



農村家庭 家事改進

2 而 1，1 而 2 的花型

可聚可散 · 可分可合

黃呂文鳳 插花指導 高淑貴

插花插得愈久，愈覺得它是 1 種極不簡單的藝術表現，也才知道為什麼有的人插一盆滿意的花要花上那麼多時間的理由。

雖然有若干基本花型可遵循，但因為花材的種類多，而同一花材本身的形態又有很多變化，所以事實上每拿到一分花材就是 1 個新的挑戰，必須花費一些心思才能將它們安排得恰到好處。

構思好了，心中已有腹案即可動手處理。

像圖 1 這種花型是 2 而 1、1 而 2 的花型，兩者可聚也可散，可合也可分。也就是說當它們分開時各成一獨立體，而聚合時又能相互輝映。

如圖 2、圖 3，在它們獨自擺設時，就各是一盆獨立的花。

秋意正酣

花材：紅子、黃菊、小白菊各

若干（圖 4）。

花器：1 瓶 1 盆，皆為陶質深色容器。

插法：

①取一最粗壯的紅子斜插於左

側，使頂端向右上方略彎。另取一較細紅子置於右側，使構成一優美弧度（圖 5）。

②將陶質寬口皿置於前方，一一安置紅子，使呈扇形。（圖 6）

③三朵黃菊一一插入，構成不等邊三角形。（圖 7）

④小白菊分置於皿內，嬌美細緻。（圖 1）



圖 1：秋意正酣

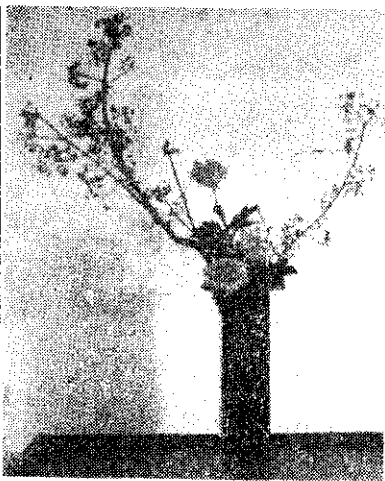


圖 2：投入花型方型直筒花器

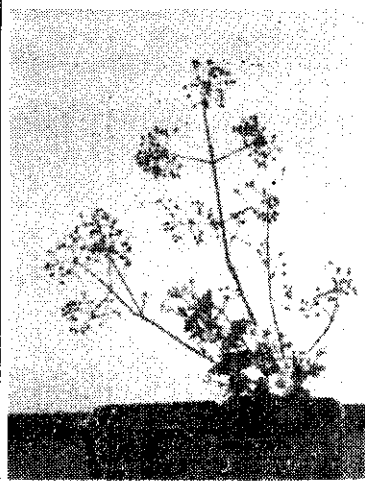


圖 3：寬口淺皿，以劍山固定花材

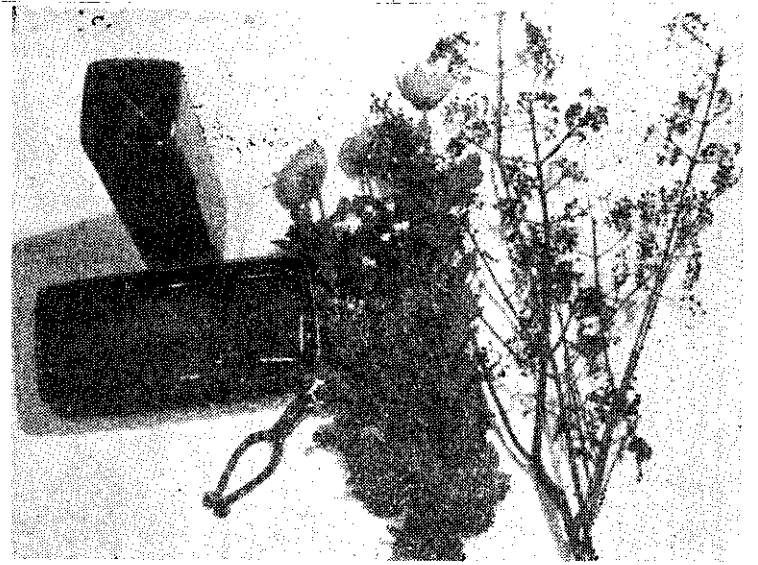


圖 4：花器花材



圖 5

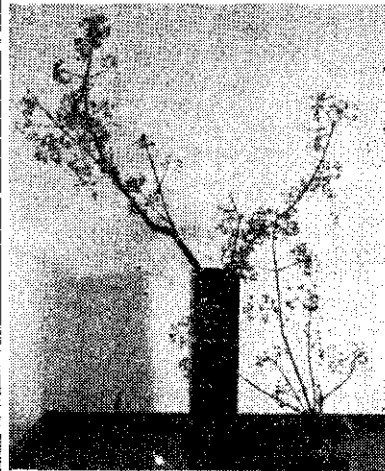


圖 6



圖 7

兩盒湯

材料：蛤蜊半斤，槓丸漿 12兩，香菇12朵，芹菜 3兩、葱 3支、胡椒粉。

做法：(1)蛤蜊與冷水一起下鍋，用文火燙開撈起取出肉

(2)槓丸漿與蛤蜊肉加葱末、胡椒粉，攪勻填入蛤蜊殼內蒸熟。

(3)香菇洗淨，香菇面朝下，排在大皿中，將槓丸漿揉成圓形擺在12朵香菇上面，下鍋蒸熟。

(4)芹菜切碎放大碗內加上(2)(3)的材料。

(6)利用燙蛤蜊的湯煮開倒入大碗內上桌即成。

五味魚

材料：魚 1條、粉絲 1兩，炸油 3斤，糖、番茄醬、蒜、葱、清粉、紅辣椒各少許。

做法：①魚洗淨，取下魚頭，去掉魚骨，兩邊劃斜刀。

②魚肉沾清粉，下鍋油炸，魚頭也要炸好擺在盤上。

③糖、番茄醬、酒、蒜頭、葱、辣椒、粉絲、清粉作成勾芡淋於魚身上。