

# 茶香春水流

邱德帅

趁着春归大地，笔者专程来到桑植县官地坪镇水流村，踏访这个溇江上的小山村，和绿了一面山的千亩茶园基地。

素闻桑植县有八山半水一分田，还有半分是庄园的说法。好几次采访，都是在县城近郊，除了沿途领略崇山峻岭的巍峨，却没有登高望远览过。

车辆从溇江口的长潭坪村出发，沿着蜿蜒曲折的村道一路攀爬，让我体验到从未经历过的速升速降般的震撼感。半山腰上眺望渐行渐远的长潭坪半岛，旖旎的泊在弯弯的在河道上，映入眼帘是一种别样的风光。

再往前，就是水流村的茶园基地了。水流村是去年脱贫出列的深度贫困村。听同行的村扶贫专干罗选军介绍，近几年，驻村帮扶工作队和村支两委抢抓精准扶贫契机，围绕白茶产业做文章，从当初的两百亩扩大到上千亩，一株株泛着绿意的茶株成了村民们脱贫致富的摇钱树。

罗选军是个典型的憨厚土家汉子，说的话也实诚。

他口中的摇钱树，正是桑植县享誉省内外的桑植白茶。他领着我直奔岭上的最大一片茶园。

我一边走，一边看。连日来晴雨交加的天气，让茶株就像补了一次追肥，新枝新芽纷纷卯足了劲的生长。这里的茶园，一坡坡一丘丘整齐有序，高低一致的茶冠，像极了列队的士兵等候检阅。我深吸一口气，茶园里独有的香气清新扑鼻，瞬间就让人清爽了许多。若不是工作所需，这一处茶园任谁都想缱绻流连一回。

山下奔流不息的溇江带起升腾的雾气，把山前山后装点成缥缈的仙山秘境。松软的坡地，到了茶苗移栽的最佳期。这些天，村里的茶农又忙开了。免费下发的茶苗一捆捆运到地头，茶农们就要按照科学的移栽方式，排好株行定好位一株株的栽下去。随处都能见到茶农们忙活的身影。

一年之计在于春。在茶香四溢的水流村，茶农们用勤劳的双手，谱写着乡村最美丽的风景线。



## 不吃腊三宝

## 不知湘滋味

本报记者

王妍



### 可用料：

腊肉、腊猪脸、猪血丸子、腊香干、腊牛肉腊肠、腊排骨

### 主料配料：

腊肉、腊猪脸、猪血丸子、莴笋条、大蒜、菜籽油、辣椒粉、胡椒粉、大蒜叶（配料用量可根据个人口味进行调整搭配）

### 制作过程：

将腊猪脸、腊肉烧洗干净，改刀切成片备用，然后过水煮至八成熟备用，猪血丸子单独过水备用，莴笋切成条过水备用。锅烧热放菜籽油烧香，放入腊肉，腊猪脸翻炒出香味，再加入猪血丸子、大蒜片、辣椒粉，翻炒片刻加入高汤或白开水。再盖上锅盖，焖至汤汁浓稠带金黄，放入胡椒粉、大蒜叶即可出锅。最后将提前煮好的莴笋条打底。

### 腊三宝特点：

具有健脾开胃、去寒、消食等功效。是一款家常佐酒佳肴。

### 注意事项：

不用放盐及味精。注意要将腊肉、腊猪脸用水煮一遍，因为腊肉比较咸，在熏制腊制品中都会有一定的亚硝酸盐，放水里充分煮过后，亚硝酸盐就会溶解在水中，吃起来更安全。

## 名厨拿手菜



崔英德 32岁

中国湘菜名师/国家烹饪技师/国家职业技能鉴定考评员

从厨15年，现任张家界逸臣广场万家灯火总厨。

### 湘西腊三宝

不吃腊三宝，不知湘滋味。腊味是中国民间喜爱的传统食品之一。湘西腊三宝主要材料为腊肉、腊猪脸、猪血丸子，腊肉则以土家腊肉为主。猪血丸子又称血粑豆腐或血豆腐，是湖南张家界地区家喻户晓的传统名点。