

# 咸宁赏桂好去处

## 1/ 桂花镇 ——中华桂花之乡

咸安桂花镇是全国闻名的桂花之乡。以桂花品种繁多、质地优良、产量丰富而遐尔闻名。桂花镇辖内有桂花树100多万株,鲜花产量40余万斤。不少桂花镇人都在大规模种植桂花树,种植园里的桂花长势非常惊人。

这里的桂花,带着这些馥郁甜蜜的香,承载着秋日的美妙款款而来,每一次呼吸都能感受到它甜甜的味道。

地址:咸安区桂花镇,位于咸宁市区东南部,距市区12公里



### 核心提示

桂花因开花时芬芳扑鼻,香飘数里,又叫“七里香”,同时它也是一直是世上美好、高雅事物的象征。例如中榜登科,仕途得志被称为“折桂”,获得殊荣者则被誉为拥有“桂冠”。它香而不艳,清纯质朴,却能独占三秋压众芳。

在这沁入心脾的芳香扑面而来之时,让我们一同踏着秋风,寻找今年咸宁最佳赏桂景点!

## 2/ 桂花源风景区 ——最惬意的赏桂地

桂花源风景区桂花已有2000多年的栽培历史,因其芳香四溢,树形丰满,秀丽多姿,四季长青而闻名于世。桂花源是咸宁最佳赏桂花的地方,无可争议。核心区约800亩。核心古桂园、观桂园有百年以上桂花古树200多株,最大树龄达800多年。

行走在桂花源里,一边赏花,一边闻着香飘四溢的桂花香,真是一件惬意的事情。

地址:咸安区桂花镇柏墩村

## 3/ 十六潭公园 ——最悠闲的赏桂地

十六潭公园的桂花树不算多。但是依托十六潭公园的绿化美景,在这里可以一边游玩一边赏花,美哉!

秋天,桂花林中丹桂、金桂、银桂次第开放,游人憩息亭上,皆沉醉在浓郁的馨芬之中。一簇簇小米般大的金桂银桂,挂满枝头,点缀在绿叶之间,若是一阵风吹过,还能享受到纷纷扬扬飘落的桂花雨,别有一番景致。

## 4/ 湖北科技学院咸安校区 ——最具书香气的赏桂地

湖北科技学院咸安校区历史悠久,林木茂盛,当然,咸宁的代表树木——桂花树,自然也是少不了的,校园主道路两旁都有桂花树的身影。行走在古朴优雅的校园,阵阵桂花的香气扑面而来,这感觉也是很不错的。

趁着花香正浓,节日正盛,去吧!逆着风,昂起头,闭上眼,细嗅这缕香味,循着它的芳香,你定能发现这个古朴校园的每一处美景。

## 5/ 嫦娥广场 ——最浪漫的桂花传说

咸安的嫦娥文化源远流长,祖祖辈辈的桂乡人,常常是喝一杯桂花美酒,或呷一口桂花香茶,讲述着嫦娥那神奇的传说。嫦娥与桂花的故事也在广大的劳动人民之间口耳相传。

## 崇阳雷竹笋炖乡猪肉 拔地方名菜头筹

本报讯 通讯员陈大江报道:日前,由崇阳厨娘土钵菜馆的大厨谭师傅主理的特色菜——崇阳雷竹笋炖乡猪肉,参与了湖北电视台综合频道策划制作的“一城一味”地方名菜现场烹饪和评选活动,以其色泽鲜香,风味浓郁,营养丰富,搭配合理,一举拔得优秀地方名菜头筹。

雷竹笋炖乡猪肉,采用崇阳本地散养的黑乡猪,配以崇阳独有、四季可采的雷竹鲜笋,专用崇阳青山无污染的优质泉水烹制而成。在评比现场,谭师傅将雷竹鲜笋剥好洗净劈开待用,再将乡猪臀尖肉切块下锅焯水十分钟,控水后,用中火将肉烧至半熟,加入泉水和雷竹笋,清炖一小时后调味出锅,供18位评委品尝后评议打分,得到众多好评。

国家一级美食烹饪大师卢永良点评道:崇阳雷竹笋炖乡猪肉,食材独特,搭配适中,制作工艺精湛,地方特色明显,是不可多得的湖北地方美食,值得推广。来自武汉的15家四星级特色美食单位的老总及评委,一致同意引进并推广崇阳雷竹笋炖乡猪肉这道美食,并共同评定崇阳雷竹笋炖乡猪肉为湖北省“一城一味”咸宁地方特色名菜。

## 荞麦粿

记者 朱亚平



荞麦粿是流传于通山民间的美食之一。不仅是我美好的回忆,也承载了我母亲、我母亲的母亲的童年回忆。

上世纪五十年代,那时的农民生活很苦,一日三餐早上吃红薯和芋头,中午半粥半饭,晚上才是干饭,一年到头能吃饱肚子便是小康家庭。

外婆家住在通山燕厦一个偏远的小山村,那里家家户户都以种稻为生,为了能让家里的孩子们不挨饿,外婆便趁农闲时间,起早贪黑,在石山晃背里,开垦出十多块零星土地。因为晃背里的土地贫瘠,没有水源,只能种上耐旱的荞麦。

荞麦是一种旱地作物,想不到那一年的雨水特别好,收获了几十斤,外婆挑到村口的石磨处,手工加工成粉,再挑回来将它放进一口瓦缸内保存,将它作为主粮的补充,也算是改善生活、换换口味吧。

有一次,母亲带着年幼的我回外婆家探亲。外婆端出一盘冒着热气、黑糊糊的东西,那是我第一次看到荞麦粿。开始我并不吃,因为它看起来更像是一种中药,感觉会很苦。看着母亲香喷喷地吃下一个又一个,还不时地往弟弟的嘴里送,出于好奇,我也上前要了一小块。

刚塞进嘴里,荞麦粿是有点硬硬的,后面却越吃越软,越嚼越香,浓浓的麦香,满嘴的甜味。后来,荞麦粿在我心里变成了比任何甜点都让我着迷的食物。

后来的童年记忆里越来越清晰,家里便经常能看到母亲挽着衣袖,给我们做荞麦粿的情景。

母亲将荞麦粉倒进一个大盆内,加入煮熟后的红薯,边揉边加入现烧开的水和匀,揉成团后,自然放置一会,手工捏成一个个手掌大小的小圆粿,再直接放在蒸架上隔水蒸。不多久,形如矩形,美观大方,香甜可口的荞麦粿便蒸熟了。

母亲说,制作荞麦粿时,必须注意:红薯煮时应尽量隔水煮,水分不宜太多;和面时,能揉到双掌能拍打成形的程度,不能太硬也不能太软。

美食的传承,也代表着一个家族的传承。如今,外婆已去世,老家的庄稼人也很少有人会种植荞麦,但母亲仍然会到处求得一斤半两的荞麦粉,坚持着给我们做荞麦粿。



闲游咸宁

关注咸宁新闻网微信 xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来

