

口述民俗



月桂叶



金桂。图据CFP

白白

“秋花之香者，莫能如桂。树乃月中之树，香亦天上之香也。”李渔在《闲情偶寄》中，如此盛赞桂花树及桂花的香气。从古到今，人们一直对桂花偏爱有加。桂花的香气亦浓亦淡，鲜少有这样几乎人人都喜爱的花香。桂花有什么“吸粉秘诀”呢？为什么桂花入菜就香甜无比，有些花就只能看不能吃呢？封面新闻记者邀请中国科学院植物研究所博士史军，从植物学的角度科学解读桂花的魅力到底在哪里。

『月中之树 天上之香』

从植物学角度解读桂花魅力

／嘉宾介绍／

史军，中国科学院植物研究所博士，“玉米实验室”创始人，科普图书策划人。中国植物学会科普工作委员会成员，中国科普作家协会会员。

著有《植物塑造的人类史》《中国食物·水果史话》《植物学家的锅略大于银河系》《花花草草和大树，我有问题想问你》。系列科普视频《植物有话说》《一点植物学》主创。同时担任《影响世界的中国植物》《水果传》《风味人间》等多部纪录片科学顾问。

真正的「中国原生态」2500年前就有桂花了

史军说，我国是桂花的原产地，在秦岭和淮河以南的很多山区都有野生的桂花。中国桂花栽培历史悠久，有文字记载的历史可追溯到2500年前，公元前3世纪就有关于桂花的文字记载。《山海经》中就有“西南三百八十里，曰镐涂之山……其山多桂木”的记录。

从汉代到魏晋南北朝时期，桂花一直都是名贵花卉和贡品。西汉刘歆的《西京杂记》中描述了桂花的种植，“汉武帝初修上林苑，群臣皆献名果、异树、奇花两千株，其中有桂十株。”

到唐宋之后，对桂花的重视更是盛况空前，并且被赋予了新的含义。桂花通常被对植在一起，取“两桂当庭”的美好寓意。

到今天，广西桂林、湖北咸宁、浙江杭州、江苏南京和苏州，以及上海依然是国内的桂花种植中心，植桂赏桂为广大大众喜爱。

满城桂花香 成都人的小幸福

桂花树不耐霜冻低温，因此一直偏居于江南。但是成都平原因为湿润温和的气候，也成为了栽培桂花的好地方。首先，桂花对温度有特殊的需求，在秋季开花前需要有一段低于24℃的凉爽湿润气候，入冬之后需要有一段时间维持在0-10℃，以促进下一年的花芽分化。其次，光照一定要充足，如果长期处在荫蔽状态下，桂花就很难开花；与此同时也不可暴晒。浇水就更有门道了，虽然桂花喜欢湿润的环境，但是不耐涝，否则就会让桂花根系腐烂。桂花适于生长在PH值5.0-7.5的土壤之中，北方大部偏碱性的土壤都不适于它们的生存。所以，综合这些条件，成都平原是适合桂花生长的区域。

在黄土高原长大的史军，小时候对桂花的印象，都来自桂花味儿的月饼。“小学的时候，有一段时间要天天练习一首歌——《八月桂花遍地开》。这首歌更是让我对南方的桂花树充满向往，每次唱起这首歌的时候，脑子里就是桂花馅儿的大月饼。”后来到云南求学，他才体验到无论冬春还是仲秋，都能闻到那股甜香气息的幸福感。人们对桂花的偏爱，不仅因为其甜香扑鼻，更因为其包含了我们从小到大的记忆，正如史军所说：“桂花有生命延续的意义，再碰到桂花的时候，可以和着花香，感受一下生命的伟大乐章。”

封面新闻见习记者 刘可欣

桂花、月桂、肉桂 你喜欢哪一味？

秋风一起，桂香满城。今年秋天的桂花季，你准备怎么吃呢？桂花糕、桂花酒酿、桂花蜜……想起这些食物，心里都变得甜蜜蜜的。但你知道吗，除了甜蜜的桂花，还有辛辣的“桂”，甚至火锅里也有“桂”。

为了讲清楚此“桂”与彼“桂”的区别，封面新闻邀请中国科学院植物研究所博士史军，讲解桂花、月桂、肉桂之间的区别。

天生好吃难自弃的桂花

“我们平时所说的桂花，都是木樨科木犀属的桂花。只是根据颜色不同，划分成了金桂、银桂和丹桂，又根据开花时间的特性分化出了四季桂等品种。这些品种间的演化是逐步发生的。”史军告诉封面新闻记者，这类桂花就是为“吃货们”而生的，桂花的香味，主要是混合了顺式罗勒烯和紫罗酮等香气物质的香甜味，正是因为这个特性，桂花才得到了美食家的青睐。

在史军看来，桂花入饌的最佳，当属桂花糯米藕。“把盛开的桂花采来，拣去杂物之后，泡进浓浓的糖汁之中，熬成一罐香甜兼备的桂花糖。待冬天到来，藕已变得粉糯，把糯米细心地塞进藕孔之中，上锅蒸至软糯，切片装盘，淋上备好的桂花糖浆，一盘经典的甜点就完工了，莲藕的粉、糯米的黏、桂花的香、蜜糖的甜混合在一起。”话音未落，嘴里仿佛已经有了香甜的味道。

四川火锅少不了的月桂

然而，除了甜蜜的桂花，很多四川人没有意识到，自己对月桂也是偏爱有加。

“我们熟悉的月桂制品其实是香叶，连四川火锅都少不了这味调料。”史军介绍，因为香叶中含有芳樟醇和丁香油酚，所以有一种强烈的混合着花香和木质香的特殊风味。其实红烧、卤肉、四川火锅，都少不了这味调料。月桂的满城火锅香，不输满城桂花香的甜蜜！

月桂是樟科月桂属的一种，为亚热带树种，原产地中海一带，中国浙江、江苏、福建、台湾、四川及云南等省区

有引种栽培。“早在古希腊时期，月桂的枝条就被编成头冠，戴在体育比赛优胜者的头上。这里的桂冠可不是桂花树编的，而是由月桂的枝条编制而成。”史军说。在1896年雅典奥运会、1900年巴黎奥运会等奖牌上，都出现了月桂。虽然和中国所说的“蟾宫折桂”中的“桂枝”不同，但是这两种“桂”都被赋予了美好的寓意。

药食两用的肉桂

和月桂同科不同属的肉桂，在吃的方面也有精彩表现。“从广义上来说，肉桂是樟科樟属一众植物的树皮，这些植物包括天竺桂、阴香、细叶香桂、肉桂、柴桂和锡兰肉桂。其中最重要的就是肉桂和锡兰肉桂。”

笑称自己是“以吃了解世界的植物学工作者”的史军，说起吃来头头是道，“狭义上的植物学肉桂，就是中国土生土长的肉桂（Cinnamomum cassia），肉桂的树皮要比其他仿冒树皮的味来得更浓烈，同时也带有特殊的苦味，同时肉桂的树皮可以厚达13毫米！所有干制的肉桂是大厚卷饼的模样。”

相传，西施在弹奏《梧叶落》的时候，忽然感到咽喉疼痛，服药后症状缓解，但药停即发。后来嚼食肉桂之后，竟然惊喜地痊愈了。故事真假尚不可考，但是肉桂也确实被中医视为药食两用的名贵药材。

“西方甜品师傅惯用的肉桂其实是锡兰肉桂（Cinnamomum verum），从这种肉桂的英文名‘True cinnamon’可以想见它们在西餐中的地位。这种肉桂的皮比中国土生土长的肉桂要薄一些，呈现出偏亮的黄棕色，同时气味也更清淡，几乎没有苦味，倒是有一些淡淡的甜味。这样跟甜品搭配就显得和谐多了。除了肉桂和锡兰肉桂，阴香也是桂皮的一个重要来源。阴香的树皮比肉桂的树皮要薄，外表为灰棕色或是灰褐色，将其切开后呈现红棕色，质地脆且硬，味道微甜有少许的辛辣味道。”关于肉桂的滋味，史军娓娓道来。

封面新闻见习记者 刘可欣

『甜品之王』桂花 天生就为吃货而生