

# 会爆浆的网红



『流心』  
本报记者  
唐晴

# 月饼来了

天上月圆，地上人圆。宋朝苏东坡《月饼》一诗写道：小饼如嚼月，中有酥和馅。如今的月饼风味种类更是层出不穷，多种口味体现中秋节温润平衡的口感。9月23日，记者去张家界荣景食品有限公司工厂一探究竟，看看一颗颗诱人月饼的制作出炉过程。

生产原料、打饼皮、焗饼、冷却、打包装、装盒 做一个月饼，单是工序就已经非常多。每一个馅料都要经过苛刻的层层工序，保证每一个大小均匀、紧实薄皮，吃起来唇齿饱满，入口即化。张家界荣景食品公司董事长李立凯介绍，公司十多年老品牌，始终以匠人的情怀用心做好每一件事，坚持以品质为上，用更好的食材，做更好的产品，加上对馅料的独门秘制，用心经营，一步一个脚印做自己，将广式月饼和张家界地方风情的口味创新结合，深受广大消费者的喜爱，产品在全国热销。

李立凯特意推荐了他们的莲蓉蛋黄月饼。记者拿起一个，用手轻轻一掰开，莲蓉内馅，白嫩如

上瘾。

荣景食品家的月饼味道层次多样，还有紫薯、榴莲、莓茶、葛根等系列。紫薯完全没有颗粒感，脆脆的饼皮里藏着细腻的甜，饱满香酥，余味悠长；厚实的榴莲月饼裹着金黄的流心馅料，顺着切口纹理缓缓流淌，由内而外散发着浓郁；莓茶月饼的清香仿佛错觉误入茶园，加上流心的醇厚细腻，同时带来清爽明媚的体验。

月饼包装也让人眼前一亮，轻奢的烫金礼盒，细致的压花纹理，精致且有质感。流心月饼大胆使用了时尚感十足的 Tiffany 蓝，从内到外都散发着高级的惊喜感，打开盒子都是独立包装，送礼也更显大气脱俗。

每逢佳节倍思亲，中秋夜，一家人围坐在一起守月到皓月西下，一口月饼一口茶，吃着月饼赏着月，是最幸福的时光。

吃货攻略：

月饼订购热线：18867285888 李先生

# 明记米豆腐： 记忆中乡愁的味道

见习记者 宋美慧

米豆腐是川、渝、鄂、湘、黔武陵山地区的一种地方特色小吃，在湖南以湘西州永顺县芙蓉镇的米豆腐较为出名。张家界人自然对米豆腐也不陌生，平日的凉拌菜里少不了他，铁板米豆腐也是夜宵摊上的常客。

店主明官鑫是湖北恩施人，十几年前被张家界秀丽的山水深深吸引决定来此定居，现如今已在张家界拥有一家属于自己的美食小店——美食明记。然而，对于从小吃米豆腐长大的明官鑫而言，张家界的米豆腐似乎总缺少了一点儿时的味道。他发现市面上的米豆腐大多由于添加了蔬菜汁，都是呈现油亮的翠绿色，口感较差，表皮容易硬，且不易入味。

原本刚煮出来米豆腐应是透亮润滑的米白色，入口即化，软嫩爽口。为了寻找记忆里的味道，也让更多人品尝到更加地道的米豆腐，明官鑫决定在他的店里推出这道令人回味无穷的凉拌米豆腐。他先是回湖北恩施向家里老一辈的人学习传统的米豆腐制作手艺，又去到湘西吉首学习了一周，回来后他结合两地特色，精心调制，终于做出一道酸辣爽口符合张家界人口味的凉菜米豆腐。

明记米豆腐，从原材料到成品皆是明官鑫一手制成。将粘米洗净，加碱水浸泡约4小时，用石磨推磨成米浆，放入锅中熬制、冷却，形成块状豆腐，根据个人喜好添入盐菜、酸豆角、生抽等配料，一道儿时记忆里的风味米豆腐再现眼前。

米豆腐上放入他特制的酸豆角和湖南人最爱的剁辣椒，使得米豆腐酸辣兼具，再在上面淋上一勺秘制汤料，放入些许土家人喜爱的山胡椒，软弹滑嫩的米豆腐不断吸收着汤汁，清爽细腻的米豆腐合着酸豆角、剁辣椒一勺入口，满口的酸辣糯滑。

吃多了肉食海鲜，在工作劳累之余，来到明记美食前点一碗凉拌米豆腐，感受着忙里偷闲的小时光，回想起儿时那些有关乡愁的回忆。

吃货攻略：西溪坪街道尚东御园一期B区1层2-1505  
电话：15576888977



# 梓山漫居，浪漫栖息于此

匆忙的都市生活节奏带给了我们很多的压力，想不想摆脱工作、生活所给予的种种枷锁，寻一处世外桃源之地？位于张家界武陵源的世御梓山漫居或许是您享受宁静自然、找寻真实自我的桃源之地！

沿着住宅区的小径往树屋的方向而走，左手边是望山区，分布着5套客房，右手边是观林区，分布着4套客房。青山前，青山后，登高望两处，两处今何有？烟景满川原。一张床，看得见山，触得到云，听得到遥远烟村里的山

歌，逍遥之居。即是望山区客房名字的灵感来源。烟村乡景和乡韵载体，叶绍翁在《烟村》中写尽远眺山村之感的“隐隐烟村闻犬吠，欲寻寻不见人家，便是客房，拾烟村，所蕴含的寓意。

有两款树屋分别被命名为攀雀和梓鸢，攀雀筑巢具有父母辛苦养育的人文意象，鸢除了有风筝的意思外，在古文中，鸢指的是一种凶猛的鸟，取名梓鸢为的是表达出对自然、对风筝那种轻盈优美的飞行姿态的欣赏和认可。在这里，择梓木而居，切肤感受明媚的阳光，呼吸新鲜的空气，像一只自由的小鸟，回归最原始的巢居，回忆昔日故事，畅享未来篇章，自在轻盈地活在新的生活方式里。

晨望林鸟，夜枕繁星；世御梓山漫居，浪漫栖息于此！

(来源：掌上张家界)

