

# 鐵樹開花

• 呂福和 •

鐵樹就是蘇鐵，也有人稱它為鳳尾樹。在植物分類上的位置，與銀杏頗為接近。

鐵樹生長極慢，十年生的才高一公尺，莖部只有我們的手腕那麼粗。

蘇鐵是雌雄異株。雄花從葉叢中央的頂端抽出，最初是黃綠色，形狀像鳳梨，漸漸伸長過五十公分。雌株的花也是生在葉叢中央，藏在灰白色的毛茸下面。種子成熟變成朱紅色，形狀大小像桃子。雌花比雄花鮮明美觀。

鐵樹的葉子是羽狀複葉，向四方平均輻射，好像孔雀開屏。葉質堅硬如針，具有剛性，道貌岸然。顽皮的小孩子也不敢輕易去摸它。

鐵樹的根、莖、葉與果實都可入藥，據本草綱目記載：果實稱無漏子，含有香豆素。種子稱蘇鐵質，含有新蘇鐵素，有收斂通經之效，俗稱不老長生藥。

台東民間，把雄花序茸毛作為止血藥。在廣東福建，鐵樹的種子磨粉調油，用來治皮膚病。

蘇鐵可由母樹的枝葉，側芽或根株部分，切取一片扦插，就能生根成苗。當然，採種子播種也可以。

俗語中把鐵樹開花，比喻做不可能的事。這是因為蘇鐵只生長在溫暖的地區。台灣位在亞熱帶，種蘇鐵沒有困難。但在我國大陸長江以南諸省，到了冬天，氣溫降到攝氏零度以下的地方很多，種植蘇鐵就受限制。一般人看到蘇鐵樹既不容易，更想看到開花，真是難上加難了。

全世界共有九十種蘇鐵。台北市植物園裡種着有：①旋葉蘇鐵，②鳳尾蘇鐵，③印度蘇鐵，④台灣蘇鐵，⑤光果蘇鐵等，作為標本樹。

過去，在台北市公園，或住宅庭園中，都可看到二、三十年的大蘇鐵，五月間開花，隨處可見。近年來，到處興建高樓大廈，擴展道路，就把許多蘇鐵樹砍掉了。雖然偶有少數種在花叢裡，供人觀賞的小蘇鐵樹，但因為根部受到局限，發展不易，並且受到污濁空氣的侵襲。我們以後想在台北市看到鐵樹開花，確實成爲一件不容易的事了。

## 鴛鴦蛋

材料：蛋十個，太白粉一湯匙半，蝦米二湯匙，塩半湯匙。豬肉末半斤，醬油一湯匙，胡椒粉半茶匙，沙拉油五小碗，生菜（卷心菜）四兩。

做法：①蛋煮熟，去壳，切爲兩半。取出蛋黃搓碎爲粉狀，加入蝦米末、豬肉、塩、醬油、胡椒粉、太白粉調混均勻，重再放填蛋白中，以湯匙壓實。

②熱鍋放入沙拉油，待油熱，放蛋入鍋內。

蛋白部分爲底面，油炸呈黃色再翻動，即可撈起。盤中鋪置卷心菜葉，鴛鴦蛋排在上面。

勻，蓋鍋燜煮三分鐘。

最後加入太白粉汁液，微火燜煮五分鐘，滾沸後瀝麻油上桌。

## 蝦仁蛋餃

材料：雞蛋十個，太白粉二湯匙，蝦仁（鮮）六兩。沙拉油六湯匙，豬肉（絞碎）半斤，麻油一湯匙。蔥末二湯匙，塩半湯匙，胡椒粉一茶匙，醬油一湯匙，卷心菜四兩。

做法：①蛋調勻，蝦仁抽腸洗淨剝碎，蔥去根洗淨切末。

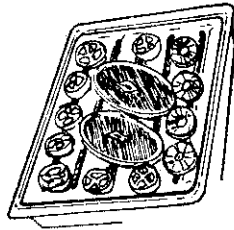
②豬肉內加入蝦仁、蔥末、塩、醬油、胡椒粉、麻油、太白粉拌勻，做成蛋餃餡。

## 雞茸豆腐

材料：雞胸肉一斤，豆腐四塊，碗豆四兩，太白粉二湯匙，蔥末一湯匙，酒一茶匙。沙拉油五湯匙，塩半湯匙，蛋白二個，麻油一茶匙，水一碗。

做法：①雞肉去骨去皮剝碎，放蛋白二個混合調勻，碗豆洗淨。

②鍋內放沙拉油，待熱放入碗豆，蔥末翻炒。待碗豆炒熟，將豆腐搗散，加塩加水，滾沸後加入雞蓉、酒。攪拌調



③鍋內加油半茶匙，熱後放入一湯匙蛋汁，微火煎至黃色。半湯匙蝦仁餡放在半邊，將另半邊蛋片摺合，翻煎兩面黃色即熟。

④盤內鋪置卷心菜葉，蛋餃排在上面。

本期菜單取材黃豆協會及農復會編印的「團體食譜」，這是二十人分的團體菜單。如果家庭人少，可按照比例減少材料。