

蒙古包外吃烤全羊



本报记者
唐晴
通讯员

太过瘾

邓道理

近日，张家界茅岩河景区星空帐篷营地正式开营，各地游客和当地市民接踵而来。4月10日，星空帐篷营地又推出烤全羊系列活动。游人们在这里赏月、品尝烧烤、户外扎营、仰望天空、趣数星星。

择一个春光明媚的周末，把满满的对生活热切的向往，融化在火热的烤羊里。香味四溢的烤全羊，经过专业师傅的精心烤制，油汁正慢慢地从金黄的羊肉中沁出，羊肉也因为火的炙烤而变的金

黄，香气四溢，滋滋流油。

现场嘉宾围坐在一起大快朵颐，席间谈笑风生，尽展妙趣。除了烤全羊外，这里还准备了许多美食，让大家的味蕾不再单调，享受多种口味在舌尖上跳动。

烤制出的羊肉外面油亮亮金灿灿，一看就能够引发食欲。内部肉质绵软而鲜嫩，带给人畅快的体验。香味非常浓郁，不带有任何膻气，哪怕平时不吃羊肉的人都双手不休。

茅岩河星空营地位于

永定区茅岩河镇迴龙观码头，是茅岩河平湖游的两大集散地之一。营地停车位、电源、水源应有尽有，还配备有健身区、烧烤区、娱乐区、儿童游乐区等。

一边品美食，一边赏美景。这个春天，星空营地周边富集迴龙观半岛、天使之泪、驻马溪、天泉山等户外旅游资源。若是白天去，除了岸上欣赏各种山花，还可以乘坐喷射快艇放浪茅岩河，体验水上运动的快感；若是傍晚去，可以吹拂春风，仰望星空，听鸟鸣禅语，醉人生五味



图片由子元提供

出行攻略

地址：永定区茅岩河镇迴龙观码头

交通线路：

- 1、自驾：自驾车上张花高速方向，在三家馆出口下高速，往温塘方向行驶，过茅岩河镇后继续驶至迴龙观码头；
- 2、乘车：市民广场停车场专线车到迴龙观码头，具体发班时间联系 0744-8787999。



柴火鸡：记忆中的柴火味道

本报记者 唐晴 秦勤

一口大黑锅，砖垒土灶，木柴烧火。从市城区三角坪加油站上去，吉首大学老校门往上100米，有一家两层楼的餐馆，餐馆的名字叫山里柴火村。店中装修风格古色古香，四四方方的土灶台上，一口口黑锅冒着扑鼻的香气，这家餐馆土字当头，特色经营柴火鸡、土菜。灶台里烧得正旺的火苗跳动着，一如这家土灶柴火鸡的生意一样红火。

柴火鸡，顾名思义，用柴火炒的鸡。

柴火鸡的烹制过程是公开的。柴火在土灶里点燃后，大厨当着食客的面开炒。只见大厨往锅里倒入菜籽油，下姜和大蒜，接着下鸡煸炒。烹入料酒，炒至鸡肉爆炒开，再下干辣椒，根据客户口味放入青椒和花椒，进行调色调味。

啪啪，手工糝子粑往锅边贴上一圈，再出锅就已经熟了，糯米的松软香甜，加上鸡肉鲜香，一口下去香而不油、糯而不腻。揭开锅盖看着这柴锅里的鸡汤，看起来黄灿灿、油亮亮的鸡肉，袅袅上升地香气扑面而来，

刹那间让人食欲大动。此时的土灶变成大家围灶而坐的餐桌。用柴火作为燃料炒制而成的柴火鸡，香味扑鼻，香味浓郁，口感劲道，肉质Q弹细腻。

餐桌上还有一个小铁锅，专门烹制柴火饭，待饭蒸熟，掀开锅盖，柴火烹制的米饭清香扑鼻，饭勺一舀，舀到底层还能吃到正宗的锅巴。

店主看着大快朵颐的食客，感到十分满足。他告诉我们，所有的食材都来自于扶贫村专人饲养的跑山鸡，纯天然饲养，菜籽油是农家自产自销，菜也是自家种的，绝对的绿色原生态。

品美食，谈往事。夹一口菜放入嘴里慢慢细嚼，记忆仿佛被拉回了儿时，心里满满都是感动。

出行攻略

地址：吉首大学老校门（三角坪）往上100米位置（可直接导航山里柴火村），订餐电话：0744 8257778

