



八月桂花香,饮桂花酒、食桂花饼,桂花树下吟诗品茶——

# 桂花悄然开 暗香又盈袖

□本报记者 程菊梅



八月桂花开



桂花糕

桂花茶

秋天的早上我们都是被桂花叫醒的!清晨推开窗,暗香袭来,沁人心脾。农历八月,金秋送爽,又到了桂花飘香季。在我市的公园、河畔,密密麻麻的绿叶丛中,一朵挨着一朵,金黄的,浅白的,或仰面,或低垂,彼此推着挤着,好

不活泼热闹。轻轻地晃动一下树枝,纷纷扬扬地,好似下了一阵桂花雨。洒在地上,落在身上,粘在嘴边。何等柔美,何等诗意!“弹压西风擅众芳,十分秋色为伊忙。”整个城市都在桂香的萦绕中,散发出甜蜜的气息。桂花开了幸福

来。在这桂香浓郁的季节,人们走在河畔、公园,赏桂愉悦身心,更有的人们,抓住这秋天最美的季节,通过匠心巧手,诗意才情,把秋天的桂香留在诗文中、藏在茶酒中,揉进一饭一粥中,让这个秋天的美好芬芳着生活。

## 淋一场桂花雨,这个秋天才完美

“我待飘落一身桂花雨,袭一身香气归去。”喜欢晨练的鹏飞这几日天天徜徉在白河边不忍离去。她说,秋天天高、云淡、气静、风轻,是一个浪漫的季节。白河台地上桂花正竞相吐蕊,散发着醉人的芬芳;一树树的枫叶随风摇曳,给这个开阔的季节增添了许多诗意。每天晨练,呼吸着甜蜜的气息,感觉桂香充盈着身体的每一个细胞,顿觉幸福满满。

“到了每年的八月我就会在桂花树下品茶,闻着桂花的香味,听着小鸟的叫声,真的十分美好”。十一长假未到,在学校教书的王芳就早早和朋友们约好了,来一次桂花树下的约会。她说,我们南阳现在满城尽是桂花树,香气从半空中随风悠悠飘来,经过初秋阳光的洗晒,特别悠远缥缈,层层缭绕,香远益清。如果能采几枝,回家用清水供养,香气馥郁浓

烈,米粒般精致的小花可以长久不凋谢。居室已然与自然相通。但南阳能买到桂花的地方不多,不如就到户外和桂花约会吧。她为此准备了点心、茶具、户外座毯,甚至还有诗词好书。她期待这次美好的约会,可以品茗、读书、吟诗。

看着王芳陶醉的神情,记者也被深深感染了,的确,她的这个度假方法,想想就十分美好。

## 沏一壶桂花茶,收藏季节的芬芳

据资料查证,以桂花为名引为药物使用,见于清代《本草纲目拾遗》。其味辛香,其性微温,其功主在温肺化痰、散寒止痛,且能健胃、生津、散淤、平肝,可用于痰多咳嗽、脘腹冷痛、肠风血痢、经闭痛经、牙痛、口臭,尚可用于润发、美容、开胃、生津,以及用于膳食调料。

每年八月桂花开放时,做广告创意的陈娜总是收藏制作桂花茶。据她介绍,桂花茶是一款名茶,功效与作

用更为人们所传诵,可以温补阳气、美白肌肤、排解体内毒素、止咳化痰、养生润肺,舒畅精神,净化身心,平衡神经系统。桂花茶不仅可以减肥,还可以美容养颜。可热饮亦可冰饮,甘甜解渴。桂花茶还可用来制作桂花糕、桂花酸梅汤、桂花汤圆等。

“去年桂花开了三次,前两次都没有时间做桂花茶,最后忙里偷闲才做点出来。今年我早早地制作了。我还找到一个清理桂花杂质的好办

法,用厨房筛子筛掉杂质,基本上都能筛干净,以前都是纯手工挑杂质,几个小时下来也没有多少干净的桂花,用这个方法几分钟就能搞定一大堆儿,今年做了好多桂花茶,能吃个够。”陈娜说道。

总是喜欢制作各种花茶的李晓,她制作桂花茶的方法最为简单,采摘回来的桂花,用洗浴的花酒冲洗干净,然后去掉花梗,再用吹风机吹干,放入容器中并放置在冰箱冷冻室,随吃随取,特别方便。

## 酿一坛桂花酒,月下对饮又何妨

刚刚过去的中秋,你吃了月饼、大闸蟹,可否喝了桂花酒?桂花酒,其史亦如中秋节悠久,早在春秋战国时期的文献中即有记载,到明清时中秋饮桂花酒已成既定习俗,清代潘荣陛在所著《帝京岁时记胜》中,除载有八月中秋吃桂饼外,尚有对饮“桂花东酒”的记叙。

桂花酒的配方:桂花适量、米酒2000克、红枣100

克、龙眼肉50克、白人参10克、白糖200克;采用发酵方法制成,系一种发酵酒。

具体制备方法:在收集到新鲜桂花后,放置通风阴凉处,风干一夜,然后以每斤桂花加四两白糖(或碎冰糖),与花拌匀后,放入酒缸内任其发酵2~3日,加入4~5斤35°以上米酒或高粱酒,密封窖藏,一年后启用。

启用前月余,再加入白人

参、红枣浸泡即可。米酒的赖氨酸含量很高,能补养气血、助消化、健脾养胃、舒筋活血、祛风除湿;红枣和龙眼肉均能健脾养血而安神;白人参功能重在益气生津,故可认为此酒的营养补益作用是肯定的,醇香宜人,口感极佳。

在皓月当空的宁静之夜,能饮上一杯有如琼浆玉液的美酒,确能令人神爽,增添快乐。⑨6

## 全友家居又上新品

### 简美系列,更精致的生活场

本报讯(记者程菊梅)金秋九月,正是装修置家好时机。近日,记者获悉,全友家居简美系列新品华丽上市,统一采用实木板材与环保哑光油漆,让家的感觉不止美式高雅之美,打造健康、安全有品质的居住空间,用美式范儿的浪漫,给你简洁、舒适的居家体验。

简美风格以简单舒适征服人心,简化了传统美式的复杂与繁琐元素,又保持了原有的流畅线条与弧度,整体看起来含蓄中带有另一番魅力,典雅中又不失美式家具的粗犷大气。

昨日,记者在百里奚路全友家居馆看到,展厅的简美系列客厅,精致又优雅的美式范儿客厅设计,高贵中又让人心动。整个空间由带有原木自然纹路的樱桃色简美家居,点缀纯白、奶茶色,创意色系搭

配令人惊艳,在看似“平静”中让生活带有一丝轻奢感。

简美系列餐桌,实木式餐桌椅,稳固中彰显美式大气典雅,让餐厅散发优雅气息。餐桌台面采用橡胶木贴皮,纹理细腻自然,用餐时随时能感受自然惬意;且带呼吸缝的设计,防止实木开裂,犹如一道盔甲保护层,使餐桌椅经久耐用,更保值。纹理感十足的餐桌台面上,再摆放一套小巧的餐具,随意搭配间那精致的生活便不经意间流露,营造出舒适、浪漫的就餐氛围让人忍不住想品一杯红酒。美式风格茶几+电视柜空间一体式风格,会让客厅看起来整体感更强,用独特的车旋造型实木腿,在增强承重力的基础上,更显整体风格优雅复古,让你随时沉浸在这精致的生活空间。⑨6

## 节后剩余的月饼还可以有新吃法



(资料图片)

中秋过了,家里剩下的月饼怎么办,如果你认为,月饼只能拆开拿着吃,那就out了,本期,记者汇集达人们的创意,教你几种月饼的另类吃法。

原料:月饼

辅料:葱姜蒜等调味品

方法:

1.炒月饼:将月饼切成细条,就像炒焖饼一样加上调料放锅里大火翻炒,绝对是你没吃过的风味。

2.辣子月饼:辣子鸡大家都知道,辣子月饼做法类似,但是不能做成大火乱炖。将月饼切大块,然后跟辣椒一块过油,就等着热腾腾的辣子月饼出锅吧。

3.月饼汉堡:这个最简单,而风味也最独特。把月饼从中间平着切开,加入火腿、

青菜叶、煎蛋、抹上酱,一个风味汉堡就做好了。

4.月饼烙饼:把月饼碾碎,混入鸡蛋、面粉,做成饼子的形状放锅里烙饼,虽然看起来圆圆的,但味道绝对不一般。

5.月饼莲子粥:把月饼切成肉丁状,放进莲子粥里面搅拌均匀,口感绝佳,就像珍珠奶茶一样。

6.小葱拌月饼:从小葱拌豆腐演化而来,继承了小葱拌豆腐的精髓,并发扬光大。月饼切薄片状,把小葱切碎,浇上豆瓣酱,一道美味可口的小葱拌月饼就可以上桌了。

做好的美味一定及时享用,做成这样就不能再放啦。现吃现做,而且月饼要保证新鲜。⑨6 (菊梅)