

这家土菜馆， 藏着你向往的生活

本报记者 唐晴



一个期盼已久清凉的六月周末，我们从南庄坪立交桥下自驾一路上五组坡驶进，公路两旁绿树葱郁，点缀着朵朵黄色小花，美不胜收。十分钟到达目的地，顿时豁然开朗。入眼望去，一幢朴素却别有一番风味的农家房舍，小院栅栏上挂着五组坡土菜馆招牌，茶亭、油纸伞、石磨、栀子花、刚采摘的李子、几声鸡鸣犬吠……在这里寻一丝清凉，让人呼吸都轻松了几分，颇有采菊东篱下的悠然之感。

蓝天白云下，我们选择了院子里一棵桂花树下的木亭坐下，泡一壶好茶，捧一本好书，品一份难得的闲情。携着三五好友和家人，孩子们在院子里嬉戏，伴着饭菜的香气飘散整个小院。沅古坪土鸡是五组坡土菜馆的拿手菜，鸡肉细煮慢炖，肉质紧实，油而不腻，味道醇美鲜香，裹挟着丝丝鲜味，抚慰客人的每一寸味蕾，堪称绝妙。

人间烟火气，最抚凡人心。五组坡土菜馆是由一对共患难的恩爱夫妻打造，女主人温柔真诚，用心布置院里每一个角落，老板是憨厚纯朴、不善言语的老实人。一对夫妻用服务和美食吸引来往的客人，小棉袄在自己爱的大学城市里追求理想和未来，这么有爱、温暖的一家人，花作篱笆，诗意为墙，店面虽小，但有爱的人络绎不绝！用真情感动身边人，用良心经营打动身边人，我们不仅仅做着美食，更注重人文关怀，更看重世间情份。土菜馆女主人宋新华如是说。

繁华过处皆如烟，淡淡人生静静过。生命的长廊中，有花香、有阳光、有美食、有你、有我，居住在返璞归真的农家乐里，在此寻找一种回归自然的生活方式，原来这里就是幸福打卡地。用心感受这份宁静和甜蜜，幸福与值得，和爱的人静守流年！这不正是您向往的生活吗？



一碗米粉的 乡愁

通讯员 朱姝怡

换作从前，万万想不到自己也会在假期特意早起出门，只为吃到一碗米粉。清晨七点起床洗漱完毕，来到家门口早已座无虚席的米粉馆子。老板，来碗米粉！应和的是一声中气十足的。好嘞！要么子臊子？新的一天就在这浓浓人情味的一唱一和之间被开启。

等一碗热气腾腾的米粉端上桌，一口米粉嗦进嘴里，香浓入味的汤底与Q弹韧劲的粉线，大脑被彻底唤醒。溢出的满足感从滋滋的吸溜声中传递出来，没有一个土生土长的张家界人能够抵抗这简单又极致的享受，似乎这一天的幸福感都串联了起来。

湖南米粉是出了名的十里不同天，除了长沙米粉经典，张家界米粉在细节上又不同，米粉更具韧性，非本地人说不出门道来。似乎每家米粉店，都有着自己的头牌臊子（码子，即浇头）。黄豆肥肠，高汤排骨，牛杂牛肚，猪脚鸭脖……光是它们就能数出一桌子湘菜来。

我在异国他乡求学的日子里，夜深人静与室友夜聊时，总会被发来的各种美食图馋得抓心挠腮。浮现在脑海中的却不是什山珍海味，而是一碗香飘四溢的张家界米粉。实在是馋了！忍不住用在中华物产店买的红薯粉啊，河粉啊之类，妄图做个米粉代餐。好过过嘴瘾。谁知，吃完却仍觉心里不得劲，终究是少了点味道。后来才明白，这味道叫做思乡，非那珠圆玉润的本地米粉所不能解。这长长的一筷子夹不尽的米粉，也是离家的游子不尽的思念。

没喝酸梅汤，哪能叫夏天

文/刘旭

铜碗声声街里唤，一瓯冰水和梅汤。夏天的人们，都在街上饮酸梅汤，场面繁华又热闹，内里酸甜又清爽。我想起一个实在但却俗不可耐的句子，没喝酸梅汤，哪能叫夏天嘛。

酸梅汤的配方十分简单，材料也极其易得，在传统制法的酸梅汤里，标配是乌梅、甘草、山楂、冰糖和桂花五物。虽材料和烹调都不难，但要是真正儿八经地喝起来，讲究还是很多的。

乌梅是由半熟的青梅熏制而

成，它是酸梅汤里的头牌，不仅能够赋予汤水充盈的果酸，还提供了一股独具韵味的烟熏香气。令人生的山楂，也要个头大的，切成精薄的片儿，为的是极大释放其中的风味。

有了这几物，便可开煮了，待到水沸热后，细火慢煮半小时，眼见着锅里就变成了绛紫色，甚是好。时间一到，加入甜味担当老冰糖，再小火煮制一刻钟，即可出锅。

严苛工序出品的汤汁形色俱

佳，明洁，锃亮，泛着光儿，稠厚，还挂着壁，光是看上去，就觉得十分美妙。在强烈的刺激下，仰头一大口下去，除了舒坦地解渴外，还能收获极具层次感的味道。最初是酸，这是山楂和乌梅之功，酸得快意，来得汹涌。在恰到好处之时，引出回甘，老冰糖的甜味分子充分融汇在汤中，丝丝甜美，与酸交相辉映，收口时微涩，有丝丝微微的药气，却在无声之处降了人的燥热，消了人的心火，令食客越嚼越美，越饮越惬意。

