

插花

藝術

一枝獨秀

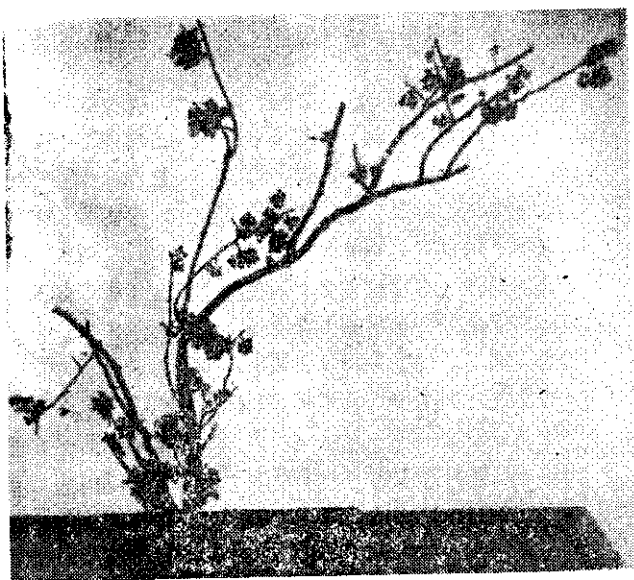
黃呂文鳳

高淑貴

蔓梅擬是一種很別緻的花材。當果實成熟時，果皮即自然開裂，露出紅色艷麗的果子。妙的是這些果子可以留存在枝柯許久而不掉落。由於它是一簇簇的聚集而生，在枝柯間不見葉片，遠遠望去，猶如梅花盛開的模樣，「梅擬」之稱或因以得名；因梅擬者是指像梅的意思。爲了充分展示它的趣味，你們就只用它的花材。以插花的術語而言，習慣上稱它是「一種插」，或叫它「一種生」。

我們曾提過：花不必多，會安排最重要。通常插花不是以花朵數量或花材多少來決定作品的成敗，而是看如何適當運用花材的特色來表現美的感覺。雖然，「美」字標準難定，它的主觀成分遠大於客觀的立場。但是，如果插得好，還是人人叫好，經得起考驗。前文提到的「一種插」，就是不搭配其他的花或樹，只用一種花材來完成一盆花的插法。這種插法，我們更必須用心於表現：(一)枝幹的線條美；(二)枝幹、葉或花朵的疎密、強弱等的處理。如此，才能使作品出色而更接近於完美。

例如上圖花材是蔓梅擬，花器用黑色半月型陶皿，花型屬自由型一種插。再請看下圖是賴爾柔作品，那蔓梅擬花容婀娜的姿態，是不是別具韻味呢！



小卷酥

——零食，宴客兩相宜——

林妙娟

材料：新鮮大條小卷10兩、雞蛋1個、高級太白粉½斤、鹽1茶匙、胡椒粉 ¼茶匙、酒1湯匙、蒜末1湯匙。

作法：①新鮮小卷剖開去皮和腸泥，沖洗乾淨滴乾水份，橫切 0.6公分寬的條狀。

②切好的小卷條，放在大湯碗內拌勻調味品，泡約10分鐘，加入打好的蛋液拌勻，再倒入太白粉，用雙手調拌，使它成鬆條狀。

③已拌好太白粉的小卷條入溫油，即八分程度的熱油中，用小火炸約4分鐘撈起，待一會兒，再用油滾回鍋一下就可撈起。

這是一道又酥、又香、又有營養、又很經濟的零食。可以代替蝦米先。當然，您拿來當宴客菜，也是一道上等的佳餚呀。

