

永心鳳茶： 坐在奶茶店里 赏星空

见习记者 宋美慧



秋意渐浓，你是否偶尔开始怀念夏日里的那片星空？在特调而成的蓝色气泡水里放上可食用的金银粉，瞬间你就能看到鎏金滚滚，璀璨星河。

这是一款特制饮品，来自一家宝岛台湾风味的手作茶饮店永心鳳茶，名叫璀璨星空。神秘的蓝色汽水装在一个底座与瓶盖皆是破蛋壳儿形状的瓶子里，中间透明，轻轻晃动瓶身，就能看见里面的点点星光摇曳生姿，好似整个银河宇宙被人捧在手中，忍不住去捧一抹星光出来。这样的逼人夺目的颜值就能让人对它爱不释手，甜酸的口感更是让人一消心中烦闷，清新细腻的气泡水还具有抑制食欲、消除便秘、阻断糖类与脂肪吸收的效果，广受年轻人的喜爱。

除了这款特制的气泡水，以高山茶为核心的二三十种风味茶饮也是永心鳳茶的主打品。高山茶，出自海拔1200至



1600公尺的茶园，这种茶具有高香、浓味的特点，而台湾具有种植高山茶得天独厚的大自然条件。永心鳳茶以台湾高山茶叶为核心，坚持以软水泡茶，保留住茶叶最原始的香气，让茶香更加悠长高远。

竹山半月白柚青，以四季春为茶底，叠加西柚果粒，再用火龙果汁调色，做出分层的效果。下层是嫩绿淡雅的四季春茶，上层是鲜红热辣的火龙果与西柚混合粒，两者相撞，在舌尖上擦出碰撞的火花。四季春茶底不仅有着红茶的底韵、乌龙茶的风味，还有着绿茶

的香气，幽扬独特的清新花香中还带有淡淡的奶香味，茶味霸道突出，西柚果肉与火龙果酸甜可口为其增添一份可爱。

清心蜜桃乌龙，以乌龙茶为茶底，将新鲜水蜜桃捣碎成果肉叠加其中，一片柠檬一片橙子，再添火龙果汁调色，口感香甜浓郁，桃肉软糯。清心蜜桃乌龙的茶韵较为内敛，桃香更为霸气。一口吸入，乌龙茶包裹着桃肉，茶的微涩中和果桃蜜甜，完美俘获少女心。

■ 吃货攻略：张家界市城区南门口美食街

■ 联系电话：18777204222

早餐 怎么也绕不开 一根油条

文/刘旭



几个月前，《隐秘的角落》大火的时候，剧中的饮食据点老井油条跟着蹭了把热度。看着照片里的热闹的早餐场景，我不觉想起当初刷剧的时候，我一面沉浸在紧凑和充满悬念的剧情里，另一面则饥肠辘辘，期待着清晨来临，渴望来上一根同款的金黄酥脆的油条。

众所周知，南北早餐因为样态和味道的差异，会存在些许的分歧和争议，比如豆花的甜咸，包子的大小，面线的制法。但在油条身上，这个问题就不存在，因为各地都有此物，内容大同小异，只不过形式有所不同，妄言一句，说油条是国民早餐似乎并不为过。

油条能得以推广，最重要的原因大抵是因为制法简单。幼时去早餐摊，最爱看的场面就是炸油条，直到现在也觉得那其中饶有趣味。一口硕大的黑色铁锅支在摊位跟前，承装着清亮而沁香的油，油随

着锅底温度上升而翻滚。穿着白褂子的大师傅从面案子上娴熟地拎起两根抱在一起的条形面团，轻轻往沸热的锅内一放，面团一点点膨大，在出锅之际，鼓出均匀金黄的小泡，甚是诱人。

熬好的粥，倾倒至加入了鱼片、鱿鱼丝等食物的碗底，热力作用下，鲜味尽出。而调试口味的最重要的元素，就是粥顶那把酥香的油条段了。鲜美的粥细腻而爽滑，在即将感觉口味单调的时候，来上一段油条，满口酥香，既能完成味道的中和，又能让这一餐获得丝微的油润。

想起梁实秋写过的一段：每天清早一起床，就有一大簸箕烧油鬼（油条）在桌上等着我，天天也吃不厌。我深以为然，每天早晨睁开惺忪睡眼，爬起来能干的第一件幸事，就是开始吃油条，毕竟，早餐桌上，怎么也绕不开它。



凉薯， 逆袭的惊喜

本报记者 唐晴

又到一年凉薯季，每每下班路过小商小贩在三轮车上摆满了黄黄白白的凉薯，就会多少买一点。虽然它其貌不扬，对我来说却是十分有诱惑力，脆嫩多汁，禁不住让人直咽口水。

凉薯是一种外表丑陋的块茎食物，因为它的低颜值，所以并不受欢迎，不少人几乎从不吃它。而在我看来，凉薯实在是味美又价廉的解渴佳品。撕去淡黄色的皮，咬一口淡淡的甜，特别的嫩，清甜多汁，非常的爽口，如同山谷里面幽幽的风，轻易地吹进了人的内心深处。最喜欢吃一种小凉薯，那是一些还没长大的凉薯，最嫩，最鲜，放到嘴里，正好一口。咽下喉去，一口咬下去爽滑滴！简单却也余味悠长。

小时候，想吃凉薯，耳边就浮现老人说的：打霜的凉薯才最好吃，蓦然发现：它在饱经风霜后，没有急着选择锋芒毕露，反而沉心苦修，谙熟了通力合作之道，生津止渴，清脆酸甜，令它魅力四射。又回想起母亲将凉薯洗净，均匀切成一颗颗同等大小放在盘子中，插上牙签，等候放学的我回来吃的场景。

渐渐长大，走出了家乡的小天地，走过吃过百家，却时常想起家乡的味道，凉薯作为一个念想，一种怀旧，依然承载着一份依依不舍的情怀。

凉薯，地里面生长着的各种植物，富含糖分和蛋白质，还含有丰富的维生素C，要么可生食，亦可熟食，既是水果，又是菜蔬，产量高要么是一味中药，有着其不为人知的坚韧。原来，凉薯它其貌不扬，却有扭转乾坤之功。切莫小看任何一样外表稀松的食物，因为总有惊喜会回馈爱吃的人。