

银杏渐黄，“留金”打卡攻略提前安排了

近期气温偏高拖慢“变黄进度”，湖南银杏最佳观赏期要等到11月中下旬



10月28日，长沙街头大部分银杏树仍未变黄，只有极少部分开始呈现青黄渐变状态。



扫码看视频

凉风渐起，秋色染金。随着气温逐渐下降，各地银杏陆续进入观赏期，不过，长沙街头的美景似乎还得再等等。

10月28日，记者走访长沙城区发现，街头多数银杏仍以绿叶为主，仅少量植株呈现青黄渐变状态。专家分析，受近期气温偏高影响，湖南全省银杏预计11月中下旬进入最佳观赏期。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 李致远

长沙银杏初现青黄渐变

时至10月底，长沙街头秋意渐浓，不少市民已开始期待满城银杏泛黄的景致。记者走访城区多条城市主干道发现，目前路旁大部分银杏树仍保持绿叶状态，仅有极少部分植株开始由绿转黄，整体变色效果尚不明显，叶片多呈青黄相间的过渡状态，尚未形成连片金黄的景观，距离满树披金的最佳观赏状态还有一段时间。

记者梳理发现，湖南境内银杏观赏资源丰富，南北各地均有特色赏杏点位，整体观赏周期可从11月延续至12月上旬。永州桐子坳的连片古银杏林树龄悠久，每到全盛时期，满目金黄裹挟着山野烟火气，落叶铺满村道与田埂，是湘南地区最具代表性的银杏观赏地。长沙本地的赏杏点位分布密集，岳麓山云麓宫、湖南省植物园、烈士公园等城市公园，以及芙蓉路、岳麓大道等城市景观干道均有大面积种植。

据湖南省气象台预计，截至10月底，全省大部最高气温在25℃左右，最低气温在15℃附近徘徊。受近期气温整体偏高影响，银杏叶片叶绿素分解速度平缓，变色进程相对缓慢。

湖南省花卉协会副会长、湖南农业大学园艺学院博士李炎林分析，结合往年物候规律与当前气温走势综合预判，省内大部分区域的银杏将在11月中下旬进入最佳观赏期，其中高海拔山区的银杏变色时间会略早于城区，湘南古银杏群落的最佳观赏期则可持续至12月上旬。

银杏最佳观赏期受降温幅度影响

随着气温持续走低，全国各地银杏陆续从鲜绿转为金黄，开启一年中颜值最高的时节。在银杏叶渐次泛黄的背后，藏着清晰可寻的气象规律。

李炎林表示，冷空气的到来时机与降温幅度是影响银杏叶变色的核心气象因素。一般而言，当气温降至0至5℃区间时，银杏叶片中的叶绿素会加速分解，类胡萝卜素与黄酮类物质逐渐占据主导，叶

片便会慢慢呈现出明亮的黄色。若冷空气来得早、活动频繁，同期气温较常年偏低，银杏的变色时间与最佳观赏期就会整体提前；反之则会相应推迟。

与此同时，极端天气会直接缩短银杏的观赏周期。李炎林提醒，强降水、剧烈降温、大风都会加速落叶。气温降至0℃以下时，叶片易受冻脱落；雨雪的击打会让叶片提前掉落；5至6级的大风甚至可能让满树金叶一日之内落尽，大幅压缩最佳观赏窗口。

释疑

城市绿化为何偏爱银杏

李炎林表示，首先是景观价值突出：银杏树干通直、叶形别致，夏绿秋黄季相变化鲜明，是优质的园林与行道树种。其次是养护适配性强：银杏寿命长、抗性强，对土壤适应性广，耐寒耐旱，对尾气、烟尘等城市污染耐受度高，且病虫害少，日常养护成本较低，十分适配城市绿化管理需求。

支招

银杏拍照“留金”小技巧

秋天的光线要比夏天柔和，可适当采用逆光拍摄，明暗不一的银杏叶能让画面更加生动、有层次。清晨和傍晚是拍摄银杏的最佳时期，能避开纷扰的人群，收获一个静谧环境下的银杏大片；当无法避开人

群时，可以选择局部拍摄，搭配佛寺、古建筑等人文景观，更添韵味。



柿子奶茶上C位 解锁秋日仪式感



扫码看视频

“春天喝樱花奶茶、夏天吃瓜、秋天就要吃柿子。”正在点单的长沙市民周女士说，柿子自带秋日氛围感，拍照好看，一年就这一季，愿意为这份时令感买单。

眼下新鲜柿子集中上市，这份时令风味正顺着菜单蔓延到长沙各大茶饮铺、甜品店。一批柿子主题奶茶、蛋糕、慕斯陆续扎堆上新，成为长沙年轻人追寻季节氛围感的新选择。

有品牌柿子饮品销量超10万单

10月27日，记者走访长沙市场发现，柿子元素牢牢占据秋季新品C位。不少门店的接单海报、杯套、打包袋都印上红彤彤柿子图案，“好柿发生”“柿柿如意”等寓意讨喜的标语，格外吸引眼球。

“柿子系列是我们每年秋天的王牌限定款，上新才半个月，订单量涨得很快。”爷爷不泡茶泊富国际广场店的店员一边捣着新鲜柿子果肉，一边告诉记者，门店上新了柿柿椰椰、柿柿有杏两款柿子饮品，以柿子果泥搭配厚椰乳，既最大程度保留了鲜果的清甜，又不会过于甜腻，“这两款饮品小程序官方价20元/杯，团购价12.8元/杯，加上名字自带的美好寓意，吸引了不少消费者打卡尝鲜，抖音平台上销量已达10万多单”。

茶饮市场掀起“柿子热”，甜品烘焙圈也纷纷跟进。囍囍予礼半糖蛋糕银盆岭店工作人员介绍，门店10月中旬上线了季节限定款“柿果茱汀”口味蛋糕，“这款蛋糕每天都有不少人预订。我们将软心柿子与流蜜无花果搭配在一起，成了很多人秋日下午茶的打卡选择。柿果茱汀4-8寸创意蛋糕价格约为139元-379元，上线以来已售出400多份”。

买的是味道，也是季节的参与感

一颗柿子的走红，并没有止步于经典应用。

记者梳理发现，今年长沙柿子赛道的玩法更加多元，除经典的柿子果茶、柿子蛋糕外，柿子拿铁、柿子麻薯、柿子奶冻、柿子舒芙蕾等创意单品也陆续亮相。各家品牌还在口味上做了平衡，用茉莉绿茶、乌龙茶底、微酸芝士中和柿子本身的蜜甜，降低腻感，适配长沙消费者的口味偏好。

“应季水果茶饮和甜品，本质是跟着季节做情绪消费。”业内人士指出，柿子自带传统文化意象，谐音梗讨喜、视觉出片，天然适配社交平台传播。一杯柿子饮、一块柿子蛋糕先在社交平台上被拍、被晒，形成话题，再把客流导回鲜果摊前，消费者买的既是味道，也是这一季的参与感。这类产品的窗口期很短，原料依赖当季供应，消费者可能更喜欢这种“限定感”。

但该业内人士也表示，柿子风味辨识度强，但口味比较单一，大多属于打卡型时令单品，复购率和常年款鲜果茶相比存在差距，“网红时令单品想要留住食客，不能只靠颜值和季节噱头，鲜果品质、甜度平衡、口感层次，才是决定它能不能持续出圈的核心”。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 卜岚
通讯员 张妙妙 曾文慧