

雲南大學「玫瑰宴」今年師生限定 網友望食興嘆

芳菲四月天 花宴千里羨



◆廚師在製作炸玫瑰。受訪者供圖

來自山東的小劉同學為外地同學們推薦「玫瑰宴」中的菜品。
香港文匯報記者譚曼煦 攝



中午11點半，來到雲南大學校園食堂三樓，鮮花美食的窗口前已經排起了長隊，一盤盤紅玫瑰做成的美食，吸引着同學們取了一份又一份。工作人員不停地加菜，還是有點供不應求。

「好吃，這個不錯，這個好這個好」……在用餐區，四個女生一邊品嚐一邊不斷地讚嘆。她們面前，擺放了玫瑰春卷、玫瑰米糕、玫瑰湯圓、玫瑰餅、玫瑰山藥、玫瑰菠蘿飯、玫瑰冰粉、玫瑰木瓜水、玫瑰水果沙律，香港文匯報記者初略數了一下，擺了快有20個盤子。

四名同學是雲南大學校本部的學生，「學校呈貢校區這邊的玫瑰宴有名氣嘛，今天我們四個就專門乘校車來嘗嘗。」小唐同學說，路上大概花了1個多小時，不過真的覺得太值了。

來自山東的劉同學說，「沒來昆明之前，沒想到好看的玫瑰花還能吃出這麼多花樣。」她說，雲南大學的「玫瑰宴」在她的朋友們中名氣可大了，在外地的同學看了熱搜都很羨慕。「我給他們推薦幾個食物的話，玫瑰湯圓口齒留香；鮮花菠蘿飯酸酸甜甜很有雲南特色；玫瑰大餅玫瑰和豆沙搭配的餡恰到好處……」劉同學說，品嚐下來，雲大「玫瑰宴」真的名不虛傳，不能來吃的外地朋友只能先飽眼福了。

自創佳餚增至49種

現在玫瑰美食可謂琳瑯滿目，品種豐富。「幾年前，後勤部主任徐曉輝有一天跟我說了一句，校園裏種的玫瑰，不僅可以賞，還可以吃嘛」，雲南大學楠苑三樓食堂負責人施權說，正是這個念頭，激發了他做玫瑰食物的靈感和創作熱情。於是他們開始研究怎樣將玫瑰做成好看好吃的美食，經過多次反覆的試驗，終於在2018年上線了「玫瑰宴」，一經推出便受到了師生們的追捧，還紅上了網絡熱搜。

此後，一年一度的「玫瑰宴」成了食堂和師生們的美麗約定，而施權他們也不斷研究推出新的菜式，現在的「玫瑰宴」已經從最初的十多個品種，增加到了49個品種，一次要嘗盡已經是不可能了。「這些食物大多數都是自創，每年也會有新品，今年就推出了七八個新的品種，都十分受學生們的歡迎。」施權說。

玫瑰壽司最受歡迎

在今年推出的新品中，大廚推介了「玫瑰黃金大餅」：在黃金大餅的餡料中加入玫瑰花，融合上豆沙，通過油炸至金黃出鍋，一口咬下去，麵皮香脆、麵餅軟糯、餡料柔滑中藏着清香的花瓣，層次豐富的口感讓人一口難忘。

沒想到成為「爆品」的是玫瑰壽司，來自重慶的小陳同學說，「我今天沒搶到最火爆的玫瑰壽司，據說要11點前來才能搶到，今天來晚了」。壽司四個一盤擺放在盤裏，加了玫瑰汁水的粉色壽司格外吸引人，白色沙拉醬加在上面更增加了它們的觀賞性，玫瑰壽司最妙的是吃進嘴裏，米飯的清香加上玫瑰的甜香瞬間充滿口腔，小陳同學說，「一口下去，如同整個人已經移步到了花田中。」

日均用掉200公斤鮮花

清晨採摘、午間上桌，美麗的鮮花從田間地頭，到做成一道道美食端上餐桌，大約不會超過四小時，另外，玫瑰的花期短，所以在食堂能品嚐到「玫瑰宴」的時間，也就一個月左右，據介紹，今年雲南大學楠苑三樓食堂每天上的品種有21個，做菜用的鮮花每天需要30公斤至40公斤。這僅僅只是校園一個食堂消耗掉的玫瑰用量，再加上其他幾個食堂，做成鮮花醬等的用量，目前每天用掉的食用玫瑰接近200公斤。

施權介紹到，推出玫瑰菜餚，也是想着給同學們的食物添點彩，這些食品以小份出售，讓大家可多品嘗幾個品種。至於價格，真是玫瑰賣出了「白菜價」，「3元、4元一道菜，我一次10多元就夠了，很實惠」，陳同學說，沒想到在家鄉幾十元才能買到的玫瑰花，在這裏幾元能吃到嘴裏，真是值了。

玫瑰宴



◆炸玫瑰配飯



◆玫瑰山藥



◆玫瑰壽司



◆玫瑰飲品

花不可亂吃 食用玫瑰有專門品種

玫瑰品種眾多，一些可以食用的玫瑰還具有補血益氣和美容等多種功效，不過需要注意的是，並不是所有玫瑰都可以食用。

常見的可食用玫瑰有平陰玫瑰、苦水玫瑰、雲南滇紅、大馬士革玫瑰、法國千葉玫瑰等。可食用的玫瑰在顏色、形狀、大小方面都與作為禮物的玫瑰有一些區別，一般來說，食用玫瑰花型

小、花色單一，對種植環境的要求較高，管理也較為嚴格。而觀賞玫瑰栽培起來很簡單，適應能力強，各個地區都可栽培。

此外，觀賞類玫瑰可能有毒性，所以並不建議自行加工食用，如果想品嘗玫瑰食品，最好是到餐廳或者正規商店購買。

話你知

◆雲南大學「玫瑰宴」已經推出了49個菜品。 受訪者供圖



玫瑰園好看好吃 成校園打卡熱點

雲南大學校園餐廳裏的玫瑰，全部來自於自種的花田，「除供應食堂做食品外，供師生們觀賞以及研究也是花田的一個重要功能。每天清晨和傍晚，都會有不少同學和老師來這裏拍照。」雲南大學後勤集團劉鳴鳳說。

雲南大學呈貢校區的花田現在有30多畝，分為上下兩片，從2015年開始種植食用玫瑰，現有滇紅、紫枝、大馬士革三個品種，其中還有一小片種了十幾個品種的觀賞玫瑰。

她介紹說，一般來說食用玫瑰的花期從4月初開始，到5月份就基本結束了，今年由於天氣的緣故，花開得有點晚，4月20日前後才進入盛花期。

香港文匯報記者來到花田，玫瑰的清甜味隨風一陣陣飄來，幾名工人正在採摘花朵，他們表示「這些花採下來就會送到食堂去，非常新鮮」。按照往年的量計算的話，整個花季大約可採到7噸左右的玫瑰，其中4噸左右會送到食堂，做成各式美食。

「往年這個時候，很多人都會慕名前來拍照打卡，現在由於疫情管控的需要，只有師生有眼福了。」老師介紹說，不過今年比較特別的是，兩片花田有明顯的差異，在下方花田裏的玫瑰已經盛放，而上方位置花田裏的花還含苞未放，「我們今年有意識調整了花期，好讓師生們能有更長的時間觀賞到玫瑰花開的美景。」劉鳴鳳說。



◆雲南大學校園裏30多畝玫瑰園的玫瑰花正值盛花期。 香港文匯報記者譚曼煦 攝



掃碼睇片

特稿

鮮花入饌 大廚教路

雲南稱爲「亞洲花都」，而正所謂「秀色可餐」，數據顯示，在雲南可食用花卉數量多達700餘種，人們熟悉的玫瑰、茉莉、菊花、芭蕉花、金雀花、玉荷花等等，都是按時令入菜的好食材，它們雖然做法不同、吃法不同、味道不同，但都一樣是餐桌上的美味，加上其富含的各類營養價值，越來越受到人們的喜愛。中國雲南滇菜大師施權這些年研究了不少鮮花食品的製作，以玫瑰花爲例，他給我們的讀者傳授了幾大絕招。

第1招 淡鹽水浸泡去苦味

新鮮採回來的玫瑰，一定要先用淡鹽水浸泡，這樣在去除花瓣苦味的同時，也起到殺菌消毒的作用。

第2招 花瓣先脫水防變色

然後就要進行脫水，這一步很關鍵，如果沒有脫水的花瓣直接加熱，不僅會變綠還會失去口感和營養，所以在浸泡之後，廚師們會將花瓣進行擠壓脫水。

第3招 掌控不同加工過程

再接着就是不同的食物有不同的加工過程，而這其中的秘訣就得要靠廚師憑經驗技術掌控了，施權說，「以炸玫瑰花餅爲例，花瓣沾好糊後需要迅速投到五成熱的油鍋裏，很快見到花瓣浮上來，就要迅速出鍋，這樣才能保證花瓣的顏色和口感。」

第4招 控制糖分吃得健康

除此之外，玫瑰花本身是不帶甜味的，它本身有的是清香，根據這個特點，所以我們見到的大多數玫瑰食物都是甜食，「現在人吃的都比較清淡，所以在做的時候也會按照一定的比例來控制冰糖等的添加，讓大家覺得好吃的時候，也吃得更健康。」



◆滇菜大師施權傾情推薦「玫瑰黃金大餅」。 香港文匯報記者譚曼煦 攝