

—“朵”花做出一桌菜

辞旧迎新之际，餐桌上的一饮一食总蕴含着人们对新一年的美好祝愿。八宝鸡，寓意着富贵吉祥，深受大家喜爱。位于松江区新浜镇胡家埭村的荷宴悦色餐厅，巧妙地将荷元素与传统八宝鸡相结合，为原有的美味增添了一抹独特的荷香。餐厅还以“荷”为主题，推出了一系列色香味俱全的创意融合菜，让食客们一年四季都能尽享“荷”味道。



“餐厅既有符合江浙沪口味的甜口，也有咸口菜品，满足赏荷季来自不同地区的游客。”餐厅负责人胡效国说，自餐厅开业，历时半年多，不断开发、升级创意菜品，每一道新品开发，都要召集公司全体员工参与试菜，得到每一个人的认可才能进入菜单。

坐落于静谧乡村，餐厅以口碑立身。从厨师团队到食材，都是经过精挑细选的，体现餐厅对品质的追求。平时厨房常驻有三名厨师，各司其职。主厨付昌发之前是私房菜厨师，不管是菜单上的佳肴，还是食客自带食材，都能烹饪，另一位厨师专攻冷菜、西餐，曾在市区知名西餐厅任职，擅长做披萨、意面、牛排等，还有一位来自本村的帮厨，负责配菜的工作，让每一道菜品都能最佳呈现。

餐厅秉持着现做现炒，同时选用优质的食材作为菜品美味的基础。不仅荷花、莲藕、莲蓬等来自新浜荷花基地，许多食材也源自当地农产品。“用新浜话说就是‘三当’菜，当季、当地、当天。比如我们在本地养殖户买的当地现杀的鸡鸭鹅，蔬菜是周围菜地露天种植，现在霜打后的上海青、菠菜，不用加佐料就很甜，客人有时候吃完还要带一包菜回去。”胡效国说。

如今，餐厅凭借品质口碑相传名声渐起，拥有不少回头客。记者采访当天，餐厅晚上有七八桌的年会订单，后厨正在忙碌地备菜。餐厅根据订单提前备菜，过年前，举办年会需求大，订单多的时候，常常是从早上一直到晚上不停地备菜。

来到乡村，不仅仅是为了吃一顿饭，更是为了沉浸在那份宁静的田园风光中。在胡家埭村，“春有牡丹，夏有荷花，冬有梅花”，从梅园、荷花种苗基地、涵养林到雪浪湖，四时不同的繁花胜景，演绎着江南田园的别致风情。

当前，胡家埭村正构建一条以“荷”文化为特色的全产业链，引入为荷而来公司，打造“为荷而来，为泥而去”乡村旅游品牌，荷宴悦色餐厅正是为荷而来公司去年落地的新业态，是对品牌打造的有力补充。餐厅前的乡村会客厅，则是集农副产品展示销售、手工体验为一体的综合功能场所，陈列着新浜各类农产品和荷系列衍生产品。据为荷而来公司负责人朱斌介绍，公司相继开发荷花酥、荷花绿豆糕、荷花茶等系列产品，开设亲子、团建体验活动，游客可以亲手制作荷花美食，还配套垂钓区、采摘区提供农事体验活动，使游客能够在这里一站式感受别样的乡村乐趣。

除了“荷叶八宝鸡”，夏季上线的荷花宴有“凉拌藕断”“荷叶焖饭”“荷叶封肉”“荷叶天妇罗”等近30种美味佳肴，还有独家酿制的纯天然荷花茶、大麦荷叶茶等消暑饮品，让盛夏前来赏荷的游客享受一场沉浸式的荷花美食体验。莲藕宴是荷花季落幕之后，继荷花宴而全新推出的菜品。挖掘藕、莲子等食材的潜力，莲藕宴呈现“XO酱炒藕粉丝”“藕三酱配薄饼”“荷韵莲子披萨”等创意菜品，让荷味道不断档。

XO酱炒藕粉丝，以藕粉制作的粉丝软糯爽滑，搭配上XO酱，每一口都是浓郁的海洋风味与酱香，令人回味无穷。藕三酱配薄饼，用薄饼卷起酸甜的特制藕三酱，根据喜好加上各类配菜，口感丰富，十分开胃。荷韵莲子披萨，则是一道中西融合的创意美食，披萨饼底上面铺满了软糯的莲子、香甜的红枣等，烤制后香气四溢，既有莲子的清香，又有披萨的浓郁。

值得一提的是，XO酱炒藕粉丝、藕三酱配薄饼、荷韵莲子披萨中使用的酱料，都是由藕搭配不同食材和比例调制出来的。“刷在披萨面饼上的酱料，配着薄饼吃的酱，以及炒藕粉丝的XO酱，各有不同。如制作XO酱，要把瑶柱等材料提前一个晚上泡发，第二天再用小火熬一个多小时，慢慢熬出来的酱汁。”付昌发负责菜品开发，既要好吃又要美观，每道菜的制作背后下了不少功夫，光是这些酱如何运用在菜品里，就研究了两个月左右。

□记者 张孜怡
记者 杜洋域 摄

松江新浜镇自古因遍植荷花、风景秀丽而得名“芙蓉镇”，自2010年起已举办了十四届松江荷花节，是荷文化积淀深厚的特色小镇。胡家埭村则是镇上有名的“芙蓉村”，拥有华东地区荷、莲品种最多的种苗基地，共有1000余种荷花与睡莲。每到夏季，满塘的荷花摇曳生姿，荷叶翠绿欲滴，吸引爱荷人士前来赏花、游玩。

这家开在芙蓉村里的餐厅，延续荷花主题，让荷花从户外自然景观延伸至室内空间。一踏入餐厅，映入眼帘的是大厅中精心打造的荷花景观，内部装饰处处可见的荷元素，与古朴典雅的中西装修风格相得益彰，风雅十足。

“荷花全身都是宝”，餐厅自去年荷花季开始试营业，将其花、藕、莲蓬、莲子等元素，做成了各式各样的菜品，先后推出荷花宴、莲藕宴。荷叶八宝鸡是其中的代表菜品，获得了海派农家菜大擂台十大创意菜奖项。“荷叶八宝鸡最大特点就是内有乾坤。”餐厅主厨付昌发介绍，拨开层层叠叠的荷叶，剖开鸡的肚子，里面的莲子、糯米、薏米等“八宝”展露出来。菜品使用的荷叶都来自位于村内的新浜荷花基地，荷花季的时候采摘下新鲜的荷叶，水煮后晾晒使用。“整只鸡是提前一天进行腌制的，包上荷叶蒸两个小时以上。”出炉的鸡肉嫩而不烂，淡淡荷香让人回忆起夏日荷塘。

