

牡丹酥、牡丹冰淇淋、牡丹花饽饽……

在菏泽，遇见“能吃的牡丹”

□牡丹晚报全媒体记者 陈淑娅 李艳粉 武霏

四月的菏泽，是牡丹的天下，九大色系、十大花型争奇斗艳，将这座鲁西南城市装点成花的海洋。然而，今天的菏泽，牡丹早已不只在田野枝头绽放——它正以另一种姿态，在美食的世界里悄然盛开。非遗糕点、文创雪糕、新式花饽饽……一朵朵“可食用的牡丹”正成为游客争相打卡的“舌尖风景”。菏泽正以美食为媒，让牡丹文化从“可观”走向“可品”，从“一时绽放”走向“四季留香”。

一枚牡丹酥，藏尽一座城的文化底气

日前，在菏泽爱都欧麦莱的烘焙工坊里，糕点师傅正用指尖雕琢着一件件“艺术品”。和面、调色、塑形、烘烤——一枚枚形似牡丹的糕点在他们手中诞生，花瓣层叠、色彩渐变，栩栩如生。这便是今年牡丹节会期间推出的新品——“九色天香”牡丹糕点。

“九种颜色对应九种口味，糕点上的牡丹花是纯手工制作的，用相应色系的果蔬汁调色。”爱都欧麦莱技术总监谢大伟向牡丹晚报全媒体记者介绍，这款产品的创意源自牡丹的九大色系，每一枚糕点都是一朵微缩的牡丹，从选材、馅料到造型设计，无不精益求精。底托为饼干酥，内嵌牡丹花瓣，兼具药食同源之效。最令人称道的是其包装——每份产品内均配有《牡丹文化品鉴手册》，让消费者在品味美食的同时，能深入了解牡丹文化的深厚底蕴。“一口酥香，满城芳华。”爱都欧麦莱总经理刘洪敏说，“这枚小小的牡丹酥，装下的是菏泽的花、菏泽的味，更是一座城的文化底气。”

据介绍，“九色天香”只是爱都欧麦莱牡丹系列糕点中的新品。在此之前，该品牌已深耕牡丹美食多年，形成了一条完整的“牡丹糕点矩阵”。

非遗曹州牡丹花酥，以牡丹四大名品——姚黄、魏紫、豆绿、赵粉为原型，历经5年研发，反复调制几十种本地牡丹花瓣。

曹州八景糕，以古老“曹州八景”为渊源，取菏泽新地标文化景点为原型，精准还原曹州牡丹园、大剧院、永安塔、百花园、国花魂等八处景点原貌，被誉为“一块糕点，半部菏泽文化史”。



“九色天香”牡丹糕点手工制作中



批量销售的牡丹冰淇淋



“九色天香”牡丹糕点对应牡丹九大色系



牡丹花饽饽进入蒸箱开蒸

曹州花相酥，则另辟蹊径，以菏泽另一张花卉名片——芍药为灵感，以切花花簪为原型，传承传统酥皮制作与现代裱花技术，层层起酥，朵朵开放，“如复刻宋瓷开片”。

国色芳华糕点，取材于同名大剧“国色呈韵味，芳华满庭芳”，精美还原牡丹四大名品花开富贵姿态，给人以吉祥美好、花开富贵的寓意。

……
在刘洪敏看来，这些小小的糕点，承载的是菏泽牡丹品牌传播与产业发展的双重使命。“把牡丹味道带回家，既带动自身发展，也让牡丹经济有了实在的消费载体，让菏泽牡丹品牌越叫越响。”她说。

一口牡丹冰淇淋，让“富贵之花”直达舌尖

如果说牡丹糕点是传统与现代的融合，那么牡丹花冰淇淋则是菏泽牡丹文化走向年轻化、时尚化的写照。

今年牡丹节会期间，由山东果然好食品有限公司推出的牡丹花冰淇淋，迅速“火出圈”，成为社交媒体上的打卡爆款。这款牡丹文创雪糕以菏泽牡丹名品——魏紫为原型，用3D建模精准复刻花瓣肌理，定制专属食品级模具，完美复刻菏泽牡丹“花大色艳、风

韵香浓”的独特风姿。

“它不只是一支雪糕，更是菏泽牡丹文化的鲜活载体，是游客与这座城的温柔邂逅。”山东果然好食品有限公司研发总监毕玲说，配料、杀菌、均质、老化、凝冻、灌装、成型、包装，每一道工序都精益求精。目前，公司已推出三种口味的牡丹冰淇淋——抹茶、芋泥、蜂蜜柚子茶，可以满足不同消费者的口味偏好。

“通过牡丹冰淇淋，我们让更多外地游客了解菏泽，让菏泽牡丹的厚重文化变得可触可尝，让‘富贵之花’的韵味直达舌尖。”毕玲说。这一创新，精准捕捉了年轻消费群体的需求。在菏泽各大牡丹园，手持牡丹花冰淇淋与真牡丹合影，成为游客的“标配”。

巧手“种”花入蒸笼，朵朵牡丹面中生

在鲁西新区丹阳街道办事处，一家名为“花花·花饽饽”专营店里，店主刘浩正用一双巧手，将传统的山东省级非物质文化遗产——花饽饽，与菏泽的牡丹文化深度融合。

走进店铺，台面上摆满了“牡丹花”，红的、粉的、蓝的、黄的……花瓣层层叠叠，颜色鲜亮。凑近一看，才发现这些全是面做的。与普通馒头相比，牡丹

花饽饽的制作堪称精雕细琢。一朵牡丹花饽饽，由30个花瓣组成，每一个花瓣都要单独塑形、手工拼接，才能呈现出牡丹层层叠叠、雍容华贵的质感。

“弧度要自然舒展，拼接时更要讲究疏密有致。”刘浩一边揉着彩色面团，一边介绍。在揉、捏、搓、折等传统面塑技法的加持下，每一朵“牡丹”都栩栩如生，仿佛刚从枝头采摘。

从和面、调色到塑形、蒸制，全程纯手工完成，历经10道工序，才能让一朵花饽饽既有牡丹之形，更有牡丹之韵。为了让花饽饽形神兼备，刘浩每年都专程到菏泽的牡丹园写生、观察。“要看牡丹的花型、花瓣层次、姿态，把菏泽牡丹的美融入面食里。”刘浩说，“曹州牡丹甲天下，牡丹象征富贵圆满，也是菏泽最亮眼的名片。我们做牡丹系列花饽饽，就是让大家感受到：菏泽牡丹不仅能看、能赏，还能吃、能品！”

一朵牡丹的全产业链：从“赏花经济”到“舌尖产业”

牡丹糕点的走红、牡丹冰淇淋的出圈、牡丹花饽饽的热销，并非偶然。这背后，是菏泽跳出传统赏花经济单一模式，以牡丹文化为纽带，推动本土非遗技艺与牡丹IP深度融合的产业布局。

以牡丹花酥为例，作为鲁西新区区级非遗代表性项目，它将传统糕点制作工艺与菏泽牡丹的独有风味深度融合，不仅填补了菏泽本地牡丹特色伴手礼的市场空白，更有效拉长了牡丹产业链条。这既为牡丹种植户开辟了新的增收渠道，也为消费者提供了可带走的“牡丹记忆”。

不仅如此，牡丹产业也在与牡丹文化交相融合。“九色天香”糕点配有的《牡丹文化品鉴手册》，让消费者在品尝美味的同时了解牡丹知识；曹州八景糕的3D景点还原和故事解读，让一块糕点成为文化传播的载体；牡丹花冰淇淋的文创属性，让产品自带社交传播基因；牡丹花饽饽的手工温度和艺术价值，让传统面食变身为文化收藏品。这些牡丹美食产品的涌现，让菏泽牡丹经济的内涵与边界不断拓展，从单一的“赏花经济”转向了可观、可体验、可消费的多元文旅业态。

四月的菏泽，牡丹芬芳。而比枝头牡丹更动人的，是这座城市以花为媒、以食为体、以文为魂的创新实践。菏泽正全力推动牡丹产业从“种牡丹、卖花”向“卖文化、卖品牌”转变，让牡丹成为菏泽最亮丽的文化名片和最鲜明的城市标识，让“中国牡丹之都”的金字招牌，越擦越亮，越叫越响。