



古园林中的桂树

桂花最宜人

◆ 拾梦

宋人敖陶孙诗云:“红紫有偏尚,桂花总宜人。”意思说姹紫嫣红的花儿有人喜欢有人不喜欢,而桂花却是大家都喜欢的。

我不知道是不是所有人都喜欢桂花,我是极喜欢的。我从小喜欢桂花,原因不登大雅,这是唯一一种能直接勾起我食欲的花香。有时走在街上,一缕桂花香撩过来,我会不由自主地像猫闻到腥味似地四处张望:“哪儿呢?哪儿有桂花?”



四季桂



丹桂



银桂



金桂

载,《山海经·南山经》提到:“招摇之山多桂。”《吕氏春秋》称:“物之美者,招摇之桂。”可见招摇山的桂花已成为美的象征。屈原《九歌》咏道:“援北斗兮酌桂浆,辛夷车兮结桂旗。”桂旗是用桂花枝做成的“车饰”,而桂浆就是当年把俺喝醉的桂花酒了。

古代中国有的地方,桂花是男女相爱时互赠之物,就像现在的玫瑰花。我倒希望这个传统能够恢复,现在都用玫瑰花是不是太单调。

桂树在古代是从宫廷到民间都特别宠爱的名贵花卉植物。桂花既是花,又是树,容易养殖。汉武帝破南越后,在上林苑中兴建扶荔宫,将南方大量奇花异木移植过来,诸如甘蕉、留求子、蜜香、指甲花、龙眼、荔枝、槟榔、橄榄、干岁子、柑橘等,大多枯死,而其中一百株桂花幸存。

人们中秋时节常常说“花好月圆”,这“花”是什么花?桂花也!农历八月,古称桂月,乃赏桂最佳时节,又是赏月的最佳月份。所以古人诗文常将桂和月相提并论。

历代文人喜爱桂花,简直如醉似痴。文人墨客非但酷爱以诗文吟咏桂花,还爱种植桂花。唐代柳宗元曾自湖南衡阳移桂花十余株栽植在零陵所住精舍。白居易曾任杭州、苏州刺史,将杭州天竺寺的桂子带到苏州城中种植。他还在诗中跟嫦娥打趣道:“遥知天上桂花孤,试问嫦娥更要无。月宫幸有闲田地,何不中央种两株。”

蒔花弄草渐成当下都市人家之好。布置花园和阳台的花草植物也成为了一种生活学问。许多人不惜重金,购买栽种珍稀植物。我想,真正珍贵的我国传统花木桂花,一定会更加受到青睐的。它非但是一种富有历史文化内涵的花木,而且易于养殖,树可遮阴,花可闻香,还可食用;花开时节,除了自己品尝,还可折几枝或采制桂花蜜分赠亲友……多好!

不落集

我几乎爱所有添加了桂花食品。上海有种桂花糖糕,是正宗上海老饭店必需的拿手好戏。老法师会向你展示,这种糕粘得住盘子,把盘倒置也掉不下来,但不粘筷子,更不粘牙齿。我管它粘不粘,只要糕上撒了桂花我就爱吃。譬如条头糕、酒酿等等,撒上了桂花,我就更爱三分。

我不喝酒,但因为桂花酒醉过一次。那是小时候去舅婆家拜年,大人在喝桂花酒,那股香味实在让我抵御不了,于是讨了一小盅喝下去,过一会儿便昏昏欲睡,怎么都不肯跟父母回家。

我喜欢去上海的桂林公园,也是因为那个黄金荣老宅子里的桂花香。在中国传统的宅院中,都偏好种植桂树,而且往往是成对栽种,古称“双桂当庭”。

让我感到震撼的还不是那些老宅子里的桂树,因为那些桂树大不了也就一两百岁。前些年,我去浙江南部山区,当地朋友带我去看了一个桂树种植场。那里的桂树大多都是三五百岁以上,有些据说还是唐宋年间的。粗的桂树,两个人围不起来。去的时候,正是桂花开时,落了一地金灿灿、红橙橙的桂花,香入心脾,令人欲醉。心想自己住的小区,开发商当年种了好些高大的南方植物,贵得要死,结果还经不起上海的冬天,冻死了。要是引种两棵唐宋桂树该多好啊。每年中秋节后,把采集下来的桂花晒干分装送给业主,那可是“唐宋的桂花”啊,多有意思。

桂树在中国的栽培历史究竟有多久,谁也说不清。现今我们能看到最古老的桂树大概是在陕南汉中市南郑县圣水寺内,有一棵相传是西汉初年萧何亲手栽种的桂花树。经科学测定,树龄在1840±350年。

春秋战国时期,就有桂花的记



桐乡石门镇桂花村家家户户种植桂树



桂花插花

异趣

桂花品种

桂花是中国传统十大名花之一,又名木樨、岩桂、山桂,系木犀科常绿灌木或小乔木。其园艺品种繁多,最具代表性的有金桂、银桂、丹桂、月桂等。桂花清可绝尘,浓能远溢。尤其是仲秋时节,月圆之夜,把酒赏桂,令人神清气爽。

四季桂:该品种丛生灌木状。花芽常单生或2-3枚叠生,每年9月至次年3月分批开花。花色较淡,为乳黄色至柠檬黄色,花香不及银桂、金桂浓郁,品种有大叶四季桂、小叶四季桂。四季开花,有“月月桂”、“日香桂”、“大叶佛顶珠”、“齿叶四季桂”等品种。

丹桂:一种常绿灌木,雌雄异株。花期9月下旬至10月上旬。秋季开花,花色较深,橙黄、橙红至朱红色,香气较淡,叶片厚,有“大丹桂”、“齿丹桂”、“朱砂丹桂”、“宽叶红”等品种。

金桂:常绿性小乔木,树势强健,花色黄,有浓香,不结实。秋季开花,花柠檬黄淡至金黄色。品种有“大花金桂”、“大叶黄”、“潢川金桂”、“晚金桂”、“圆叶金桂”、咸宁晚桂、球桂、圆瓣金桂、柳叶苏桂、金师桂、波叶金桂等。

银桂:常绿性小乔木,树形好。开花在9月上中旬,花色纯白、乳白、黄白色或淡黄色,香气浓郁;花后不结实。品种有宽叶籽银桂、柳叶银桂、硬叶银桂、“籽银桂”、“九龙桂”、“早银桂”、“晚银桂”、“白洁”、“纯白银桂”、“青山银桂”等。



糖桂花



桂花蜜



桂花乌龙茶

三款桂花食品制作方法

糖桂花:

干净的新鲜桂花稍晾干,用少许盐,稍微腌制一下;一层桂花一层糖在玻璃瓶里腌制15天即可(最上层一定要是厚厚的一层白砂糖)。

桂花酱:

把盛开的桂花采下,在玻璃罐中放满半罐;然后把酸梅的肉剥下,撕成片片,放入桂花罐中;最后以蜂蜜倒满罐子,用蜡密封,十天后可以食用,而且愈陈愈香。酿好的桂花酱,用处很多,可以涂面包馒头,可以蘸梅、桃、草莓,也可以当菜的佐料。

桂花茶:

桂花不能晒干,一晒干香气就失了,你要用新鲜的桂花,以三比一的比例放在茶罐里,因为茶叶会吸取桂花的香气,桂花自然会干去,这时泡了就是桂花茶了。