

美麗鮮明的香石竹

彭昌祐

香石竹(俗名康乃馨,日名カーネーション)是一種很美的花,顏色鮮明,且有雅致的香氣,而且每一朵花都很耐久,所以深受一般人士的歡迎,是一種風行各國的花卉。自初冬至晚春,都可開花,花期中有許多重要的節日,像聖誕節、新年、春節、復活節、母親節等,需花量很大,如能種得一些,是很有用處的。

香石竹是不耐熱的多年生草本花卉,在溫帶各地全年開花,連續不絕,但在臺灣,因熱天很長,故在平地的栽培,限於第一年秋季至第二年春季,花期是自初冬至晚春。

播種

本省主要以播種法繁殖香石竹。播種期以九月為主,亦有早自八月下旬的。種子極小,每一公分重,約有種子六百粒。播在淺木箱或窪地苗床中,條播撒播均可,覆土約半公分,五、六日後即可發芽。等葉片生出二、三片時,作第一次移植,株距為五公分左右。等葉片生出七、八片時,作第二次移植,每株盡量多帶細根

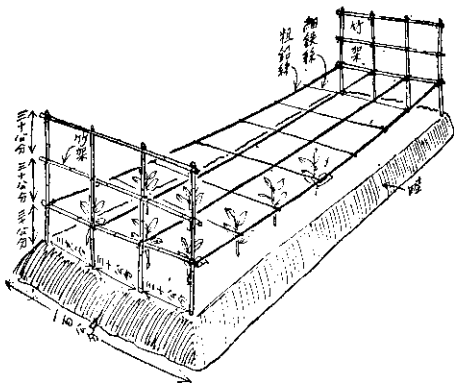
須帶土球,株距為十公分左右。有時第二次移植可以省去,即直接種在田中。第二次移植後不久,可以摘去頂芽,頂芽可用來扦插,繁殖新苗。摘芽後的香石竹苗可以抽生三、四根側芽,生成側枝,然後再定植。

築畦

香石竹要種在排水良好的高畦上,畦高約十五公分,土質宜為略帶粘性的壤土,如前作為水稻最為適當,因為肥分高而雜草少。種前土中加入腐熟堆肥及過磷酸石灰,後者之用量為每十平方公尺用二·五公斤,與土壤完全混合。栽培各畦寬約一公尺,每畦種三行,行距三十公分,株距三十公分或四十公分。在栽植後,即可作支架。

支架

支架的作法,為在畦的兩端各豎立四枝稍粗之竹竿,兩行之間即



分爲三層,每層上以四根八號或十號之粗鉛絲連接畦兩端之支架,在粗鉛絲上每隔三十公分或四十公分,又以十二號或十四號細鐵絲,橫向連接四根粗鐵絲,作成許多井字形之方格,香石竹苗即栽於方格中央(如右圖)。實際作時,先作成第一層,即離地面三十公分,

香石竹苗之枝條等伸長到第二層時,再作成第二層,以後看生長情形,或作第三層,或不作。

摘心

香石竹苗高達二十公分時,就要摘去頂芽(摘心),使從苗的下方同時發生許多枝條,在這些枝條上,若有側芽發生應隨時摘掉,用來扦插,只讓頂芽生長。到頂部現出花蕾時,又把側面之花蕾摘掉,只讓頂部一個花蕾長大開花。像這樣,一個枝條上只讓它開一

朵花,花朵大,莖直長,粗壯,品質極好。等最外層花瓣完全展開,與萼筒成直角時,便可用剪刀剪下,但枝條基部要保留二葉,使再發生新枝,可以再開花。

在本省一般栽培香石竹,都不摘去側芽與側蕾,因此品質較差,據說是爲了省工的緣故,其實,這工作很簡單,婦女兒童,都可以作,且每天僅有一二小時即可作完。花的品質若能提高,售價較高,每天多用點工,仍是合算的。

夏令

炸魚餅

材料:馬鈴薯十二兩,無刺魚肉四兩,鹽適量,胡椒粉少許,太白粉二匙,葱少許,味精少許,酒少許,麵粉少許。

食品

三種

做法:馬鈴薯洗淨,煮熟至爛,去皮搗成泥。葱洗淨切碎。魚肉洗淨去筋,放碗中,加酒及鹽少許,隔水蒸熟,將魚肉壓碎。將馬鈴薯泥及魚肉加鹽,胡椒粉,味精及少許太白粉拌勻,用手揉成圓餅或球狀。花生油燒沸,將魚餅滾勻太白粉,逐個放入油中,炸呈金黃色即可。(月正)

皮蛋拌豆腐

皮蛋二個,豆腐二塊,新鹽菜一小把,辣椒一個,味精少許,醬油少許。皮蛋去壳,與洗淨的豆腐放在大碗中,用湯匙或筷將皮蛋與豆腐攪碎。新鹽菜洗乾淨後切細。辣椒切碎,將以上諸物和勻,放入適當的味精、醬油後,即可上桌。

筍炒肉絲蛋

筍半斤,豬肉四兩,蛋二個,鹽適量。瘦肉切絲先炒。竹筍去皮切絲,與豬肉混合炒熟。將蛋去壳後,蛋白與蛋黃混合攪勻,澆在竹筍與肉絲上,略加翻炒,即可上桌。(妙子)