

# 樱花美食

长诱惑

## 春天的惊喜

樱花是春天送给人类的浪漫，片片粉嫩的花瓣飘落，宛如一场美丽的梦。当前，张家界的樱花正次第开放，即将迎来盛放的时刻，樱花美食也是春天送给吃货的惊喜。如果你想尝鲜的吃货，可以尝试自制樱花美食。

樱花果冻，有一整朵樱花在里面，透过透明的果冻看，非常漂亮。精致得都不舍得吃！樱花树下装饰着精致剔透的果冻，无论是观赏者还是被观赏者，都深深的坠入樱花般的美梦，樱花瓣的剔透与美味。果冻制作成功之后晶莹剔透的样子，让人忍不住想要咬一口。

樱饼，就是用粉红色的糯米类外皮，包上豆馅，最外层围上一枚樱叶子的小点心；外观可爱，与粉红色樱花很接近，外面的樱花叶子还具有樱花特有的香气，口感清爽。不过，根据不同地方的风俗，它的形状也会有所差别。

樱叶糕甜而不腻，入口爽滑，淡淡的樱花香气和甜甜的豆沙味。

樱花慕斯是一道菜品，主料是六寸蛋糕底、牛奶、酸奶、淡奶油、吉利丁片、砂糖、水，辅料是盐渍樱花、蓝莓。作为一名合格的吃货，樱花慕斯当然不可错过。

樱花茶是用盛开的樱花花瓣泡制而成，手法和冲泡菊花茶类似。实际上，樱花茶的口味和红茶相近，时不时透着樱花特有的清香爽甜。

做一些应季精致小食物，来欢迎春天的到来，让我们新的一年都充满生机勃勃的活力。最后，温馨提示，自制樱花美食的话，我们可以慢慢等待樱花飘落收集花瓣，不要随意摘取哦。

(本报综合)



## 香道，一门生活美学



从古至今，最高雅的事，是寻一处静宅，燃一炷好香，邀三五好友，品茶，赏花，赏画。

香道是由人嗅觉感官的享受，到精神层面修身养性的诉求，所产生的一门生活美学。品香当如品茶般更需用心，这是许多 香界 大师们的谆谆教导。

品香，从古至今，都是一件极奢侈的事儿。话说中国用香已有3000多年历史了。从秦汉时期起，王公贵族们就开始用香熏衣上朝，在吉庆的日子用香沐体迎神。到了宋代，士大夫一级的人物追求精神生活的极致，倡导斗茶、品香、插花、挂画，并称为中国上流社会优雅生活中怡情养性的 四般闲事。千年之后，优雅安闲的精神享受再次成为人们追求的目标，品香逐渐开始出现在人们生活中，再次成为名副其实的奢侈品。

好香不仅芬芳，使人心生欢喜，而且能助人达到沉静、灵动的境界，于心旷神怡之中达于镇定。在防病养生方面，早在汉代，名医华佗就曾用丁香、百部等药物制成香囊，悬挂在居室内，用来预防肺结核病。明代医家李时珍用线香 熏诸疮痍。在清宫医药档案中，慈禧、光绪御用的香发方、香皂方、香浴方等更是内容丰富。各种木本或草本类的芳香药物，通过燃烧所产生的气味，可起到免疫避邪、杀菌消毒、醒神益智、润肺宁心等作用。

品香自有它的一系列的礼仪，而这些礼仪在品香过程中是必不可少的，是了解香道文化所必须掌握的知识。那么，我们先从香席器具开始学起。香分为香材和香品。香材即香料的原材料；香品即把原材料制成成品，比如香粉、香条、香饼、香丸等。香粉是用来焚烧的，香屑是用来熏制的；烧香包括熏香和焚香。

最传统的香席为 隔火熏香，在品香过程中，用香铲将特制香炉中的香灰整理均匀、疏松，再将表面轻轻抚平，然后用香匙于炉灰中心慢慢开出一个较深的空洞作为炭孔，用香箸将烧透的炭夹入炭孔中，再用香灰盖上，抹平，中间插一小气孔。将所备香品分割为薄片、小块、粉末等形状。在气孔开口处放上云母片，将香品放在云母片上进行品赏。

闻香时坐姿要端正，以保证呼吸顺畅。闻香分为不同层次，第一个层次是辨别香的材料，制作手法和混合香料的的比例等；第二个层次是辨别香味：甘、辛、酸、苦、咸的层次和比例；第三个层次是根据香味联想到不同的物质；第四个层次是根据香味联想到不同的人；第五个层次是利用不同的香料，创作想象空间和故事。

(本报综合)