

春鲜萌动⑤

盘中春色： 以花入馔的时令鲜味

当春风拂过湘江两岸，嫩绿爬满岳麓山梢，城市在细雨与暖阳中悄然换装。此刻，富临以“春鲜”为灵感，特意创作了一系列以鲜花入馔的主题菜品，将枝头的鲜灵与生活的雅趣，直接呈现于餐桌之上。

“中国人向来讲究顺时而食，这不仅是饮食之道，更是我们对自然、对食材最深的敬畏。”富临美食总经理陶蓉向记者阐述其中的寓意。它并非简单的时令菜叠加，而是一次主动的“寻春”之旅——主厨踏遍山野湖泽，从初绽的枝头、破土的新芽、清冽的水泽间，撷取最鲜灵的一抹春色，最终在老城的一方天地里，为其找到最诗意的归宿。

富临巧妙地将室外春意引入室内，餐盘成了微缩的自然景观，食材本身便是最美的装饰。

一道雪莲花冰草，便是“城市雅趣”的极致体现。底层铺以自带天然冰晶、口感脆嫩的冰草，仿若覆着晨露的草地；上层，可食用的新鲜雪莲花被堆叠成盛放的花簇，洁白通透，清雅的花香似有若无。这道菜几乎未经烹煮，最大程度保留原生状态，搭配独立酱壶分餐上桌。它吃的不仅是清爽口感与养生价值，更是一份“冰原雪莲”的视觉意境，是都市人对“轻烹饪、重本味”与极致美学的追求。

同样以花入馔的，还有石斛花海蜷头。优质海蜷头处理得薄透脆爽，与药食同源、滋阴清香的铁皮石斛花结合。摆盘仿若春日花环，海蜷为环，石斛花与可食用花点缀其间。它将传统凉菜的开胃属性，叠加了健康养生与高雅意趣，正是城市精致餐饮“既好吃又好看，既悦目又养生”的典型表达。

浮奈花椰香奶冻拼春卷，以“一甜一咸、一冰一热”的极致反差，为春日的探索带来充满戏剧感的收梢。浮奈花造型的奶冻浮于椰冻之上，承载“花开富贵”的吉祥寓意，盛放在青花高足杯中，清甜不腻，雅致如画。与之搭配的，则是内馅为香椿、湘西腊肉、土鸡蛋的湘式春卷。香椿的独特辛香、腊肉的咸香、鸡蛋的绵密，是扎根于土地的、质朴而温暖的春之记忆。

从山野的奔放“野”趣，到城市餐厅的含蓄“雅”意，“春鲜”的面孔如此多元。在“城市里的春意”中，我们看到的不仅是厨师对食材的驾驭、对融合技艺的探索，更是一种在钢筋水泥中重建与自然联结的努力。这一系列以花为主题的菜品，是主厨深入探寻春日后，以盘为纸、以食材为墨绘就的答卷。它通过对雪莲、石斛等花卉食材的创意运用，将转瞬即逝的春天气息凝固于菜肴之中，让食客在方寸餐桌间，便能直接领略到源自田野与枝头的鲜灵春意。

■文 / 许伟哲

