



■ 太空蓮紅色蓮蓬。



■ 太空蓮花苞。



■ 一般蓮花為綠色蓮蓬。

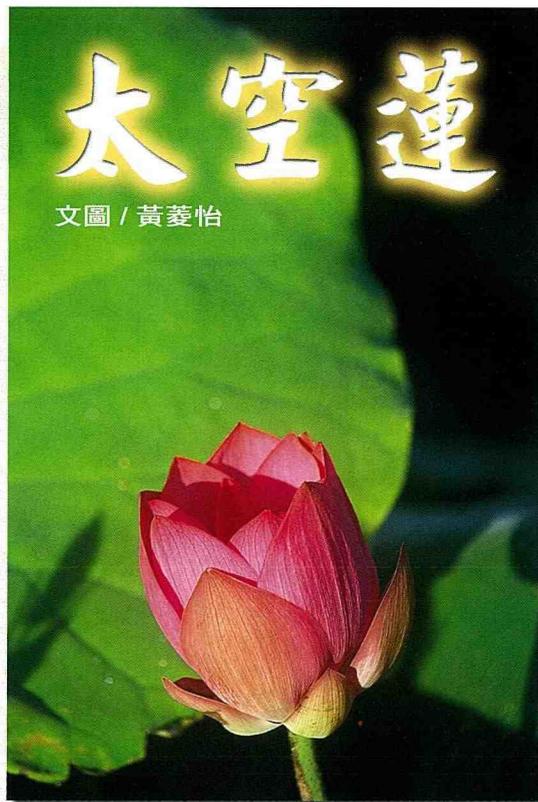
**將** 蓮子從地球帶到太空，放置一年之後，再取回地球栽種，會有什麼變化與不同？主持台灣蓮花研究中心的林森津透過特殊管道取得此種蓮子，經培育、萌芽、茁長、開花後，所結蓮蓬與眾不同。

一般蓮花，不論紅花或白花，所結長的蓮蓬都是綠色的，但是，從太空漫遊回來的蓮子，從發芽到開花的過程中，與一般荷蓮相同，並無不同之處，蓮葉、蓮莖，以致綻放的蓮花，都與一般的蓮花無異，惟獨結成的蓮蓬，突變為從未見過的紅色蓮蓬，而且蓮蓬的形狀，也由一般的鈍三角形，變成底部尖長的高腳杯狀，蓮蓬中結出的蓮子，數量

也銳減至僅剩5-6粒。

次年，林森津把發生變異的蓮藕，繼續培育照顧，證明改變之後的「紅蓬蓮花」，遺傳性狀穩定，成為地球上珍稀的新品種蓮花，目前暫名為「太空蓮」。

林森津表示，「太空蓮」的蓮子產量減少很多，較不具經濟價值，倒是成熟的紅蓮蓬，外型可愛美討喜，可作為盆栽與插花的新素材。圖



文圖 / 黃菱怡

■ 太空蓮開紅色蓮花。



■ 太空蓮的新葉。

碗) 冷開水中，用雙手上下搓揉3-5分鐘，至冷開稍微變黏濁，且袋子的外面有澀澀的泡泡跑出來，就要停止搓揉，(同為前面所述不可逆膠原理)，靜止後便慢慢結凍，完全結凍約需20分鐘。假如食用人數眾多，愛玉子和冷開水，可按同等份增加，做法一樣，愛玉子20公克約半台兩，用電鍋量米杯量約在2的刻度，

1500cc的冷開水，等於1.5公斤，或2.5斤(約6碗)。

使用自來水或山泉水製造，結凍品質最佳，自製過成需注意，不可使用帶有油質容器和油質水，不可使用不含礦物質的軟水，如用活性過濾的水，逆滲透水，已過濾的礦泉水都無法結凍。將愛玉凍切成小四方塊，加上冷卻蔗糖水或

果糖，夏天加些小冰塊，愛玉凍立即變得有韌性，吃在口中清涼無比，真是心涼脾土開，享受快樂的人生。

有關愛玉子人工栽培，和採收乾燥方法，如日曬法、烘乾法、冷凍除濕法，都有繁複竅門要點，有興趣的讀者若有疑難，本人樂意解答(電話：05-262 1490)。圖