



长潭坪 橙黄橘绿

邱德帅

到桑植县官地坪镇长潭坪村，正是橙黄橘绿时。

对于一个习惯乘车的人来说，假如你到另一个地方下了车还要去坐船过渡，然后再上车，你一定会新奇不已。可是，对于长潭坪村沿线的人来说，这不过是件家常便饭的事。

对于一个习惯到超市购买橘子、橙子的人来说，假如你到另一个地方可以免费采摘试吃，末了还可以用最优惠的价格大量地买回家，你一定很少经历过。可是，对于长潭坪村沿线的人来说，这不过是抬一抬手的事。

没有人喜欢一辈子坐车后坐船再坐车这样周而复始交替的转换，除非是图新鲜或者好奇。长潭坪村沿线的人就不一样，你愿不愿意都得这样。虽然在水乡，时常可以吃到鲜活的鱼，可是入芝兰之室，久而便不闻其香。这里的人，多半会把鲜活的鱼当做上品呈现给客人品尝。他们观摩着客人唇齿留香难舍其味的神色，自己多少有了一些宽慰。

这几年，随着县、镇、村三级干部的鼓与呼，长潭坪大桥的规划和环评纷纷上马。看得出来，县里、镇里、村里的决策者也和长潭

坪沿线的人一样，很关注、很期待、很给力这个解决千百年出行难的大桥开建。

随着一拨拨一群群调研领导和工作人员的现场踏勘，长潭坪大桥终于要梦想成真了。长潭坪村党支部书记涂典模更是直言不讳的说：

如果说我此生最大的梦想是什么，我会毫不犹豫的是修建长潭坪大桥，如果问我长潭坪大桥在我的任期内能不能建成投入使用，我会毫不犹豫的说一定会。身为湖南省党代表的涂典模说出的不仅是他的心声，更是他的期盼。

我站在渡头上，看漫山遍野都是柑橘树。泛黄的柑橘皮已经开始成熟，两千多亩的柑橘园每年要产生500万元以上的产业收入。这组数据让我不容小觑。我是吃过多回长潭坪柑橘的，每一瓣都值得回味。酸酸甜甜，以甜为主，让柑橘每到年关都远销到省内外。更有众多慕名而来的人专程来到柑橘园，一吃一个上午，一摘一个下午。傍晚时分，才舍得驱车过渡归家。

如今，千呼万唤的长潭坪大桥已经在开足马力修建。等长潭坪大桥建好了，橙黄橘绿的长潭坪会不会有更多慕名而来的人呢？

秋冬进补 养生汤

本报记者 李成义 王妍 实习生 江小芳

秋冬进补，来年打虎。秋冬是养生滋补的重要季节，越来越多的食客选择温和滋补的汤煲炖品来调养身体。近日，记者一行来到张家界国际大酒店品尝新菜，羊肉汤锅和鱼丸汤煲这两道美味让人回味无穷、流连忘返。

汤如美酒一饮而尽，舌舔唇边回味无穷。羊肉汤，汤鲜而不膻，肉嫩而不绵。细腻而又有嚼劲的羊肉搭配当归、党参、红枣、枸杞等同煮成的汤锅底料，不上火、营养丰富，还有助消化抗衰老的功效；鱼丸汤，滋味浓郁，鲜美甘淳。以不同品种的鱼类做成不同口味的鱼丸，一颗颗的鲜美嫩滑，韧性爽口，配上猪肚菌、草菇、平菇加红枣加以熬制，汤汁浓醇，营养美味。

在一碗又一碗的尝鲜过后，记者一

行跟着张国际酒店行政主厨杨磊来到后厨，观摩一个大锅里将原本清淡无味的水，幻化成一碗碗包含万物之味、蕴藏丰富营养的养生汤的整个过程。锅里的热气透过锅边缝隙钻出来，不用掀盖，那气味就能让人垂涎欲滴。油色金黄，星星点点浮在汤面上；汤水澄澈通透的，能一眼就见着汤中的底料。用小勺喝口汤，鲜中带着点微甜，口感温润，不油不腻。杨磊说，他喜欢不断学习研究各地美食，大胆尝试一次次不一样的菜品搭配，再烹饪出一道又一道独特的美味。这次新品的羊肉汤锅和鱼丸汤煲就是将广东人的煲汤技巧同张家界本地人的口味追求相结合，熬出了即具本土特色又符合当地人口味的养生汤。

