

一锅腊猪脚



本报记者

品 感

到了午间饭点饥肠辘辘，跟朋友提起，虽品尝过很多美食，唯有那锅腊猪脚的滋味，一直不曾改变。带你去个地方！它家的腊猪脚可谓一绝，一尝便知！朋友提议去市城区的二杯饭庄，去品尝它家的招牌菜 腊猪脚火锅。

来到环境优美、风景怡人的二杯山庄，等菜过程中，和店主拉起了家常，店主是罗塔坪人，他们家的食材都是从老家烟熏后带回来的，地地道道的家乡味。腊猪蹄的前期工序大有学问讲究。首先要肉质选好，猪蹄清洗干净再放到盆里，盐比例十分关键，只有足够的盐才能保证肉质不会损坏，将盆子封好腌上三五天，时间

到了之后取出来，最后柴火点着，不出明火，慢慢熏上小半天，猪蹄子就会变成黄金色，看起来就会让人来了食欲。店主介绍起头头是道。

犹记得儿时，家里会养一头猪到过年宰杀吃，猪完全是由粮食养大的，肉质鲜嫩，不管是煎炒烹炸煮炖焖，还是腌卤酱拌生烤蒸，都浓香十足。

菜已上桌，夹起一块放在嘴边时，一股独特浓郁的腊香顿时冲入鼻中，沁人心脾。放入嘴里唇舌，外焦内软，咬上一口，油而不腻，糯软中不失嚼劲，齿颊的甜香，瞬间传递到舌根、喉咙、肠胃，然后钻入心底，浸入脑海，深入骨髓，浑身不由自主

的欢喜、满足。再搭配干萝卜皮一起炖，烟熏味和萝卜皮固有的清香味混合一起，清淡解腻，多了一份欲罢不能的回味。

大快朵颐间，少不得连添三碗米饭，直吃得酣畅淋漓，吃得心满意足。

如今，童年已久远，可乡愁的滋味，那一方水土之上，始终萦绕在心头，保存在岁月之中的生活和记忆里，永远也难以忘怀。腊猪脚的香美紧紧将舌尖包围，乡愁也随之在舌尖品味漫润，融进血脉。

探店攻略：张家界民族中学旁向前30米
订餐电话：18974412520

两袖柚子香

文/夏飞



我无法抵挡柚子的香气。皮一剥开，那香味就溢出来挡不住了。

剥柚子的方法各家有各家的一套，无所谓正统与非正统，倒是不少网友煞有介事地在网上分享剥柚子教程，比一比什么样的小窍门能剥出最完整的瓣肉，仿佛是用机器剥出来似的。若不追求剥得干净，最常见的是开芭式，剥柚子要用刀划成十字形，柚子皮不能断开，像花朵开放一般，千万不可破坏其造型。用小刀给圆滚滚的柚子把顶上的小帽子去掉，再在其周身上划几刀，徒手掰开，伴随着“哗”地一声，果肉露出，香味溢了出来弥漫在空气中，整个屋子里充满着柚子的芳香。

还有一种方法是对半切开，得到两个对称的半球形小盆。我唤小侄女过来，把这个“小帽子”扣在她的小脑袋上。她开心得不得了，盯着小帽子跳着围着我转。小侄女圆脸蛋、西瓜头，配着个圆帽子，煞是可爱。

柚子多产于南方，福建的琯溪蜜柚和广西的沙田柚最负盛名。琯溪蜜柚与林语堂先生同出福建省平和县。平和县地处福建漳州西南，据说清朝乾隆年间乾隆酷爱这琯溪蜜柚，于是下令平和每年进贡百颗蜜柚。后来琯溪蜜柚发展出红柚，肉体呈石榴红色。蜜柚水分足无籽，而沙田柚香甜带籽，两者各得其所。柚子虽大却是堂堂正正地挂在枝头，只是路过柚子树的时候要小心，别被落下的柚子砸到。柚子呈球形，剥开来由一瓣一瓣的肉贴在一起，天然适合多人共食。放一个圆滚滚的柚子在茶几上，等一家人坐下来，杀一个来吃，你一瓣，我一瓣，在谈笑风生之中，分享食物的乐趣荡漾开来。

要说清新的典范，柚子当之无愧，它的香味甜中带涩，不论是闻起来还是尝起来都沁人心脾。过于甜腻显得庸俗，过于苦涩又无法讨人欢喜，而柚子好似一个端水大师，在甜与涩之间恰到好处达成一种平衡。这仿佛带有些许人生哲学的意味，甜苦交叠总相宜。人生也是这样，要懂得忆苦思甜和苦中作乐。吃的是柚子，品的却是人生的滋味。

老少皆宜的 香辣焖土鸡

本报记者李成义

作为餐桌宴席上的常客，鸡肉是不少食客必点的一道菜肴。白切之，汤煮之，炒之，闷之，卤之……不同的烹饪方法加上不同的配菜，鸡肉的做法可谓是让人眼花缭乱又叹为观止，光是看着数着就要叫人口水直流三千尺。

俗话说，无鸡不成欢、无鸡不成宴，在国内各地，无论饮食习惯相差多大，都能用鸡做出符合当地口味的招牌菜。张家界国际大酒店今年推出的一系列新品菜肴中，就有一道秘制香辣焖土鸡得到许多客人的好评。

品尝菜肴，除色香味之外，精致的外观也能增色不少。这道菜采用正红色的容器盛菜，直接给人喜庆的感觉，宴席上，一端上来就有可能成为焦点话题。另有讲究的是，厨师巧妙地将最丰富的鸡肉部分切成了丁，鸡头和鸡爪、鸡翅则保留了原有外形，作为陪衬使得摆盘时能够得到最大程度还原鸡的肉身全貌。小朋友见状都会感叹一句：这菜真的很有趣！

好菜品源自好食材，再辅以匠心烹调而成。酒店行政总厨、该菜品研发负责人杨磊介绍，此菜精选山地土鸡为原材料，脱骨切丁后，融入自制秘酱烹制而成。

烹饪土鸡，火候不够肉质会过于紧实或发柴口感偏老。酒店厨师经过多次试验，保证原材料稳定供应的同时，精准控制火候，使菜品出锅时汤汁赤亮，香味浓郁鲜美，辣度适中爽口。

更值得一提的是，去骨后的鸡肉食用非常方便，大小恰到好处，不会因为太细没有咀嚼的快感，更不会因为太大而不便于食用。确实是一道老中青少食用皆宜的菜肴。

《幼学琼林 卷四 鸟兽类》中有记载，鸡有五德，故称之为德禽。所以，这道菜还有另一个考究的名字——德禽归巢。酒店希望客人在享受美味的同时，还能收获家庭生活的温馨美满。

