

牡丹宴:舌尖上的「国色天香」

李萍 包莹



花卉入馔在我国历史悠久,《神农本草经》中有花卉“服之轻身耐老”的记载,而食用牡丹从宋代就开始了。

苏轼诗词《雨中看牡丹》中,“未忍污泥沙,牛酥煎落蕊”记载了“牛酥煎牡丹”的做法;明代《遵生八笺》载有“牡丹新落瓣也可煎食”;《二如亭群芳谱》谓:“牡丹花煎法与玉兰同,可食,可蜜浸”“花瓣洗净拖面,麻油煎食至美”;明清时,已有了较完善的原料配方和制作方法,清代《养小录》记载:“牡丹花瓣、汤焯可,蜜浸可,肉汁烩亦可”……不论如何烹制,牡丹浓郁的香气终未改变。

民间有句谚语说:“春食花、夏食瓜、秋食果、冬食根。”牡丹盛开、入席,秀色可餐,除了临夏的牡丹宴,还可自制一桌牡丹特色菜,品尝牡丹月的“限量版”美味,让风雅、香气和美食美酒演绎不可复制的“宴席”,是幸事也是妙事。

牡丹根可入药,花可入宴,具有丰富的营养价值,富含蛋白质、氨基酸、维生素、类黄酮等多种营养元素,是食疗养生很好的原材料。

临夏是紫斑牡丹的家乡,其花朵硕大、花香浓郁、色彩绚丽,当地人不仅用于观赏层面,还致力于打造牡丹全产业链,让牡丹开出更绚丽夺目的产业之花。其枝、叶、花、果实皆可食用,浑身是宝,因而用牡丹做菜不仅风雅,也契合当代人对健康饮食的需求。

有牡丹情结的临夏人,爱牡丹爱到了极致,除了种牡丹、画牡丹、唱牡丹、绣牡丹、雕牡丹等,有口福的人还会吃牡丹,若有贵客临门,想办法摆一桌牡丹宴,把地主之谊尽得让人津津乐道良久,闻者艳羡。

以牡丹花瓣为食材的牡丹宴,可以炸、溜、爆、炒、蒸、煮等,也有以花粉、花蕊、丹皮、牡丹籽油等为原料烹制的。每道菜看造型美观且讲究烹饪技法、口味营养,数十盘形态各异、精巧别致的牡丹绽放在餐桌之上,香味扑鼻,惹人垂涎。有讲究的人,餐具选用印有牡丹花元素的杯盘等,无论味觉、嗅觉还是视觉,都有与牡丹亲密接触之感,品尝牡丹宴的过程,亦是一次文化底蕴的熏陶。

临夏牡丹宴的菜单,一看就让人垂涎三尺,别说品尝了:凉菜从容华贵(锦绣时蔬)、牡丹花开(象奶白菜)、牡丹酱脆口脆、洛神出水(鲜椒汁海樱花)、气质天成(金梨锡纸温温带)到QQ牛筋冻(一顾倾城),菜名诱人,菜品更诱人;热菜则从花开富贵(海鲜姿造)、富贵牡丹(鸿运当头)、牡丹鱼片、百花齐放(金桔百合)、国色天香(发子面肠)到落英缤纷(赤松茸煎虾饺),可谓琳琅满目;汤曰春意盎然(蘑菇炖鸡),还有富贵千层卷与牡丹花式油糕的主食。光看字眼就有唇齿留香之感,上桌做饕餮者赛过神仙。如此,牡丹盛宴改写的不仅仅是味蕾,而是感官与认知。

在“河州味道·临夏美食”的册页上,牡丹宴是浓墨重彩的一笔,雍容华贵与娇艳妖娆、国色天香与花开富贵,皆在你依我依间,也是展示临夏特色和文化的的方式之一,欣赏或品尝菜品,感受临夏历史文化的魅力与紫斑牡丹的精彩婀娜。牡丹美食在挑逗味蕾的同时,也传递着中华文化的源远流长和临夏人的淳朴厚道。

牡丹怎么吃?花瓣可以吃吗?疑问在一盘盘以牡丹为食材的美食里成为了浪漫与邂逅,或说是千载难逢与相见恨晚。

临夏的牡丹宴高大上又惹人注目,看着就眼馋,与全羊宴又不同,盯着菜品,舍不得动筷。

有些种牡丹的人家有大智慧,他们起初每日看牡丹,欣赏属于自己的国色天香。清晨的牡丹露珠是免费的“润舒”滴眼液,撷取花瓣露珠,而后用其洗眼睛,是偏方也是眉目之举,于是眉目传情,于是眉眼可爱。继而会生吃牡丹花瓣,然后便做牡丹鲜花酱,或将牡丹花瓣晒干做成枕头,夜夜枕着花香入睡,做了人间最会享受牡丹其美之人!

和政的牡丹次第开放,吸引了一波又一波的赏花之人。三合镇新庄村紫斑牡丹种植示范基地的100多亩牡丹多姿多彩,而以牡丹为食材或融入牡丹元素自创的牡丹宴,让啖果树下怒放的牡丹更有风情。曹辉是牡丹基地的“王者”,作为基地负责人,他的笑也是一盘油炸的牡丹花瓣,灿烂又清脆。一盘盘被啖果树下怒放的牡丹更有风情。曹辉是牡丹基地的“王者”,作为基地负责人,他的笑也是一盘油炸的牡丹花瓣,灿烂又清脆。一盘盘被啖果树下怒放的牡丹更有风情。

许多人都不相信牡丹的馈赠竟如此丰富。除自己动手参与制作油炸花瓣外,花瓣炒鸡蛋的蛋生花、银耳摆盘的一品芙蓉王、羊肉炒花瓣的红酥香,都是别具一格的尝试;而羊肉炒花卷与花蕊糍粑汤、花瓣包子等别出心裁,让生吃花瓣和凉拌之外的新意更多样。

花瓣落下可以吃,与吃榆钱一样,原汁原味,因品种差别,有的略甜、有的微苦、有的则带点清香。凉拌则不仅依旧保留花香,菜品也好看。

油炸牡丹花瓣与油炸百合、虾片大相径庭。鲜嫩的花瓣入锅在高温下翻个身打个滚,时间要短,三两下入盘,举箸品尝,欲罢不能。

牡丹花肉丸,鲜香软糯,做法不难。采摘新鲜的牡丹花,取花瓣用清水洗净,选取肥瘦相间的羊肉剁成肉泥,和入切碎的花瓣,加入适量调料充分搅拌均匀揉成丸子,装盘入锅蒸20分钟左右即可。热气腾腾的牡丹花肉丸,花香伴着肉香,由不得人大快朵颐。

黄瓜拼盘、赤松茸遇见牡丹,也是创新。看着一盘盘牡丹菜品,喜笑颜开如一朵牡丹花。从最开始的爱牡丹到种牡丹,曹辉对牡丹倾注多年心血。近几年,他尝试吃牡丹,让牡丹花“开”在了餐桌上。

冲泡一杯牡丹花茶,一段香气四溢的人生在茶杯里氤氲美好,花瓣与开水的碰撞是牡丹的另一种人生。牡丹花茶要玻璃杯冲泡才有意境,一朵牡丹花盛开在杯中,上下翻转,静候片刻,茶汤呈玫瑰色,确切地说是牡丹花色,晶莹剔透,好看又耐看,诗意无比。若错过了花开时节,那泡一杯牡丹花茶,欣赏不一样的花开富贵,而后啜上一口,茶水在唇齿间流过,舌尖留点苦涩后两侧又有点甘甜,后入胃,带着一丝的回暖,也是惬意。或将牡丹花瓣冲泡为清香的茶,或淋洒于菜品上作点缀,惊艳了味蕾与视觉,赏心悦目;或端起印有富贵牡丹花的盖碗,品一品以牡丹为原料的茶饮,美在眼前流转,花香在舌尖缠绵、流进心底。享用牡丹的甜美芬芳,便是初夏最长情的告白之一。

喝牡丹花茶,不能忽略牡丹花饼。蕴有淡雅花香、浓郁情怀的鲜花饼,经过腌制花酱、皮面包酥、压模成型、烤制等工艺精心制成,层层酥皮裹着绵香的牡丹花酱,吃起来清甜不腻。

临夏人对“馍”的感情已登峰造极,牡丹宴上,拌馅时融入牡丹花瓣做成的馍馍,其味香甜细腻,吃完一块还想再来一块。河州花馍作为“十大名点”之一,因包含牡丹花型而备受欢迎,不仅好吃,还好看易存贮,是一朵别样盛开的牡丹……

一盘盘鲜艳夺目的牡丹菜品,红的黄的白的绿的,绽放在杯盘之中,不忍举箸,但还是下筷了。一桌牡丹宴,丰富又琳琅满目,与传统儒家饮食文化、国宴文化相融合。

看牡丹、种牡丹、吃牡丹,初夏的日子里都是牡丹……用牡丹花瓣制作菜品不断创新,牡丹花汤和牡丹花火锅就被端上餐桌,把日常饮食与牡丹文化融为一体,风味独特。

牡丹系列产品颇多,临夏紫斑牡丹的种子油、花蕊茶、叶芽茶、叶芽菜等产品中,α-亚麻酸、不饱和脂肪酸、氨基酸、维生素E等指标均达到国内领先水平,具有很高的食用和保健美容价值。以牡丹籽油、花瓣酒、花瓣茶、鲜花酱、鲜花饼、精油、叶芽茶、美容护肤品等为主的牡丹深加工产业,正在临夏兴起。

牡丹籽油可用来煎炸、烘焙、煮饭等,是理想的食用油,在临夏已形成产业规模。随着国家对粮油安全和木本油料产业发展的政策激励,临夏抢抓机遇,与相关院校、企业合作,加大对紫斑牡丹的科技攻关,加快建设世界牡丹种业资源圃,研发牡丹鲜切油用、药用养生产品,全产业链发展紫斑牡丹产业,生产出的紫斑牡丹籽油色金黄、味香浓、无苦涩,具有广阔的市场发展前景。

人们好一口的是牡丹酒。在无酒不欢或无酒不成席的牡丹宴上,牡丹酒是压轴戏,由曹辉与州农科院合作研发而成,让牡丹产品系列成为牡丹宴上的主角。

若说菏泽的牡丹宴是大家闺秀,那曹辉的牡丹基地制作的牡丹宴是小家碧玉,有独一味。那些牡丹生长在啖果树下,在风拂过牡丹树脸庞时,如诗如画的啖果树花洁白着牡丹基地,那些沉睡着的牡丹打着花骨朵时就被梨花的香气浸染,梦中有梨花的甜腻,自然会绝版地盛开。

“牡丹因为花色不同,口感也不同,食用一般会选颜色浅的牡丹花瓣。”曹辉虽是乡土专家、培育牡丹的能人,但他深谙牡丹花瓣可直接食用或做菜。

其实,每个人的心底或眼底都有一个“牡丹宴”,菜品造型设计与主题是否逼真,菜色是否鲜艳,都不会影响到牡丹的富贵华丽。

因一桌“高级的宴席”,爱上牡丹、爱上临夏;因一朵牡丹盛开,临夏大地花香四溢,一桌儒风雅韵的“牡丹宴”,或许会成为餐饮文化新IP,成为展示花儿临夏的又一新窗口……



本版图片 史有东 王青青 王援朝 陈魁 杨敦