

本报记者 王思恒

闹市喧嚣，总盼寻一处静谧食肆，褪去重油重盐的浮躁，品味食材最本真的滋味。

走进位于徐州大龙湖北岸的素意盎然餐厅，雅致简约的空间将外界喧嚣隔绝开来，静坐于此，果蔬与菌菇的清浅鲜香缓缓萦绕鼻尖。

相较于市面主打重口味的普通餐厅，素意盎然餐厅对于食材烹制、风味把控、饮食质感有着更为严苛的追求。门店将山野鲜菌、四时蔬果、原生谷物的本味极致呈现，一菜一味、一食一境，荟萃自然风物的清甜原味。在这里，每一口皆是自然的馈赠，每一餐都是与四时自然的温柔邂逅，让人在清淡鲜香之间，解锁素食最本真的治愈风味。

徐州这家素食餐厅 蔬菜做得比肉好吃！



酥皮腐衣排

以时令原生食材重塑素食本味

“素食并非单一的饮食形式，而是有着清晰品类划分、严苛标准体系的饮食文化。”素意盎然品牌负责人侯武魁在接受采访时表示，当前主流素食可依照取材标准与饮食要求，分为纯净素、蛋奶素、植物素等多个品类，其中纯净素对于食材甄选、辅料搭配、烹饪制作的要求最为严苛，也是当下素食消费升级的核心趋势，越来越多的消费者开始追求无添加、无动物制品、原生态的纯粹素食体验。

素意盎然坚持素食“去仿肉化”，跳出刻意仿制肉食形态、口感的行业套路，彻底舍弃各类深加工仿荤食材。品牌摒弃市场上“依靠重调味掩盖食材短板”的制作陋习，把山野珍菌、时令鲜果、本土鲜蔬、原生态谷物等原生食材当作菜品核心主角，坚守食材本味，还原素食质朴的风味与质感。

据了解，在食材源头，严格筛除肉类、蛋类、奶类、蜂蜜等所有动物制品；同时遵从传统饮食理念，避开葱、蒜、韭菜、薤、兴渠五种辛味食材，从源头守住素食的纯净属性。在制作环节，全程零化学添加剂、零防腐剂、零深加工预制食材，每一道菜品均取用新鲜原生食材现制现做，最大程度留存食材的天然营养与本真风味。

无五辛提味、不靠厚重调味，不少消费者难免心生疑惑：舍弃惯用的提鲜食材之后，纯净素食是否会口味寡淡、层次单薄？对此，侯武魁道出品牌专属心得：风味丰盈从来不靠重料堆砌，而是依托天然辅料的科学搭配以及调味工艺的创新钻研。

为兼顾清淡口感与丰富味蕾层次，品牌更新调味思路，摒弃刺激厚重的调料，借助紫苏、新鲜柠檬、烘烤坚果碎、自然发酵酱汁等天然辅料，构筑立体多元的口感层次。无须五辛加持，素食便可自带鲜香、回味悠长，成就清爽不寡淡、鲜香不厚重的独特口感。

在菜品研发方面，品牌依托“素时二十四”菜品研发体系，承袭“不时不食、顺时而烹”的古老饮食哲学，循着二十四节气的时序更替，应季上新特色菜品。春日推出酥盏缀春穗、素谷凝鲜盘，唤醒春日味蕾；夏秋上架荷塘鲜蔬、深山野菌，品味自然鲜甜；冬日主推温润菌汤、谷物蒸点，暖胃滋养，让食客于一餐素食之中沉浸式体悟四季轮转、时序更迭的独特意趣。



素雅温馨的就餐环境。

以五感静心体验定义品质素食

视线从后厨转向前厅，门店整体设计拒绝繁复堆砌，深度践行品牌“去繁就简、返璞归真”的禅意理念，依靠简约留白的空间基调，契合纯净素清淡、自然、纯粹的饮食内核，实现视觉观感和菜品调性高度契合。

除却独具韵味的空间格调，门店的摆盘美学更是将东方雅致意境演绎到极致。店家选用黑釉粗陶、青白瓷盘、原木托盘等质朴餐具盛放食材，辅以新鲜花瓣、嫩绿菜苗、苍劲松枝简易点缀，一菜一景、盘盘如画。

精致自然的呈现方式，令每一份素食兼具食用价值与审美价值，几乎每桌食客用餐前都会拍照留存。绝佳的用餐体验，也促使门店在各大社交平台收获大量自发推荐，口碑持续扩散升温。

除却视觉上的清雅观感，门店着力打造沉浸式五感体验，从嗅觉、听觉消解都市浮躁，为食客构筑松弛安宁的用餐环境。

店内全程禁烟禁酒，隔绝烟酒异味与喧闹干扰，守护空间纯粹氛围；空气中弥漫天然檀香与鲜切绿植的浅淡香气，踏入店内便可卸下工作与生活当中的紧绷心绪。

除此以外，门店放弃喧闹的流行配乐，循环播放风声、山泉、钵音、风铃等自然白噪音。舒缓治愈的声效能够平复心绪、舒缓浮躁，构筑一处远离尘嚣的静心就餐之地。

在细节服务的打磨上，素意盎然将细腻关怀渗透进餐食全程，依靠贴心服务传递



有机玉米百合



梅子有机小番茄



黑松露炒饭

素生活理念。食客落座之后，店员会及时奉上一杯当季节气特调清茶，茶汤清润回甘，既可开胃解腻，也为此后清淡的素食体验做好铺垫；用餐结束，门店还会送上手写素生活建议卡，详尽标注肠道养护、轻食搭配、情绪舒缓等实用贴士。门店不只满足食客的味蕾诉求，更传递健康恬淡的生活方式。

依托严苛纯粹的食材准则、创意十足的调味方案、随四季更迭更新的菜品，搭配禅意清幽的就餐环境与温情细致的服务，素意盎然不断刷新徐州食客对于素食餐饮的固有印象，成长为本地素食行业极具代表性的标杆品牌。

自开业以来，门店收获各地食客的诸多好评：

“初次来到徐州，便邂逅素意盎然！环境洁净雅致，菜品清爽可口，店家服务贴心周全，整体体验无可挑剔。”

“身在素意盎然，听不到烟酒喧哗、棋牌吵闹，只剩洁净雅致的环境、原汁原味的餐食和热忱贴心的服务，吃得安心、待得舒心。”

……

一句句真切评价，便是市场与消费者对于品牌理念、餐品品质、服务体系最有力的认可。

侯武魁谈及后续规划，表示品牌往后会坚守“以最干净的食材、最地道的匠心、最真诚的初心，呈现本真素味、传递生活善意”的发展愿景，持续优化菜品与服务，让简约健康、温润治愈的素生活理念走入更多人的日常。

本报记者 王思恒 摄 部分图片受访者提供

菜品推荐：

酥皮腐衣排
金黄脆壳包裹松软内馅，炸腐衣豆排是店内点单率居高不下的“素衣排”。搭配芥末籽、芝麻、酱油调配而成的三味蘸酱，入口之后，清爽辛香即刻消解腻感。

泰式冬阴功汤
唤醒沉寂的味蕾。酸辣相宜的独特风味，恰似

来自热带海岛的徐徐清风，一扫进食欲望低迷的困顿。

黑松露炒饭
甄选香气醇厚的黑松露，搭配谷物米饭精心翻炒，松露浓香糅合稻米清香，口感绵密饱满，纯素低脂，一口便可品尝山野质朴的素食本味。