



食用鲜花集中上市

农贸市场里收寄鲜花 顺丰小哥在蒙新农



开屏消费观

花样翻新 更多春菜实现“一步到胃”

云南人如何把春日鲜意吃进嘴里？记者近日走访发现，无论是老字号餐厅还是新零售商超，都在用创意解锁“吃春”新方式。

在福照楼·胜利堂西南联大主题餐厅，一席以“春菜雅集·花宴联大”为主题的春日限定盛宴近日上线，共有22道菜品，涵盖头汤、凉菜、热菜、主食及点心。

金雀花气锅鸡、黑松露巧拌石斛花、茉莉花酥小河虾……店长陆瑜介绍，本次春菜在多个维度实现突破。食材选用上，除香椿、春笋等传统春菜外，更创新融入金雀花、茉莉花、石榴花、菊花、石斛花等6种可食用鲜花，呈现地道鲜花宴。烹饪理念上，打破“鲜花仅为点缀”的惯例，让花香与食材本味深度交融——金雀花与气锅鸡相得益彰，茉莉花与河虾酥炸后清雅酥香。文化表达上，首次将西南联大文化IP系统融入宴席，让食客在品味春菜的同时，感受昆明独特的人文底蕴。

现场，陆瑜逐一介绍了春季限定的匠心之作：“金雀花气锅鸡，需在鸡汤蒸好前30分钟放入鲜花，花瓣金黄完整，花香与汤鲜相得益彰；黑松露巧拌石斛花，采用‘低温慢渍、分层调味’的技法，平衡了松露的浓郁与石斛的清雅；茉莉花酥小河虾，则是对昆明传统小吃的全新升级，茉莉花香气萦绕于酥脆虾身，每一口都满含春日的雅致。”

除了老字号餐厅，新零售商超也紧跟春日步伐，让春鲜真正实现“一步到胃”。以盒马鲜生为例，他们将生长在云南的板蓝根青菜创新加工成水饺、小笼包的馅料，目前已正式上架。同时，盒马鲜生还推出了多款即食春菜，包括荠菜腊肉冬去春米饭、香干马兰头拌面与白玉饼、云南香椿拌米线以及腌笃鲜等，满足不同消费者便捷尝鲜的需求。盒马鲜生面点采购员育溪透露，板蓝根青菜果蔬汁、蔬菜粉等新品也已进入研发阶段，旨在提供更丰富的春味选择。

金雀花气锅鸡



满口春天

老字号餐厅出新菜 新零售商超添滋味 物流助力美味出滇

阳春三月，云南迎来“食花季”。从蒙新农市场的山野摊位，到老字号与新零售的创意菜品，再到顺丰速运“次日达”的全国餐桌——一朵朵食用鲜花正以多样方式完成从山野到味蕾的旅程。

近日，记者走访发现，无论是福照楼推出的22道“花宴联大”春季限定菜品，还是盒马鲜生上线的板蓝根青菜水饺等即食春菜，都让“云南吃花”触手可及。与此同时，顺丰依托航空冷链实现“今发明至”，让金雀花、石榴花等春日限定食材快速出滇，成为全国消费者的“盘中春色”。

物流助力 云南春日限定“鲜”至全国

云南吃花之风正吹向全国。随着社交媒体的传播，“春天吃云南的花”已成为不少美食爱好者的新风尚。然而，娇贵的食用花对寄递提出极高要求。“运输时间稍长或温度稍高，花就焉了、烂了，食客尝不到好口感，口碑也跟着受损。”云南一家春季特菜农业公司负责人的担忧，道出了鲜花出滇的关键挑战。

如今，这份山野芬芳正借助现代物流，跨越山水，奔赴更多人的餐桌。

针对食用花寄递痛点，顺丰依托航空、冷链等运力资源，实现“采收即发、今发明至”。蒙新农市场山茅野菜店老板段先生介绍：“通过顺丰空运，从昆明发往上海、北京等城市，消费者第二天就能收到新鲜的花，最大程度保留天然花香和营养。”

云南顺丰蔬菜项目负责人何海军表示，为满足用户多元寄递需求，顺丰推出差异化服务：针对电商及零散寄递，提供航空特快服务，专业生鲜包装，送货到家；针对餐馆、蔬菜店等B2B（商家对商家的电子商务模式）客户，提供航空大件限时寄递服务，实现“门到门”快速流转；针对经销商、批发商，则提供航空大件、冷链整车直发、冷链专线服务，优化中间环节，降低损耗。

“新鲜嫩甜，是春天的味道”“就像刚摘的一样”“解锁了春日新美食”……在各大电商平台搜索“云南吃花”，全国消费者好评如潮。从山野到餐桌，借助现代物流，这份云南特有的春日风味正跨越山河，香飘四方。

本报记者 朱婉琪 孙江荭 摄影报道



茉莉花酥小河虾