



山香十里，源自八大公山深处的腊味

本报记者 唐晴

忙碌了一年，腊味，最是隽永绵长的人间烟火滋味。这一方水土与腊肉有不解之缘，几乎家家本土菜餐厅都会有这道硬菜，然而专门吃腊味的餐馆却不多。近日，记者走访了这家餐馆叫“山香十里”的腊味馆，食材源自桑植的八大公山，农家柴火、橘子皮古法烟熏而成，最大限度地保存了腊味的原味，他们家的招牌菜是腊味干锅，好吃到让人停不下来，每一口都是纯正的家乡味，纯正的年味。

走进这家腊味馆，踏进门一刻便感受到浓郁的土家民俗风情。这家餐馆由三位美丽又能干的本地姑娘合开，小谷和小甄是桑植人，帅帅美女是桑植的媳妇儿。大堂内那一串串色泽深沉，油光泛亮的腊肉，挂在了深红色土砖墙上，浓郁的咸鲜和甘醇，透着风干日晒的香气，那种色味俱全的诱惑和回味无穷令人难以抵挡，简直是仪式般的存在，犹如来到一个土家大家庭做客。

白云之下，青山之上。腊肉的制作工艺不算复杂，但食材的挑选极为讲

究。这里的食材说起来，还有点难得。来自动于桑植县八大公山纯天然高山喂养的土猪，好山好水出良品，土猪饮山涧溪水，吃原生态猪草，不催熟不加饲料，从源头做到了食材的安全健康，加上独特的古法熏制手法，其味道无疑非常纯正，散发神秘香气，这样绿色健康食材制成的肉质，肉质自然口感甜美，营养价值高。

烹制过程每一步都不能含糊，炕肉的火势要均匀，以温火慢炕为宜，直至色泽油亮通透，黄中带红，二十天才成，用暗火燃着茶果壳、橘皮，大山里海拔高，空气明朗，腊肉在时间与人的耐心守护中多了一份独特的茶果香，保留腊肉的原汁原味，最后沉淀的才是属于大山，属于桑植民风的品味。

经过数天日夜漫长的坚守，结获自然的馈赠，再运至“山香十里”。由店内的大厨将腊肉、腊肠、腊舌、腊肚炖成干锅，放入油盐、大蒜、干辣椒，不再掺杂过多调料，其口味咸香，油而不

腻，锅子一上桌大家争先恐后伸筷，子抢着吃，夹一块放入口中咸香、肉香、鲜香，嚼在嘴里的时候满嘴生津，齿颊留香，过节的味道、时间的味道、家的味道，就这样出来了。

坚持保持食材的健康绿色，满足食客对原生态味道的需求，做到让张家界的市民和游客想吃腊味的时候，就想到我们“山香十里”！谈及下步打算，三位姑娘信心满满。边吃边聊功夫，干锅在小火慢炖后，味道愈发入了佳境。口感层层递进，每一丝都吸收了腊味汤底的味道，难以比拟的醇厚滋味。再吃上一块他们家用桑植萝卜腌制的酸萝卜，抿点小酒，酸萝卜酸酸甜甜、松脆爽口解腻，忍不住让人再夹一大块腊肉送入口中，那一刻浑身每一颗细胞都舒坦了！

地址：永定区南庄坪宏天绿城山香十里腊味馆

订餐电话：0744 2208068 或微信同号 18874482226

这家民宿住了都不想走

本报记者 唐晴 通讯员 泥巴哥

古人云“睡处林风瑟瑟，觉来山月团圆。身心无累久轻安，况有清池凉馆”。近日，记者带你打卡一家我市新晋宝藏网红民宿——栖漫·悦林谷，一栋栋山中的房子，守着山中缓慢流逝的岁月，看日升月落，阻挡了繁杂的人群，留下山间珍贵的清净。

漫行天下，择此而栖。栖漫由此而生。在张家界栖漫·悦林谷，你能够体会到一种恬静清新、林风习习、明月朗照、幽静舒适的意境。这家民宿位于张家界国家森林公园东南门2公里处的半山腰上，无敌视野是张家界栖漫·悦林谷的亮点，直面张家界著名景点——百丈峡，16间客房

均能180度观景，房间风格素雅温馨，客房均有地暖，站在房间推开窗户，心旷神怡，眼前一览众山小，将独特的石英砂岩峰林风光尽收眼底，可以说是张家界观景视野极佳的民宿。从房间的每扇窗望出去，都是一幅难得一见的山水画，让游客无时无刻不置身于美景之间。

这家民宿的配套设施还非常齐全，不仅有餐厅和无边泳池，外面还有很大一片可以露营的草地，而且还有非常多的娱乐设施，可以和朋友去ktv唱个歌，想放松放松的话没事还可以去茶室喝喝茶，还有很多客人来这



里团建。夜晚，和朋友相约开party，在酒吧的音乐声中乘兴喝一杯，随兴，又自在。或者，想安静独处，可以选择在院子里一个人静坐沏上一壶茶，清风为伴，在触手可及的浩瀚星空下，耳得之而为声，目遇之而成色，顿觉恬静轻盈，宠辱皆忘。

地址：武陵源协合乡抗金岩村



冰糖

街边叫卖的冰糖葫芦永远是萧瑟寒冬里的一抹浓烈，红彤彤的大粒糖葫芦，被金色糖浆包裹得水色潋滟，在昏黄灯光下折射出一副任君采撷的样子，惹的人馋心大动。

颜值靓丽的冰糖葫芦可以说是很多人心头的眷恋，老饕梁实秋曾在《雅舍谈吃》里写道：夏天喝酸梅汤，冬天吃糖葫芦，在北平是不分阶级人人都能享受的事。红彤彤的果子外面裹着晶莹剔透的糖衣，用细细的竹签一个一个串起来，好似一串小葫芦，可爱如斯惹人怜爱。

就如同多年前的春晚有首歌叫《冰糖葫芦》，歌词写：都说冰糖葫芦儿酸，酸里面它裹着甜。都说冰糖葫芦儿甜，可甜里面它透着那酸。人们对于任何美食的探索从来不会止步，在山楂果里夹核桃，夹糯米、夹豆沙、夹山药，冰糖葫芦被串的越来越长，猕猴桃、香蕉、草莓都能变身成一串诱人的冰糖葫芦。南方并不似北方那样随处可见吆喝卖糖葫芦的，要是实在嘴馋的狠了，自己动手DIY一串也是常有的事。

一串冰糖葫芦的诞生，最重要的步骤是熬糖，冰糖、麦芽糖、白糖都可。先铜锅上火，糖加水熬化。搅拌时要提起十二分小心，因为火候过了糖会变色、影响美观和口味；火候小了又不好吃，很是粘牙。当一锅沸腾的糖咕噜咕噜冒泡，显现出啤酒一样的金黄色泽，差不多就熬好了。这时候的糖浆有恰到好处的浓稠。将提前串好的果子贴着滚烫的糖浆整个转一圈，挑出，放入冷水，外层糖浆就会迅速凝固。

冰糖葫芦的酸甜是只可意会不可言传的。从焦黄的外壳咬下去，外层硬核的糖衣被咬的蹦蹦脆，香甜的冰糖开始在嘴里融化，包裹着整个口腔。随后饱满的果肉也被咬开，山楂的酸意是任何糖味都掩盖不了的，瞬间糖里糅杂着酸，这此间的酸甜成了整个冬季最缠绵的味道。

芦酸里面

本报记者

宋美慧