



■紫藤花下散步、遊戲、心情氣氛都很好。

紫藤的花語是美的誕生，春夏之際，紫藍色蝶形花朵，成串下垂。遠觀近看一片花海，如織如繡，光耀奪目。似層層相疊的如翼的花瓣，飄逸淡雅。香氣襲人，不由得心花怒放。

我家門前植紫藤一株，花季時，一串串的藤花在和風中微微輕擺，在陽光裡顯現明艷亮麗。入秋之後，枝繁葉茂，生機勃勃的羽狀複葉佈滿棚架。日前一位好友來訪，因為喜愛鄉間生活，發現植物是共

同的話題。長年不見的朋友，對著紫藤稱讚不已，看老幹虬曲，也有美的一面。有些人不是不喜歡，而是不認識它。

每次從盛開的紫藤花下經過，看肩頭衣袖沾上拂不走的花瓣，會想起仙女散花的情景。漫天花雨，看花兒自然的開了，自然的謝了！花開花落之間，安然自在，褒貶榮衰自己想的，跳出是是非非，沒有驚疑害怕。每個當下都是美好，施與受都是幸福，平安就是福氣。

觀察欣賞

紫藤為木質落葉藤本花卉，屬豆科，是原產於我國的蔓性纏絡植物。老樹枝幹粗壯蜿蜒。花色淡紫色或紫藍色，芳香宜人。花梗長1-2公分，有毛。花萼呈淺杯狀，有柔毛，萼齒不整齊，花冠淡青色，旗瓣大而反捲，翼瓣鑷狀，基部有耳。花茶為下垂之總狀花序，長15到30公分。藤花亦有其他顏色，例如白色、黃色……。

■紫藤的植株。

果實為莢果，大而扁平，密生細毛，花期4-5月，先葉開放。果熟9-10月，幼枝生短柔毛，銀灰色絨毛披滿幼嫩葉芽，幼葉長成古紅銅色，兩面絨毛漸漸脫落，奇數羽狀複葉互生，7-15片，常為9片，葉子呈卵狀或卵狀橢圓形，顏色由古銅色轉綠，青翠美麗，鬱鬱蔥蔥。紫藤是我國傳統的綠蔭藤本花卉之一，本是野生於山林，現園藝栽培可做牆籬，亦可倚牆栽植，使枝幹橫臥牆頭，花葉半掩牆面，或搭涼亭棚架攀生其間。喜好盆栽者觀賞培養，經剪紮造型，是時花的另一種雅趣。

有一年4月間在阿里山旅遊中，除了欣賞櫻花，於一廟宇中，遇見紫藤花正是盛開，山上的空氣好，花兒看起來更是美麗雅緻，顯然有高人精心照顧，不然怎麼美的出奇。休閒旅遊提早半年規劃是好習

慣；詳細的計畫也是品質的保證。不論與團體同行或個人、家庭戶外活動，欣賞阿里山的藤花另有一番情趣。

紫藤的栽培

紫藤性喜光，略耐陰耐寒，也有一定耐乾旱、瘠薄和水濕的能力。換句話說它算是好培植易成活的植物。主根深、側根少，大苗不耐移植，且要注意，紫藤生長到一定的高度，欲設置棚架的人，一定要採用堅實耐久的材料。由於枝粗葉茂、重量增大，除了適時修剪枝葉，還要注意安全，園藝管理的工作很辛苦，比我們想像還要很多。

紫藤可用播種、分株、壓條、扦插、嫁接的方式繁殖，冬前施基肥、花前追加肥，花後剪除花梗、枝條，以期來年花開茂盛。像一般植物，紫藤也喜深厚、肥沃而排水良好的土壤。

如果是紫藤盆栽，應加強修剪和摘心，掌控植株的形態，勿使生長過大，使之造型美觀，剪枝有調節生長的功能，尤其是促成提早開花。不能動不動就修剪，不經意只見藤花稀稀疏疏又開幾朵，藏在茂盛綠葉之中。原來修剪花木，也要看時間與時機的。

紫藤的用途

一、紫藤的蔓極堅強，可以束物，纖維可以製絲織布—在古代物力為艱，一絲一縷當



■紫藤美化牆籬、庭院，是傳統的園藝植物之一。

思來處不易的時代，以蔓製絲是古人的智慧；現代化學纖維許多材料亦是來自樹木，植物在人類的生活，有著十分親密的關係，令人感激它，人與大自然的萬物是相依相存的。

二、紫藤可以藥用—紫藤的葉和種子有毒，內服慎用。它的根、莖、葉、花，均可供

藥用。性味甘、溫，有除風、止痛的功用。花含有芳香油，種子有防腐作用，熬香著酒中，令酒不敗。唯用藥當慎重處理，中西醫皆同，一定要問清楚，診斷後才能服用。「本草綱目」中記紫藤(氣味)甘、微溫、有小毒。中國人善用花卉草藥的經驗真是豐富。

D.I.Y. 糖漬紫藤花

一、材料：新鮮紫藤花、沙糖、冰糖、高粱酒。

二、容器：玻璃或瓷罐一個。

三、製做方法：

1. 容器洗淨、乾燥後備用。

2. 將紫藤花平鋪容器中約1公分的厚度，再洒一層沙糖約0.3公分左右，再鋪一層花一層沙糖，達七分滿即可。

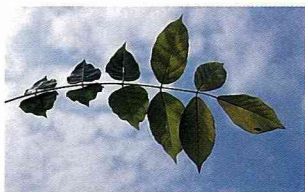
3. 放入塊狀冰糖一層，以利固定住藤花。

4. 再均勻的輕輕的淋上適量的高粱酒後，以蓋封住瓶口。

5. 置陰涼乾燥的地方，糖均溶化後，即成。

腳

※放高粱酒的目的是幫助糖的溶化，且不易腐壞。少則糖漬之香濃酒意醉人也很夠勁。小心喝醉了！



■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