

月桃蛋糕 鄉土之寶

月桃在二十多年前的鄉下農村，還算是很實用的「日常植物」，幾乎天天出現在生活中。蒸紅龜粿時，要剪一片抹油鋪在粿下面，粿蒸熟後才不會黏鍋。月桃葉子雖不如粽葉柔軟，卻是粽葉的第一代用品，而且至今臺南人包「菜粽」（非指素粽），還堅持一定要用月桃葉，才有那股特殊涼涼的香味呢！

至於剝開月桃的種莢，揉搓種子，散發出來濃濃的香味，聞起來更是似曾相似，不要懷疑，它就是仁丹，以前人約會還不時興口香糖時，都是帶著這些用可愛的透明小玻璃瓶，裝著美麗銀白色細粒的仁丹。月桃種子就是這個古老社交商品的主要成份之一，除了能保持「口氣芬芳」，還能健胃。月桃的葉鞘，纖維組織相當的發達，可以搓成繩索，雖然不如瓊麻耐磨耐久，好在過去農家人人都有隨手搓繩的好本領，所以月桃索方便好用又不花錢。



如此橘豔美麗的果莢，深具觀賞價值。

如何分辨月桃與野薑花

沒見過月桃的人，初次乍見，很多人都告訴我它很「像」野薑花嘛！不過仔細想想，野薑花的葉片較直立，不像月桃霸道的橫被在地面，月桃的株型、葉片都較大，葉尖雖也是尖的、但質感較粗硬，顏色較濃綠，相較之野薑花的葉尖柔軟葉色較淡，另外最明顯的特徵，當然要等開花時，野薑花的花序像火把，而月桃花序像一串葡萄。

另外野薑花比較好濕，常常是長在溼地、水濱，而月桃較耐旱可以長在乾旱的坡地。而月桃令最讓我感慨的是讓我印證臺灣的「差不多教育法則」、「多知一事，不如少會一事」的學習觀，連跟很多到改良場參觀的老師，順便介紹一下月桃時，常常是講解了這麼多、這麼清楚，得到的回應竟是「噢！那他們就是很難分辨清楚是吧！」

不是都說「百聞不如一見」，帶孩子、學生出外走走吧！行萬里路勝讀萬卷書，更何況臺灣就這麼點大。難怪有很多高學歷的人寧願觸法，也不願把孩子交給國內的國教教系統教育的怪現象，是有相當的苦衷吧！

環保包裝

另外我小時候逛南投市場時，月桃和姑婆芋的葉子，還都是是兩大重要的食物包裝材料，尤其是買牡蠣時，小販就用月桃葉反折兜成一個漏斗，像包粽子

■月桃的果莢，自然乾燥後，就是天成的飾物，搭配綠雕十分「速配」。（中華民國花藝研究推廣基金會 薛慧蓮製作）



一樣，再用蘭草、稻草綁起來，實在是堪稱最環保的包裝材料，月桃唯一的缺點是葉脈太硬，所以不能用來包豆腐，這時候小販就換姑婆芋上場顯威風。

小時候，我最愛看的「民俗



■野外常常看見月桃一長一大片，不要以為是蝴蝶薑呦！



絕技」，就是魚販用月桃葉包牡蠣，另一個就是中藥店的小師父，把鬆散的藥材包成上銳下豐的梯形，而且他們共同的特點都是包起來四平八穩、方方整整的十分俐落，真是好不厲害。

月桃花是假的龍眼乾

在以前物資較不充裕時，月桃的花，採下來經蜜漬後，可以當龍眼乾的代用品，而辨識的方法，據說煮龍眼甜湯時，容易煮成向外翻、形狀不是圓圓胖胖、吃起來軟軟爛爛不脆的就是月桃，所以每次看我喝龍眼湯都先攪啊！攪的！研究了好半天才決定下肚。

天方夜譚

然而每次當我跟同桌的人說這個典故時，他們都當是一千零一夜聆聽「天方夜譚」一樣的表情，都不相信，都說那是煮翻的。懷疑我怎麼會有這種「幻想」，其實是因為小時候一個鄰居的阿公，過90歲生日時，請吃素齋壽筵時，同桌的居士提起這檔事，而旁邊的師父不住點頭示意。所以，至今不論別人如何嘲笑，我依然深信不疑。其後您見著誰，喝龍眼湯時，欲言又止，大概都是曾經和那些師父同桌過的桌友吧！

至於月桃的根也另有妙用，曬乾還可以燻蚊子嘍！也許月桃就是這樣妙用多多，所以至今本省野外還有很多月桃。還引進斑葉的觀賞園藝品種在庭院種植，這些庭院嬌客最貴的時候，還以芽計，高貴的像藝蘭一樣。

橘豔美麗的果莢

大約每年的四、五月，就看到月桃開滿一串串乳白色葡萄

似的花穗，花謝之後它就悄悄的育莢結種子，因為初期果莢是綠色的，因此很容易忽略它，等到它成熟就變成美麗的橘豔，種子完熟時，果莢更裂出這些碎巧克力屑似銀白色的種子。於是，這段時間到野外，都一直可以採些月桃果莢回來，不但是能當乾燥花欣賞，也是小孩家家酒的好材

料，小時候我們都用泥土做一個棵，在用月桃果莢當奶油花裝飾。剝出來的種子就當米飯，月桃葉可以編成小籃子或做其他童玩。希望下次您也和孩子，也一起回憶一下這鄉土之寶！

腳

月桃蛋糕 DIY

材料：

1.月桃果莢一串，綠色的也沒關係，慢慢它也會轉橘。

緞帶一小段，約40公分，或用月桃葉剪成長條代替。

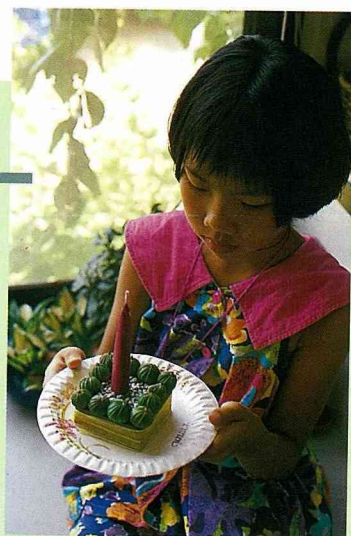
2.插花海棉，長寬10公分、高5公分，插花用過

的回收曬乾或用保麗龍代替均可，在野外就用濕泥在葉片上砌一塊土糕。

3.紅色蠟光紙，20公分見方一張。

4.免洗筷一枝，在野外用樹枝細竹枝代替。

5.牙籤數根或用短樹枝、樹刺代替。



步驟：

1.把插花海棉切出蛋糕的形狀。

2.邊緣用緞帶或切成長條的葉片包起來，用牙籤別住固定，或是去採九重葛或橘子的刺來代替牙籤。

3.把月桃果莢連果柄摘下來倒刺在「蛋糕」上當做奶油花飾，如果果梗不小心摘斷，就用牙籤接起來。灑上種子，當作碎巧克力屑蓋住其他仍然

裸露的表面。

4.用筷子把蠟光紙捲成蠟燭狀，插在蛋糕上，就完成一個美麗可口令人垂涎的月桃蛋糕了。

腳

