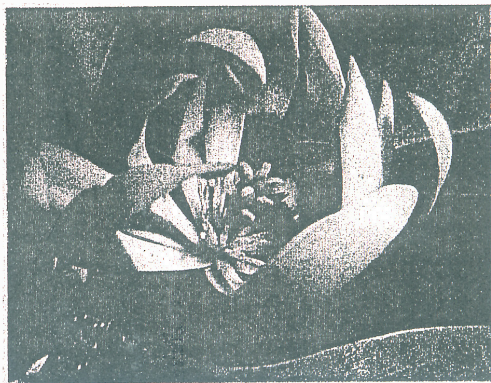


# 秀色可餐好花端上桌 (四) ■ 鄭琳枝



玉蘭花近攝



玫瑰花瓣堆疊有緻



# 油菜花

魷魚羹，滋味美

在冬季早春休耕的田裏，舉目四望，只見得翠綠加紫色、紅色、黃色、白色的大會串，永遠是令人陶醉且能留下深刻的印象。生長在其間的花兒，不管是野草或農作物總是一大片一大片地盛開，以豪華壯觀的場面點綴大地。

紫色是紫雲英，白色是蘿蔔花，黃色則是在這兒登台的油菜花；它們所形成的都是一片調和美麗的色彩，也可說為新春帶來了新的氣象。

油菜又名薺苔，是十字花科植物，與白菜、高麗菜、蘿蔔等屬於同一家族。

農夫們在秋收之後，即行撒種，過年之前就逐一地吐芳，隨著時光的飛逝，春節前後，花期達到巔峯，竟把整塊田地染成金黃色，讓蜜蜂、蝴蝶陶醉，又讓孩子們逍遙，使城市佬驚喜，攝影迷們更為它「魂魄交融」。

以往農家每每在油菜結果之後，收取種子榨成「菜子油」；可是工商業發達之後，由

於工資昂貴，人手難求，有許多油菜根本就不採收，而讓它當作春耕之後的綠肥。不過自從「多氯聯苯」事件發生之後，人們對自然的植物油又倍加興趣，重新重視，反而比過去更為風光。

油菜除讓人們欣賞、蜜蜂採蜜、當綠肥或種子供榨成食物油之外，花兒是餐桌上的最佳菜餚。

## 魷魚油菜花湯

### 一、材料：

魷魚一五〇公克、酒一小匙、鹽一小匙、太白粉一大匙半。碎肉湯五杯、醋一大匙、胡椒、豬油各少許，蔥末一小匙，水三大匙。

### 二、作法：

(一)將魷魚劃半公分間隔的刀痕，然後切成薄片，放在熱水中燙，使其卷成花形，浸泡在酒和醬油中約五分鐘備用。(二)將碎肉湯煮開，以醬油、鹽調味，加入(一)與洗淨涼乾的油菜花。(三)以水溶太白粉加勾芡，放入醋、胡椒粉、豬油。(四)



油菜花近攝

盛碗，撒葱末。

另將花朵洗淨，晾乾，沾

麪粉攪花椒粉，或沾蛋汁油炸

製成甜不辣，也相當可口。

# 玫瑰花

果凍、果醬、沙拉

玫瑰、玫瑰，我愛你！

這首歌您會唱嗎？

玫瑰在寶島上主要的用途是用作切花或庭園造景。

栽培品種有紅、粉紅、黃、橙等色，主要產地在士林、北投、田中、永靖、埔里等地。全省栽培面積約五十公頃。除供應內銷外，全年還可外銷香港、新加坡等地。

玫瑰屬薔薇科，是直立或蔓性灌木，植株可達兩公尺高，枝幹健壯，密生剛毛和刺。羽狀複葉，由五至九個小葉組成。小葉橢圓形，尖端尖或鈍，邊緣有鋸齒，表面暗綠色而有光澤，背面有網狀葉脈及細毛，葉柄有細毛和刺。

花單生或幾朵長在一起，原始品種有五片花瓣，紅紫色或白色。玫瑰容易跟其同屬的薔薇雜交，因此由紫花、白花的原始品種發生了變異，而產生

了紅、紫紅、粉紅、黃色等複瓣的新品種。

玫瑰花除供欣賞以外，還可提製香油，作為糕餅、糖果、酒類、香水等的添加香料。尤其在法國南部栽培的「五月之花」，專門用來製造香水。

據文獻記載：第二次大戰時英國缺少柑橘類水果，於是，就把玫瑰的果實提煉製醬（玫瑰果實含有豐富的維他命C）給兒童們吃，以抵抗壞血病。光是在一九四三年一年之中，就由英國各地採摘了將近五百噸果實，提煉二百五十萬瓶玫瑰果醬。這些果醬所含的維他命，相當於二百五十萬個橙子之多。

玫瑰花「果醬」、「果子凍」的做法。

一材料：

(1)奶油：（五人份）四〇公克。(2)糖：五〇公克。(3)葡



玫瑰花植株

萄酒：少量。(4)玫瑰花：四至五朵。(5)麪粉：四〇公克。(6)蛋白：一個半量。(7)蛋黃：一個半量。(8)醋：少量。

二作法：

(1)將奶油和糖攪拌後加蛋黃攪成冰淇淋狀。(2)放入葡萄酒及剪碎的玫瑰花片。(3)加上麪粉、蛋白再次攪拌後放進容器。註：容器內部需均勻地塗上一層奶油。(4)用中火蒸三〇分後拿下，加果子醬、葡萄酒、醋。(容器最好用圓形或花型的。)

若是要做果子凍時，就在容器底先放幾片花瓣(洗淨晾

乾)，最好是蜜餞花。從冰箱取下的容器倒放在小碟裏，即可享用了。

玫瑰花的吃法：

摘下的花朵，輕輕地洗淨，再用剪刀將花瓣剪碎撒在三明治外面，或是夾在三明治餡裏，或加在其他蛋類菜餚裏，都非常香而可口。

另外也可將花片放在青菜沙拉、水果沙拉上，或攪拌在涼菜裏，真會讓您有意想不到的食慾呢！

玫瑰花在中藥上也佔一席之地，可治月經過多症。

## 玉蘭花

清香撲鼻、美味可口

從夏初到秋末，台北火車站前的地下道，或各重要路口總有三、五婦道家(星期日時更有孩童)兜售「香花」(玉蘭花)，賺的雖是蠅頭小利，但賣花人依然不減。因它馨香純潔，鮮有人不喜愛的。

玉蘭花又名：白玉蘭或木筆花，俗名香花，屬木蘭科香

花木本常綠性大喬木。原產於我國大陸、印度及爪哇，在十七世紀中葉引進寶島，目前各地的庭園普遍地均有栽培。玉蘭一到春天就更換花葉，並即孕育花苞，四月間就芬芳滿樹一次花期大約有三個月之久。

記得孩提時代，祖母最喜歡將玉蘭花或樹蘭花別在髮際



玉蘭花花枝

，或紮於胸前，香氣襲人，可增加家內不少香氣，比現代人噴香水還香呢！小蘿蔔頭們也喜愛將香花置放於鉛筆盒或衣袋，心中總是覺得無比的親切與溫馨。

不過大人們老是告誡小孩絕不可將香花置放於室內過夜，要不然「蜈蚣」夜間會聞香而來。但偶爾一、二次忘了拿出室外，也不見蜈蚣的踪影，此後也就大膽地置放於房中，以陪著做家庭作業，大大提高了讀書情緒呢！

繁殖玉蘭花一般都採用高壓法。在冬季取兩年生發育良好的枝條，先行環狀剝皮，內層水苔或有機土，外層使用塑

膠紙或竹片夾住，讓它發根，待翌春鋸下種植就成小苗（必需經三個月後才能切取種植）。

註：葉片可製成別緻的書籤或飾品。方法簡單，只要將玉蘭花的葉片摘下，埋在泥潭帶水的土中，約兩週後取出，將腐爛的葉片洗淨，剩下葉脈，曬乾後並染上各種廣告原料或水彩就成美麗的飾品。

花朵除玩賞之外，洗淨，將花蕊除掉撒在三明治外面，或是夾在三明治餡裏及其他蛋類菜餚裏，都相當香而可口。

另外也可將花瓣放在青葉沙拉、水果沙拉或涼菜裏，吃來馨香可口，回味無窮哩！