

樹頭菜——恬淡優雅，清新怡神！

樹頭菜，是樹、是菜，還是花呢？雖說聽上去像是菜，但我們不會在街市中找到樹頭菜。不過，我們只要在每年4月左右到訪九龍城的話，便可看到在太子道西及文東路兩旁的一大片黃白色燦爛花海，這就是樹頭菜。

樹頭菜是從亞洲熱帶地區引入的落葉喬木，並非本地品種，一般高約5至15米。樹頭菜屬白花菜科，與色彩繽紛的觀賞花卉醉蝶花同科。兩種花均有很多細長的雄蕊伸展於花瓣外，像蜘蛛的長腳，因此外國人稱前者為「Spider Tree」(蜘蛛樹)，後者則為「Spider Flower」(蜘蛛花)。

樹頭菜因中國雲南等地居民摘取樹頂上幼嫩的樹葉製成醃菜而得名。另因枝幹質輕耐用，可刻成小魚狀作木製魚餌，故又名魚木。

樹頭菜在冬季時全樹光禿。開花前，禿枝上會先長出嫩葉。花朵由四塊呈圓形的花瓣組成，聚生於枝條末端。花初開時為白色，漸轉為淡黃色，盛放時像一團團花球，再有綠葉襯托，顯得格外恬淡優雅。今年樹頭菜的花期將至，大家切勿錯過！除了太子道西及文東路兩旁，我們也可以到摩士公園、大埔海濱公園及天水圍公園欣賞樹頭菜，而跑馬地馬場附近的一棵更已列入《古樹名木冊》中。📍發展局 / 周三刊登

