

# 暗香浮动秋意浓,古城处处可赏桂

在城市建设中,桂花树日益受宠;约15-20天后,还会有第三批花开

金秋时节,秋容如拭,满城桂子飘香。虽然受台风“菲特”影响,市区的桂花受到风雨“惊扰”,花苞至少落了一半,但镇江古城还是处处能闻到花香,市民更对桂花第三度开放满心期待着。

本报记者 干光磊

国庆长假期间,市区道路绿岛内的桂花竞相开放,淡淡清香飘散在空气中,沁人心脾。

王呈 摄



## 风雨之后,满城桂花剩丝丝余香

赏第三批桂花,需等到15天后

“国庆节前后,小区里的桂花开了,香气越来越浓,没想到一场台风过后,花香又闻不到了。”家住东岳巷的李嫂在自家小区发现,前段时间满小区浓烈的桂香,一场风雨之后竟然消散了。

6日至8日的大雨后,记者在一些小区、广场、道路上看到,桂花树下,米粒儿大小的桂花被“雨打风吹去”,落了一地。焦山桂园正在举办第十五届桂花节,这里近万株桂花树也经历了早两天风雨的“洗拭”。“台风‘菲特’影响下,焦山桂园中的桂花被吹打

掉了一半,香气已经没有国庆长假晴天那几天浓厚了。”焦山园艺科科长钱雪平对记者说。

钱雪平用“一波三折”来比喻今秋桂花开花的整个经过。“一开始时天气热得很,桂花开得晚了,直到9月10日左右才开放。可没过几天,一场大雨带来降雨和大幅降温,焦山桂园刚开的十多株桂花硬生生又“缩”起了花苞。经过了一段时间的等待,天气适宜后直到10月1日第二批桂花才开,且开得更多而浓,古城处处都氤氲在甜丝丝的桂花香气中,广大市民和游客高兴

地尽情享受。可到了长假尾巴上,一场台风过境风雨交加,第二批开放的桂花又遭了殃,现在被‘刮’得剩下淡淡的余香。”今秋桂花还会开第三拨吗?钱雪平说,桂花最适合的气温是20℃左右,要是后一阶段的气温能保持在这个水平,没有恶劣天气,那么再过15-20天后,我市的桂花还会再开一拨晚桂,只是花苞的数量要比第二批少些,它们是由台风过境时没有被打落掉的花芽长出的。不过如果后期的冷空气力道太猛,天气迅速凉下去,那今年的桂花就算结束了。

## 三问 解读我市桂花种植

### 一问:

城市建设为何偏爱桂花树?

在道路上、广场上、居民小区、企业厂区、乡村路边,镇江古城处处皆种桂花,秋季花香倾城,成为一道风景。那么,眼下的城市建设中,桂花树为何如此受到宠爱?

“桂花是中国十大传统名花之一,原产于我国,在全国各地都有生长。现如今,桂花树已经被广泛运用到城市建设之中,在市区各处就种了数以万计。”市城市绿化管理站副站长、高级工程师余建明说。

余建明分析说,其一,我市地处北亚热带,可选择的常绿树种比较少,而桂花树则是一种常绿树种。其二,桂花香味浓郁,金桂的甜香,四季桂的浓香,银桂、丹桂的幽香,都是大家比较喜欢的。其三,桂花花期在金秋,非常适合人们秋游赏桂。其四,种植的适应性比较强,它对水分、肥料、温度、空气湿度等要求不高,栽培管理比较容易。其五,比较好配景。桂花树树形有球形、宝塔形、伞形等多种,树形可选择的余地大,与绝大多数的苗木都可以搭配。

余建明还介绍,在早些年,桂花树还没有广泛应用于城市绿化时,桂

花树一般用作工业酿造(如酿桂花酒)的原料,或者用于提取香精。如以丹桂种植闻名的浙江天台,以种植金桂、银桂出名的江苏光福,所种植的桂花就曾经大量当作工业原料。“因为桂花树是兼有观赏价值与实用价值的树种,属于景观树种,所以如今在城市绿化中常被选用。从1999年我市大规模开始城市建设开始,在我们市区城建工程中就广为种植。”

### 二问:

焦山、南山为何能桂花成景?

桂花的种植,最适宜的环境是把握好“背风、向阳”这4个字。另外,地下水位高的地方种植桂花树,也不易开花。

在焦山风景区,桂园种植近万株桂花,而景区却周遭皆有水,为什么桂花会种得好,成为一大景观?余建明分析说,主要是焦山的土壤是长江冲积土形成的,土壤的透气透水性好,土层深厚,适宜渗水。虽地下水位高,岛上四周有河道,但这里的土壤是夜潮土,夜晚涨潮时土壤湿润了,但白天水又通过透水性好的土壤渗透下去了,因此不会影响桂花树的生长。再有,就是焦山虽然是“江中浮

玉”,但岛上的空气湿度高,无霜期也短,空气污染少,这也是桂花种得好的原因。

至于南山地处丘陵水源少,桂花也种得好种得多,余建明认为,桂花树种植最适宜的土壤是黄壤土(特别是PH值<7的偏酸性的土壤),只要肥料跟得上,桂花就会生长得更好。而南山风景区就是以黄壤土为主。

### 三问:

桂花一季为何能花开数度?

有心的市民会发现,每到秋季,桂花会花开数次。园林人士说,这种现象可分为两种原因。第一种原因是,各个品种的桂花,花期不同,有早有晚。一般来说银桂开得早,然后是金桂、丹桂开放,而且它们一般都在国庆节前后开放,花期在一个月左右。四季桂有些特殊,它开花的时间可从每年的5月份一直到9月份。

原因二是天气造成的。在桂花花芽分化的时候,突然遇到恶劣天气,花芽分化中止,所孕育的花蕾开放受到影响;当后期的天气条件适宜,就会孕育一批花蕾……这样就会出现花开数度的现象。

## 市区赏桂佳处“搜索”

### 相关链接

**A.焦山桂园:**山顶别峰庵有板桥书屋,“扬州八怪”之一的郑板桥曾在此留下“室雅何须大,花香不在多”的对联,说的就是焦山桂花芳香宜人的绝佳景致。除了别峰庵内保存一株百年桂花树外,焦山风景区从1999年起还建设了大片桂花园,至今已发展到近4公顷面积,种植近万株桂花树。金桂、银桂、丹桂、四季桂四大品种兼备。

**B.南山招隐寺:**从山脚公园入口,到半山腰的增华阁,一路上都种植了桂花树,有100多株,品种以金桂、银桂为主。其中在阅读台东侧,有两株大桂花树(都是金桂),它们有40年以上的树龄。

**C.城市西南出入口:**去年,城市西南出入口整治工程实施时,绿化人员在机非分割带全部栽植了桂花树,一溜边有400多株,品种主要是丹桂中

的朱砂桂。5年之后,这里的桂花将成为城市出入口的一道风景。

**D.宝塔山公园:**上世纪八十年代开始,宝塔山公园成片种植桂花树,目前有上百株,主要是金桂、银桂、四季桂。

**E.南山文苑:**景区内种植了四五十株桂花树,金桂、银桂、丹桂、四季桂四大品种皆有,大多于上世纪九十年代所种。

## 街头飘香的不只是桂花

桂花麻薯、桂花酥、桂花蛋糕……  
桂花让食品焕然一新

**本报讯**又到一年桂花季,但前几日的大雨把满城的桂花树打得略微凄惨。赏桂胜地焦山景区的一片桂花林在风雨过后,虽凋落一地的金黄,但仍挺立在枝头的桂花还是给赏桂的游客带来芬芳。

你能想象一些看似与桂花搭不上边的东西都能做成桂花口味的吗?市区的一些糕点店就推出了多款桂花食品,桂花麻薯、桂花酥、桂花糕、桂花果子、桂花蛋糕……这些食品不仅有桂花馅儿的,制作者还把干桂花混合进了原料当中,或者干脆就将蛋糕制作成了桂花的形状。

门店销售员包小姐介绍,桂花的复古味道让这些食品焕然一新,重阳节期间,比起巧克力、香草这些年轻人喜欢的口味,桂花口味的点心更加适合老年人品尝。

桂花蜜作为制作桂花食品的调味高手,在我市的沃尔玛、乐购和大润发等几家超市都有销售,如果想在家庭制作桂花口味的点心,使

用这些桂花蜜比在外面采摘的更安全、卫生。新鲜上市的桂花茶据称也有通气和胃的作用,适合胃功能较弱的人饮用。

网上销售的桂花食品更加丰富,在1号店网上超市搜索“桂花”可以发现,桂花酱、桂花茶等寻常的桂花食品多达百余种,甚至还有桂花酿的酒、桂花味道的咖啡等新奇搭配。

日前,记者却在焦山桂花林里看到了不和谐的一幕,一位带着孙女赏桂的大妈准备摘花回家酿花蜜,她的理由看似理直气壮:“与其看大风大雨把桂花打落,不如我摘回家酿花蜜。”实则经不起推敲,如果每个人都如此做的话,这桂花岂不是变成了“短命桂”。

伸手摘花的朋友,如果你想摘花回家做食物,不如选择市场上这些现有的美味桂花食品,把装点我们城市的美丽桂花留给每一位镇江市民吧。

(俞佳融)

## 天凉了,馋嘴小食香飘四溢 亲,不妨来点芋头和栗子!

**本报讯**秋天里,金色的橘子、火红的柿子都是那么令人垂涎欲滴。可秋风吹过时,真正让人感到暖心暖胃,惦记在心头的,依旧

是那甜甜糯糯的滋味。比如,板栗和芋头。闲来无事嘴馋时,不妨丢下包装精致的零食,尝尝这些出自泥土、坠于树端的有趣小食吧。

### 出淤泥而不染 小小芋头外粗内细

据媒体报道,有一位老人,在小区里挖到了一颗野生芋头,拿回家后炖了锅肉汤。谁知只咬了一口芋头,两分钟内,他便脸颊浮肿,口腔糜烂出血。医生诊断,他食用了带毒的芋类。这给很多市民提了醒,来历不明的芋头,可不能乱吃。

记者发现,近来,在市场上购买芋头的人变多了。圆头圆脑的芋头混在一堆水嫩纤细的蔬菜里,实在不显眼。每500克5元左右的价格,也不便宜。

不过,如果看到芋头在夏季田野里摇曳着大叶子的模样,你就不会小瞧它了。记者问了市场里的几个小贩,咱镇江市场上的芋头不少

都来自于宁波奉化,那是一个多山多水的江南小城,有着悠久的种芋历史。

表皮粗糙泥泞的芋头,只有切开后才能看见它纯净的内里。煮前硬得像个石球,煮后却口感细软,绵甜香糯。无论是外还是在内里,芋头总是充满戏剧性。

一些买芋头的市民告诉记者,他们最喜欢将芋头与荤菜搭配,芋头排骨汤、芋头烧肉、芋头炖猪脚都是秋季补身美味。每年秋天都爱买芋头的孙阿姨向大家推荐了一种吃法:“芋头煮得熟透了,蘸糖、蘸酱特别好吃。大芋头不方便就买那种小芋头,家里人一边看电视一边吃,跟零食一样。”

### 满街栗香醉人 不妨试试自己煮栗子

栗子上市的时候,谁能忍住不尝鲜呢?那混着香气的褐色外壳、细腻略黄的果实、甘甜的口感,光是想一想,就让人忍不住咽口水。不过,栗子的价格也是一年高过一年。今年,每500克栗子已卖到了25元。记者在某家栗子店买了15元的开口栗,老板一铲子下去,零零散散二十几个,只够一个人吃的量。一家人要是吃栗子当零食,几十元钱不在话下。

可就算价高如此,中山桥附近依然有四五个小贩用车架着大锅炒栗子,他们窝在一块儿,全然不怕互相抢了生意。

昨天,记者发现,大润发超市内,售价11元的生栗子货架前围了满满一圈人。小小的生栗没有炒货店里的个头大,但是价格却比熟的便宜一半多。大家全神贯注地一颗

颗仔细挑选,边挑边聊着天,谈着回家后的做法。

“这个买回去,砍一道口子,放水直接煮,不过煮的时间要长一点。熟了之后要是不放心,就放到微波炉里面再转两分钟,那个味道,跟炒出来的一个样,而且更香。”一位阿姨说,栗子烧菜是好吃,但是多多少少有些浪费,怎么也比不上原汁原味来得好。

(记者 王露)

