

墟城十八子

让泡菜撩拨你的味蕾



本报记者
唐晴

如果说张家界美食是个江湖，那 墟城十八子 小吃店绝对能叱咤张家界泡菜江湖。这家开了14年的泡菜店，每天宾客盈门，多少张家界人迷恋它的味道，简直就是张家界凉拌菜的鼻祖。

这里的凉拌菜的种类超多，有萝卜皮、脆黄瓜、干魔芋、鱼嘴巴、蕨菜、金针菇、海带、莲藕、木耳、海蜇。每次来上街觅食，都一定会去墟城十八子 打包一份带走。这些浓郁带着土家气息的特色小吃琳琅满目地摆放在柜台里，飘散着沁人心脾的酸辣味，撩拨着味蕾，连腮帮子都忍不住分泌出口水。

墟城十八子 小吃店创始人李书望先生为人和善，拌菜手艺更是一流，他以 李 姓命名定为十八子，又因源于大庸城，于是便起名为 墟城十八子 。2012年3月，李书望和

他儿女成立了湖南书望家食品有限责任公司。公司专业从事泡菜、凉菜系列产品研发、加工、销售以及品牌连锁，注册了 墟城十八子 品牌商标，通过了食品流通许可证等认证。短短几年间，公司实现了跨越式发展。从开始的摆摊，到不足3平方米的不起眼小门面，日营业额不过百元，到现在年销售额近三千万。目前公司现有直营店十余家，加盟店100多家。

店里最为特色的是潜心研制而出的干魔芋和鱼嘴巴。棕褐色的干魔芋，看上去面相不好看，但是一口下去，吃起来十分Q弹有嚼劲，咀嚼还会爆汁，越嚼越出味，弹牙的感觉让人难以忘记。精选天然魔芋，新鲜取材，坚持用传统方法制作，湿水的魔芋经超低温急冻处理，制成轻薄紧实的干魔芋，优质酱料，不添加防腐

剂，魔芋干里面吸满了辣椒等调料炒出来的很香味道，吃一口魔芋干让人十分满足，劲道爽口，回味无穷。

据了解，墟城十八子 的15家直营店全都选址街边，分别有北正街店、十字街店、火车站店、天门山索道站、吉首大学老校门口店、中天店等，还分布武陵源、慈利其他区县。各个都是繁华的地段商圈，形成了一个以 专业、特色、美味、营养 为著称的传统特色小吃 加盟体系。干魔芋获得了2011年 湖南特色名小吃 荣誉称号。

高端的食材往往只需要简单的烹饪手法。在 墟城十八子 一盘盘清凉爽口、味美色鲜的凉拌菜是老张家界的记忆，它仿佛能抚平生活里的疲惫和褶皱，带来最简单的幸福感。

历代诗人谁最会吃



若给历朝最能吃的诗人们排个次序颁个奖，苏东坡肯定是 最能吃 奖名至实归的获得者。苏东坡不仅爱吃，还爱捣鼓各种美食的做法。他做的豆粥 软如酥，蒸的鱼香滑可口，还留下许多以他名字命名的佳肴，如著名的 东坡肉、东坡肘子、东坡豆腐 等等。

他把各种山珍野味写进诗词里，一派活色生香。他说春天是 竹外桃花两三枝，春江水暖鸭先知，下一句却是 蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。相传苏东坡吃了河豚肉后说 也值得一死。

苏东坡爱喝酒，还懂酿酒，自创 罗浮春、万家春 等美酒。但他

酒量不行，但是每次有客人来，他却一定要置酒，因为每次看到别人饮酒，苏东坡觉得自己心中也 浩浩焉，落落焉，甜甜之味乃过客也。

食不厌精，脍不厌细。这八个字用在袁枚身上，最恰当不过，吃个豆芽，他都能吃出花来。先把豆芽截断，中间用特制的锥子镂空，再将火腿切成银针般粗细，嵌入火腿，入锅翻炒。

后来，总结自己四十余年的美食经验，这位占尽韵事的诗人写出了一本厚厚的《随园食单》。在这本食谱中，他以文言随笔的形式，用细腻的笔触写了中国十四到十八世纪326道南北菜。直到现在，《随园食单》也是中国食谱中的经典。

美食，与他们而言，不仅能带来口腹之欢，更能超载物质，成为生活的小确幸，他们率性而倔强地吃，就是要不断发现生活的乐趣，纵使深处泥淖，也能诗意栖居，于人间烟火中，不断发现美，成就自己的同时，也成全了这个世界。

(来源：微信公众号 生活皆诗)

九月

本报记者
吃石
唐晴

榴

九月，秋意已上树梢，树上挂满了红彤彤的石榴小灯笼。石榴味美多汁、晶莹剔透，是味美兼具颜值在线的水果，应该非它莫属。

尝鲜要趁早，薄薄的石榴皮下包裹着鼓鼓的果粒儿，饱满的果肉粒粒晶莹饱满，宛如宝石，剥开薄薄的外皮，红彤彤的石榴籽，每一粒都闪耀夺目。轻轻一捏汁水宛如红色的水花迸溅而出。抓一把直接塞到嘴里，一大口也不用担心石榴籽咯牙，放肆得酣畅淋漓，满满的享受。

对石榴花有种特殊的偏爱。苏轼曾形容鲜红的石榴花热烈得就像熊熊燃烧的火焰。榴花似火燃，一个 燃 字点尽了石榴蓬勃的生机。小时候，母亲在家里养了一盆石榴，每每趴在窗台看着这盆花开结果，和母亲一起悉心培育一盆石榴树是童年曾经欢乐的时光。石榴花初时花苞如一颗颗丹珠点缀在绿叶间。慢慢地，花瓣一点点地从花苞中吐露出来，变成一朵朵可爱的金钟，像秋天的风铃、如晶莹剔透的玛瑙，红绿相间、粗重厚实。随着花朵逐渐绽开，轻盈如绸的花瓣能盛放到拳头般大小，如同一团团的绯红色的云朵飘在枝叶上。

原来，那绚丽夺目的石榴红花，那满口生津的享受，还有入口后那种瞬间在舌尖爆开的甜蜜，仿佛已经伴随着童年留在了记忆的最深处，它是人间的女儿红。

