

这几天,可谓是桂花香满城。无论是马路上还是小区里,空气中弥漫着桂花的清香,沁人心脾。不过,本该在九月中旬就开放的桂花,今年却到了10月才迎来花期,引发网友热议,相关话题也一度冲上热搜。这到底是怎么回事?今天我们就一起来聊一聊。

赏花食桂有讲究 桂花晚开有缘由

是什么影响了植物开花时间?

通常来说,光照周期和温度是影响植物开花的两个关键因素。植物会依据日照时间的长短,来调整开花时间。最典型的例子就是菊花,它们的叶片可以探知日照时长。当白天足够短黑夜足够长的时候,开花基因的开关就被打开了——叶子中生产出的开花素会通过维管束,被运输到花芽部位,促进花芽发育。

除了对光照的识别和判断之外,植物开花还要考虑到温度。绝大多数植物开花需要一个相对温和的环境,但是值得注意的是,很多植物在开花之前,也需要一点时间的低温来刺激花芽发育。郁金香种球需要经过低温过程(5℃下,2~3周)才能正常开花;大白菜要在3~11℃的条件下,经过44天花芽才开始分化,80天后才会抽薹。

这种现象叫做春化作用。这其实是植物的一种保护机制,如果植物没有经过低温就开始发育,很可能会受到严寒的侵袭。

桂花开花对环境有什么要求?

大多数温带和亚热带的花朵同时受到光照和气温的影响,桂花就是如此。桂花开花分为花芽分化和开花两个时期,每个时期都需要特定的环境条件。

在入冬之后,桂花就开始为来年绽放做准备。需要有一段时间维持在0~10℃,以促进下一年的花芽分化,并且桂花不耐霜冻低温。从每年的3月开始,不同品种的桂花花芽就已经在开始分化发育了,进入9月份,几乎所有的桂花已经做好了发芽的准备。

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,才能促进桂花开花。在南京农业大学一项针对南京地区桂花秋季开花因素的研究中发现,桂花开花前4周的平均最低气温对桂花的花期有较大影响。在这个时间段内,周平均最低温度持续走低是促进开花的有利因素。

特别是在开花之前1周,最低气温需要维持在18℃以下,这样才能促使桂花进入盛花期。特别需要注意的是,如果在桂花开花前发生剧烈的气温波动,开花就会受到影响。除了温度的影响,开花前适宜的降水增加空气相对湿度也能促进开花,当降水量过大时,桂花就会延迟开花。

除了温度的影响,桂花生活环境的光照一定要充足,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,暴晒也会影响生长。

回到桂花推迟开放的特殊情况,显然是受到了反常天气的影响。比如今年,今年秋天来得比较晚,气温比较高,就会影响桂花的开花时间。所以今年桂花开花晚,是受天气影响的正常现象。

这种反常天气的出现不仅仅会影响到上述观赏花卉,甚至会影响到农作物生产,夜晚温度升高会让农作物的呼吸作用加强,进而影响养分储备和产量。这是我们不愿意看到的结果,也是我们着力研究全球变化的动因之一。毕竟一个稳定的地球生态系统,才是最适合人类生存的生态系统。

秋日赏桂 这些知识你了解吗?

桂花的种植历史悠久。唐宋以来,人们对桂花的重视盛况空前。桂花通常被成对种植在一起,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种植中心,植桂赏桂为广大人士喜爱。

桂花因花朵颜色的不同而分为金桂(黄色),银桂(白色)和丹桂(橙红色),

这是因为花瓣中所含的叶黄素和胡萝卜素的含量不同,所以呈现出不同的颜色。其实这些颜色连同桂花美好的气味,都是为了吸引传粉昆虫而准备的。空气中弥漫的香甜桂花味,是顺式罗勒烯和紫罗酮等成分共同组成的,这些香气也是指引昆虫找到桂花的香气路标。

怎样区别四季桂、月桂、金桂和银桂?桂花有金桂、银桂、丹桂、四季桂、月桂等品种,其中四季桂和月桂能开花多次,可常闻清香。四季桂抽枝能力强,容易养成球形树冠,又可观形、观叶,因而,在家庭中以盆栽四季桂为好。要选购四季桂必须

掌握各个桂花品种的形态特征。

1.四季桂:四季桂为灌木,树枝低矮丛生性,分枝短密,整个树冠呈圆球形。叶大近椭圆形,色淡质厚,平展下垂,全缘或有锯齿,叶脉与中央主脉接近垂直正交。腋芽常单生或2~3枚叠生。一年内除严寒酷暑外,均能开放少量花朵,而以秋季开花最多。初花期乳黄色,盛花期渐转柠檬黄色至乳白色。香味较淡。

2.月桂:月桂的树形、树冠和开花习性同四季桂相近,因此,这两种桂花常易混淆。但月桂叶片较小,锯齿较密;腋芽多单生,花量也少;叶片较厚实,冬季抗寒性

远比四季桂强。四季桂不结实,而月桂能结实,所以,长势不如四季桂旺盛。

3.金桂:金桂为小乔木,枝条粗壮挺拔。叶通常为卵圆形,浓绿光滑,质硬而厚,全缘或仅在叶片上部稍带粗齿。腋芽常2~3枚叠生,每年9月下旬至10月上旬开花,开花多又整齐,并有浓香。初花期黄色,盛花期转金黄或橙黄色。

4.银桂:银桂为小乔木。枝条柔软披散。叶片较长,色淡而薄,叶缘波状起伏明显。枝叶均较稀疏。腋芽常2~4枚叠生,花朵密生,香气比金桂稍逊,初花期乳黄色,盛花期转银白色。

舌尖上的桂花之美

当桂花如繁星般洒落人间,一场关于美食的盛宴也随之悄然开启。

桂花糕,那细腻的口感与淡雅的桂香完美融合。一口咬下,软糯的糕体在舌尖缓缓化开,桂花的芬芳瞬间弥漫于口腔,仿佛把整个秋天都含在了嘴里。那精致的

模样,宛如小巧的艺术品,让人在品尝的同时,也不禁为其颜值所倾倒。

桂花糖藕,是江南水乡的甜蜜记忆。粉糯的莲藕被糯米塞得满满当当,经过炖煮,染上了桂花的香气。切片后的糖藕,藕断丝连,糖浆与桂花交织出诱人的色泽。送入口中,甜而不腻,既有莲藕的清爽,又有桂花的香甜,让人回味无穷。

还有桂花酒酿圆子,圆润可爱的小圆子在锅中翻滚,酒酿的醇厚与桂花的芬芳相互映衬。热气腾腾的一碗,温暖了身心,也慰藉了味蕾。每一口都带着浓浓的烟火气,让人感受到生活的美好与幸福。

桂花糖藕

材料:莲藕、糯米、冰糖、红糖、干桂花。

做法:

- 糯米洗净后浸泡数小时。
- 莲藕洗净,在一端切下一小段,将浸泡好的糯米慢慢填入莲藕的孔中,用筷子压实,然后把切下的部分盖回去,用牙签固定。
- 锅中加入适量清水,放入冰糖、红糖,大火煮开后放入莲藕,转小火煮至莲藕软糯,汤汁浓稠。
- 煮好的莲藕捞出放凉后切片,装盘,淋上汤汁,撒上干桂花即可。

据科普中国