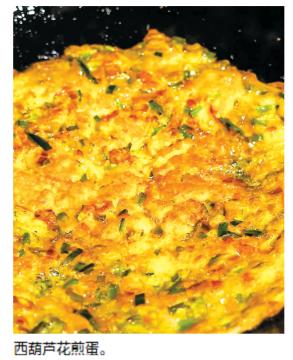
花宴"开席"等您品鉴

这些"夏季限定"食材千万别错过







炸南瓜花。

凉拌黄瓜花。

盛夏时节,有很多"夏季限定"食材,比如:黄瓜花、西葫芦花、南瓜花……

这些蔬菜的花朵不仅好看, 更是一道道独特的时令美味。食 用花卉,不仅是自然界的风雅点 缀,更是土地孕育出的生存智慧 与自然馈赠的完美结晶。

当这些花朵被精心采摘,经 匠心烹制,一道道色香味俱全的 佳肴便跃上餐桌,宛如一首首黄 土地上生动的风物诗,诉说着这 片土地的岁月故事与人文情怀。

黄瓜花 田园里的清新诗篇

清晨,农户杜素梅在自家温棚里忙碌,指尖轻轻抚过黄瓜藤蔓上指甲盖大小的嫩黄花苞。"这东西见光就老,得趁着露水没散,连花蒂带胎瓜一起摘下。"她举起手中的竹筐,筐中嫩绿的黄瓜秧青翠欲滴——这是祖辈传下的"护花术",能让藤蔓持续绽放新花

"黄瓜不仅果实鲜美,花朵更是不可多得的美味。"杜素梅热情地介绍道。她回忆起童年时光,每年盛夏黄瓜藤蔓缀满淡黄色小花时,便是采摘的最佳时节。这些花朵不仅色泽鲜艳喜人,更蕴

一明 公告 雖13164692293] 声明骆洁身份证遗失(420581199) 遗失声明武汉市江夏区老张农资店 508172626),自2026年7月23日起遗失农药经营许可证副本,编号:42 不承担被人冒用而引发的一切法律 511520017,声明作废。

含着黄瓜特有的清甜气息。

在温棚里,这种时令美味的 获取变得更为便捷。杜素梅的黄 瓜花料理以简单家常为特色,却 总能唤醒食材最本真的滋味。她 特意选取清晨露水未晞时采摘的 黄瓜花,搭配自家种植的蒜苗与 辣椒,烹制出一道地道的宁夏风 味凉拌黄瓜花。"制作时,先将黄 瓜花洗净,用沸水快速焯烫以锁 住脆嫩口感。接着拌入切碎的蒜 苗、辣椒,加入少许盐、醋和生抽 调味,最后浇一勺热油,瞬间激发 所有食材的香气。"她边示范边讲 解

轻尝这道凉拌黄瓜花,首先 是花朵的清新脆爽在舌尖绽开, 继而蒜苗的辛香与辣椒的酸爽次 第绽放,多种滋味在口腔中交融 碰撞。杜素梅感慨道:"这道菜不 仅是味觉的享受,更承载着我们 对土地的眷恋和对自然的敬畏。 每一朵黄瓜花,都是大自然给予 黄土地的珍贵馈赠。"

西葫芦花 清淡爽口异常鲜美

许多瓜菜的花都可食用,比如西葫芦花,与黄瓜花有着异曲同工之妙。

杜素梅说,西葫芦花的口感

股东会通

武汉市经济技术开发区东敦钦件园ACB145上平165上平165上平5年。 武汉市经济技术开发区东敦钦件园及2821大会议塞召开临时股东 会会议会议必题如下。《关于修改公司经营范围》的议案;会议材料 将于会议现场发放,如有提前查阅需求,请联系公司董事会办公室。 联系人:李雅琴,联系电话:027-59597969。

公告 因武汉昊胜泰五金制品有限公 与鄂州市红莲湖新创建设工程有 公司一致自廊解除原合同(建设工程有 5层为420116202306200101中 人民共和国建筑工程施工许可证 建设单位流汉昊胜泰五金制品有应 可项目。各称:吴胜泰五金制品有 让黄陂区漫口有份黄高速以南、创 除趾(如)

路以东)特比公告。 失声明上海红星美凯龙品牌管理限公司白沙洲分公司质保金收据 失名单:周力,朗曼装饰,收据编号 (21072700677967,金额:5000 惠失声明本人毕马华经营金正茂汉 底提装总部38-13有莆银石个人原 因将南靖押金收据遗失收据号、ZNO、 全住的一切经济纠纷和法律责任与 此以正大兴商业营运有限公司无关。 服装总部38-124商铺因个人原因 服装总部38-124商铺因个人原因 10030792项登报声明作废所 交往的一切经济当场和法律责任 大201030792项登报声明作废所 武汉正大兴商业等还有关的会员 武汉正大兴商业方式反派 多股系的个体工商户遗失多条公 各服务部个体工商户遗失备案公 更为清淡。"我家小孩特别喜欢吃 西葫芦花。"她回忆道,去年地里 的西葫芦开花时,藤蔓间绽放着 拳头大的橙黄花冠,格外引人注 目。她忍不住带着两个孩子特意 采摘了一些,想给吃惯了普通蔬 菜的孩子们带来一点新奇的体 验。

"选花要挑这种半开未开的,花瓣包裹紧实,里头藏着最嫩的花芯。"她轻旋花蒂摘下两朵,露珠顺着绒毛滚落,在粗陶碗里汇聚成晶莹的水洼,"小时候,我最爱吃妈妈做的西葫芦花煎蛋,那个味道想一想都觉得香。"

西葫芦花的明黄与鸡蛋液的 澄黄相互映衬,为这道清淡美食 铺陈出最浓烈的视觉意象。

杜素梅介绍道,制作时需将 洗净的花瓣拆成单叶,花芯单独 留存。把肥嫩的花芯切碎,与蛋 液混合后撒少许盐和沙葱末。热 锅倒入胡麻油,待油面泛起细微 涟漪,将完整的花瓣平铺在锅底, 橙黄的花冠立刻在热油中舒展成 太阳纹路。

"这时要转小火,把蛋液从花瓣中心缓缓浇下,金灿灿的蛋液顺着花瓣脉络流淌,别提多漂亮了。"杜素梅说。煎制时需小心翻面,铲子从花托底部轻轻抄起,最大限度保持花形完整。出锅时,焦脆的花瓣裹着蓬松的蛋饼,边缘还翘着几缕炸成金丝的雄蕊。

"如今这些东西都不被看重了,有人甚至拿去喂羊,其实这花可是好食材呢。"杜素梅感慨道,小时候母亲会把生产队丢弃的西葫芦花捡回来,撒把盐便是难得的"荤腥"。如今再尝,竟比真正

的荤腥还要鲜美。

南瓜花 打开清新的味蕾

南瓜花是平民之花。

农家美食博主王丽华点开去年发布的一条短视频,画面中她在南瓜架下俯身"看花选材"。"完全绽放的雌花要留着结瓜,半开的雄花才是美味。"她解释道,品尝南瓜花的第一步是懂得选花,"不能等它完全盛开,要抓住半开时那股鲜活劲儿。"

视频里,王丽华带着粉丝开启"云巡田"模式,她独创的"观花时辰烹饪法"赢得众多网友点赞。"晨露未消时采摘的花含水量高,适合裹蛋清蒸着吃;临近正午采的则要现拌现炸,用高温锁住花朵的香甜。"王丽华说。

王丽华擅长多种南瓜花料理,其中清蒸最能凸显其本味。她会先将南瓜花洗净,小心剔除花蕊,再把花瓣轻轻撕开裹上一层薄面粉,放入蒸锅用中火蒸三五分钟至花瓣变软。出锅后淋上醋蒜汁,一道清新爽口的蒸南瓜花便大功告成。当然,油炸南瓜花也别有风味——将处理好的花朵裹上蛋液与淀粉,入油锅炸至金黄酥脆,捞出撒上椒盐和葱花。咬下去酥脆作响,花香与香甜在舌尖交织,令人回味无穷。

"南瓜花不仅美味,还有药用价值。"王丽华补充道,中医认为南瓜花能清湿热、消肿毒,对身体很有益处。视频中,她咬下一口炸得金黄的南瓜花,齿间发出清脆的"咯吱"声,仿佛嚼碎了一缕灿烂的阳光。

综合《农民日报》《银川晚报》

报道