

桂花香满城

今年为什么开得特别旺?

记者 徐泽欢 丰智慧 通讯员 钟槐春



童趣

最近,开化最会撩人的当属桂花香了。不管是走在大街小巷,或是漫步田间地头,一缕一缕的甜香总是扑面而来。

往年的这个时候,桂花都差不多枯谢。今年的桂花还在枝头怒放,实在令人惊奇。快来看看你家附近的桂花是不是也开得这么旺。

相信大家一定很好奇,今年开化的桂花为何开得这么旺?香味这么浓?

记者就此采访了县市政园林局工作人员。据她介绍,与往年不一样的是,今年桂花开得晚且多,“现在桂花树的树枝全部被桂花占满了,往年虽然也在开,但只有现在的一半多,这么多花,你说能不香么?”

桂花作为常绿树种,被大量用于绿化。选中它的一个重要原因,就是它无毒无害,对人体和环境都不会造成危害。上个世纪90年代,开化全县各大苗木基地种下了桂花苗。十多年过去了,这些长大的桂花树一到季节就会集体开花,浓香四溢。

桂花一般在每年的中秋前后开花,但桂

花树开花对气温有一定的要求,只有气温保持在20℃左右,且有雨水配合的情况下,桂花树才容易开花。今年9月中下旬,因当时天气影响,开化的桂花就早开了一波。但接下来的国庆假期,开化天气晴好,气温较高,所以早开花的桂花花苞就缩回去了。最近这段时间,开化天气冷热交替,低温阴雨给桂花的生长提供了最佳的条件,所以桂花一直盛开,花期比往年延长了10天左右。花期长了,营养积累的时间就长,让人会觉得花香更浓一些。

桂花的花期不算长,再过一周左右就过去了。特别是本周开化的连续降水,能把桂花吹落不少,香气就会淡许多。

桂花散发的芳香物质,从现有研究看,这些成分不会对人体产生任何不好的作用。不过有些人可能会对花香特别敏感,如果出现这种情况,可减少与桂花的接触。对桂花过敏的病人,请尽量避开过密的桂花树,如果发生不适,请及时到医院就诊。



暗香浮动



疏影横斜



落英缤纷

桂花赏花地

小编给大家罗列了几个赏桂的好去处,待到桂花盛开时,三五好友结伴闻香赏花去。

①县城玉屏公园:一共有四五百株桂花树。

②县城南湖公园、环城路、江滨路一带。

③开化中学、开化职业中专、开化一中、开化二中、实验小学、北门小学、城东小学等学校校园内。

④青联工业园区浙江凯盛压缩机有限公司有上百棵的桂花

园。

⑤芹阳办事处十里铺村一带几百亩的桂花基地、翁村桂花基地、龙潭村蟠桃山桂花基地。

⑥池淮镇池淮畈桂花苗木基地、余田畈桂花基地、星口黄泥坝桂花基地。

⑦华埠镇鱼梁滩附近有一片桂花地、华埠镇青阳村。

⑧马金镇大淤村。

⑨中村乡道源村一带的桂花苗木基地。



桂花美味

桂花酒

桂花虽香,但是难免会有凋落的一天。其实桂花也是常见的甜点原料,比如桂花年糕、桂花酒等。接下来小编就教大家酿桂花酒,自家有桂花树的就可以尝试起来了。

据了解,今年我县的金桂、银桂大面积盛开,香气浓郁,香飘千里。桂花是观赏与实用兼备的优良树种,除了美化绿化外,还有极高的食用、药用价值。广大村民可以将桂花加工制成糕点、糖果,还可用于酿酒,香浓可口非常美味。古人认为桂花为百药之长,常饮桂花酒能够达到饮之寿千岁的功效。桂花酒香甜醇厚,有开胃醒神、健脾补虚的功效,

尤其适合广大女性饮用,被誉为妇女幸福酒,女性饮用有着较好的功效。

桂花酒的做法

材料:米酒或高粱酒2.5~3公斤、干桂花适量(根据个人喜好甜度定)、桂圆肉、白参、红枣等少许。

1.先将干桂花和白糖(粉状冰糖为好)拌匀(每0.5公斤桂花加入0.2公斤白糖),放入酒缸内发酵;

2.两三天后,加入2.5~3公斤酒精度在50度以上的米酒或高粱酒,再添加0.05公斤桂圆肉、0.01公斤白参及0.1公斤红枣等材料,密封一个月以上(时间越长味道越醇)即可饮用。