

这个季节，来一场与天香桂花的约会

□见习记者 王雨 记者 邓超 通讯员 路书斋

金秋十月，桂花送“天香”，您是否已经期待许久？您可知桂花为什么那么香？近日，洛阳晚报记者采访了河南科技大学林学院副教授刘龙昌、河南林业职业学院园林系主任刘军等，跟您聊聊桂花香。

原因 1

吸引昆虫

一般形小色淡的花都特别香，因其没有鲜艳的色彩，只能靠香气吸引昆虫传粉。桂花花朵小，多为淡黄色，也只能靠芳香招蜂引蝶了。



桂花

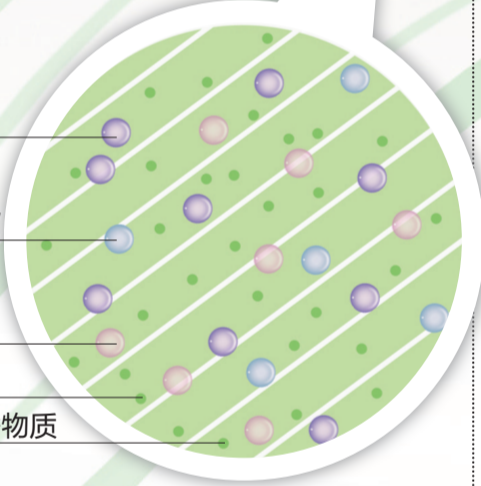
桂花系木樨科木樨属，分为金桂、银桂、丹桂、四季桂4个品种群，性喜温暖、湿润，秦岭淮河以南地区最适宜其生长，洛阳最常见金桂、四季桂。

洛阳金桂的花期集中在9月下旬至10月上旬，米黄色的小花成簇挂在树叶间，花朵呈桶状，顶部分出4个小花瓣（偶见6个），花期10天左右。

原因 2

芳香物质

- 甜润馥郁 → 紫罗酮
- 癸酸内酯
- 柔和 → 芳樟醇
- 清新 → 罗勒烯
- 其他芳香物质



桂花是著名芳香植物，品种不同，香味也有差异，其中银桂清幽淡雅，金桂甜润馥郁，丹桂次之，四季桂最差。

金桂、银桂、丹桂均含有α-紫罗酮、β-紫罗酮、β-芳樟醇、顺式罗勒烯、γ-癸酸内酯、顺式芳樟醇氧化物、反式芳樟醇氧化物和乙酸-4-己烯酯这8种化合物。

银桂中罗勒烯含量较高，香味较清新；金桂中的γ-癸酸内酯、α-紫罗酮、β-紫罗酮含量较高，香味甜润馥郁。

芳樟醇是最常用、用量最大的香料，几乎所有香水、香皂里都有芳樟醇。紫罗酮、癸酸内酯等也是珍贵芳香物质。

需要提醒您的是，桂花香味太浓，吸入过多会使鼻子疲劳，所以闻香最好离远点儿。

我市栽种桂花树较集中的区域



原因 3

量大聚香

一棵树上开许多花，“花多力量大”。

如何制作桂花糖莲藕

材料：莲藕、糯米、桂花、白糖、麦芽糖、冰糖

步骤一 将莲藕洗净后去皮，切掉两端。

步骤二 把洗净的糯米塞进莲藕的孔，把切掉的两端盖回原位，用牙签固定。注意糯米别塞太满，因为糯米熟了之后体积会变大。

步骤三 将塞好糯米的莲藕放入锅中，加入适量的水、桂花、白糖、麦芽糖、冰糖，大火烧开后，转小火再煮一个半小时。

步骤四 待水煮成糊状时，取出莲藕，切片盛盘，把锅里剩下的糖汁浇在上面即可。

桂花能安气宁神、疏肝解郁、理气活血、缓解哮喘痰多、调理月经周期、减缓经痛、美容养颜，闻桂花香还能减肥。注意哦，桂花没有蜜腺，所以也没有桂花蜂蜜。

路边桂花吸附大量灰尘等有害物质，而用水清洗会洗掉花粉使桂花失去食用价值，需要购买干桂花，可选择中药店、茶叶店及网店。

视觉设计/洛报集团版式工作室