



■紫藤的羽狀複葉，常為九片。

■細看藤花的嬌美。



■落英繽紛，有林黛玉的夢，有桃花源的理想或是仙女散花的啓示……。

三、乾燥花當芳香劑—收集落花，曬乾之後，香味猶存。放在客廳裡，持續整個月都可以聞味花香，是天然的芳香劑，淨化空氣，滿室添香，更增溫馨。

四、新鮮紫藤花可食用—花朵川汆之後，可加在肉餡中同煮，或烤菜類的裝飾。加糖製成甜餡則可做點心。或調味

後，捲在壽司中，也可採半開藤花穗，整串油炸起來。取它的色、香、味及特有的風味，可多方面的利用。

五、紫藤花漬糖、蘊酒—採新鮮的花朵，發現碰觸時，藤花極易飄落，用器皿接著，成串剪下後，再自花穗上摘下花朵。即可漬糖，或陰半乾時再處理亦可。待糖溶化很快就可以享用。紫藤花會慢慢的褪

色，但香味依舊，蜜糖之後咀嚼時變得又甜又脆又香。

瓶瓶罐罐裝著自己心愛的佳釀，從蔬菜到水果，無關窮與富，純屬嗜好。與人分享有人皺眉又掩鼻，甚而偷偷的將之丟棄。有人歡喜，一口接一口，連聲稱讚。一樣米養百種人，一樣賞花心情各不相同。無意間發現阿里山的紫藤如此美麗，從春天思念到冬天，花兒它是否安好，人們是否無恙？還感覺到忙裡偷閒是這般的快樂。有D.I.Y.自己動手做的能力與機會，竟然也是一種幸運與幸福，您不妨試一試！

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

雜八湯



材料：

肉絲、紅蘿蔔、榨菜、芹菜、冬瓜、豆腐、番茄等各適量鹽、醬油各少許

過去的農曆十二月稱為臘月，十二月初八即簡稱「臘八」。相傳臘八這天要吃糖稀飯，所用的乾果有糯米、蓮子、花生、紅棗、桂圓乾、花生、紅豆、薏仁等許多樣，就稱為「臘八粥」。由臘八及俗

話中的雜七雜八，我杜撰了這碗雜八湯，我想這也許可以引起不同的聯想，故介紹之。

有一天晚餐沒有湯材，喝慣了湯的人似乎不能沒有湯。自己安慰道：「不打緊，窮則變，變則通，到冰箱和廚房的抽屜裡找找，看看有沒有可以

利用的東西。」哎呀，東一點西一點，東西可多哩，什麼香菇、蝦米、半截紅蘿蔔、半塊榨菜、一小撮芹菜，本來預備煮排骨湯的冬瓜——後來排骨做了別的用場，又在塑膠袋裡發現幾顆紅棗……。這麼多材料，能切丁的都切成了，放在湯鍋裡加鹽、醬油、加水煮三十分鐘，煮成好大一鍋湯。餐桌上有人問：「這是什麼湯呀，從來沒喝過。」

「當然沒喝過囉，這是我第一次做呢，這叫雜八湯，味道如何？」我問。你想還有別的答案嗎！

『邱七七這簡私房菜』讓你在家也可享受道地的名廚美饌

定價新台幣 320 元(另附掛號郵資 60 元)

郵政劃撥 00059300 豐年社