨高懸在上，但在目前只要做到一小部分

也就够了。人性常是疏懶的，如果理想太高，計畫太大，永遠構不上邊兒，嘗不到成功的滋味，那有奮發的衝勁？我寧可完成幾樣小事，不願追悔沒有好好利用的過去。每完成一件小事，就有儲蓄般的快樂，因為多少積存了幾毛幾分了。(春葦)

藥物要小心

前日衛生所分發滅鼠藥，每戶一包。有些人將鼠藥隨手放置，萬一讓小孩子拿去玩，或是混進食物，那是多麼的危險呀！

除了鼠藥以外，任何有毒的藥物，都要收拾好，放在兒童拿不到的地方。用過的農藥空瓶罐，更應該特別慎重的處理。(小玉)



學名：Solanum mammosum
五指茄果實 (郁宗輝)

地獄圖

我國唐朝的大畫家吳道子，他畫了一幅著名的地獄圖，那是畫在景雲寺牆壁上的一幅壁畫。

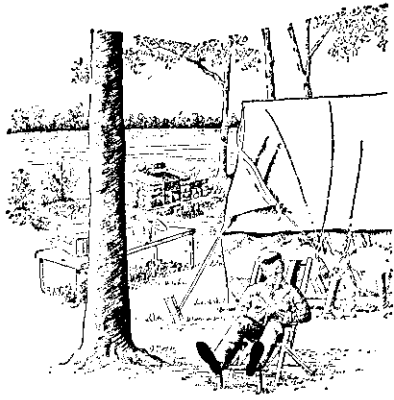
吳道子的地獄圖把地獄中淒涼、恐怖、慘不忍睹的情形，充分表現出來。他的畫畫得很生動，叫人看了一種真實的感覺，令人毛骨悚然。

畫中生出一種偉大的力量，就是使人看了以後，自然不敢再做壞事。

候鳥保護

吳學章

日本的外務省，與駐在日本的美國大使，三月間簽署了美日候鳥保護條約。條約的主旨是規定保護在美日兩國間來往的候鳥一八九種。同時，對於面臨絕種威脅的鳥類，無論是活鳥或製成的標本都禁止



目前棲生在日本全國的鳥類有四二四種，其中候鳥二五七種，占一六%以上。(吳學章取材自「愛鳥家之友」)

，死後會下地獄受苦，所以大家都改邪歸正了。

我們可以說，偉大的藝術，都是叫人為善的。(玉蘭)

便宜無好貨

在這生意競爭的時代，為了招來顧客，許多商店都以折扣、大贈品，對獎，買一送一為號召。

羊毛出在羊身上，顧客一經就想明白。虧本生意沒有人做，如果是貨真價實的買賣，那有這麼多便宜給你占呢？為了貪圖折扣和贈品，買

了許多不實用的東西，吃虧的還不是自己。(張初雪)

日常的責任

最美好的東西，往往就在離開我們最近的地方。

案頭的詩集，牆上的圖畫，眼前的燈光，或是路邊的小花。還有，我們肩上的責任。我們不必去攀天空的星星，只要把身邊最平凡的，生命

中小事做好就足够了。我們每天的责任就如同每天的食物，不可缺少，也就是生命中最重要東西。(古風)

麵包蝦仁

材料：鮮蝦一斤，毛豆大半飯碗，土司麵包四片，太白粉、鹽、油。

做法：蝦去壳去腸泥，用鹽撈一下洗淨，瀝乾，加酒、鹽、太白粉拌勻，放入冰箱冰二小時。

毛豆用水煮熟。麵包切去邊皮，再切成二分見方小塊。

用多量油煎熟後，改用小火，將麵包丁炸成微黃即起鍋。

另用乾淨油二大匙，入蝦仁速炒數下，加鹽後拌入毛豆。再炒數下，拌入麵包丁即成。

粉皮毛豆

材料：粉皮二塊，毛豆一個，榨菜一小塊，紅辣椒一個。

做法：粉皮切小丁，毛豆煮熟，榨菜切丁，紅辣椒切段。用二大匙油先炒榨菜丁，入鹽及糖。

炒入味後加毛豆炒數下，再加入粉皮、紅辣椒、炒數下即可。可供冷食。

花枝酸菜湯

材料：雞肫(下水)、花枝、酸菜心、紅番茄。

做法：雞肫洗淨，內面切十字刀花紋，然後每只切為四小塊，拌入太白粉。

花枝洗淨，背面也切十字刀花紋，每塊切成一寸見方斜塊，拌太白粉。

雞肫花枝分別用沸水一滾即取出，用清水沖去浮沫。酸菜心洗淨切絲，番茄切塊。

用二大匙油炒番茄，再炒入酸菜，加清水一大碗滾到入味。加入雞肫花枝，再一滾，加鹽調味即成。

河鰻枸杞

材料：中型河鰻一條，白蘆筍一小紫，枸杞子十數粒。

做法：河鰻宰好，用九成滾的水燙過，刷去魚皮上的粘液及腸臟。切寸半長的段塊，用鹽酒漬一小時。白蘆筍去老梗，只留嫩尖，加水和鹽煮一沸、漂清。

大碗中先排蘆筍，上加鰻魚及鹽、蔥、薑，注入清水。同時將枸杞子散下，隔水蒸二十分鐘，即可上桌。

