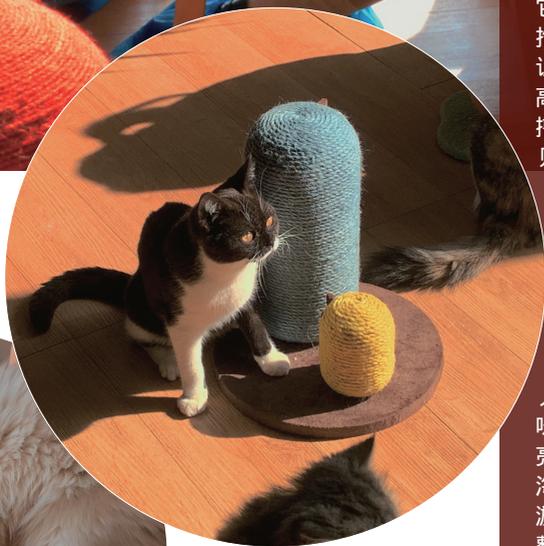


# 来 喵星人 的天堂， 感受味蕾与心灵的双重治愈

本报记者 宋美慧 实习生 吉谷香



萌萌的大眼、舒适的沙发、提神的咖啡 猫咪咖啡馆（后称猫咖）在国外走红后，被引进我国，迅速成为新兴行业。猫咖是主要以猫咪为主题的咖啡馆，在这里，喝咖啡是其次，最主要的是跟猫咪一起玩耍，从而缓解压力和孤独。

张家界中商广场后面一条巷子里就藏着一家名为“猫屿”的猫咪咖啡馆。下面就跟随记者一起体验一把“云撸猫”乐趣吧！

好看的宠物店千篇一律，有趣的猫咖万里挑一。走进“猫屿”猫咖店，木质地板和暖黄色调的背景，空气中还弥漫着一股咖啡混合奶茶的香甜，让进店的顾客一瞬间就倍感温馨与舒适。猫咖设计整体简洁、透光明亮、室内宽敞，有猫艺术品展架、休闲饮食区、沙发、各种猫窝。进去后竟然有种神奇治愈功效，和猫咪产生的奇妙化学反应，让人忍不住想一探究竟。

正值大晴天，阳光透过透明的落地窗散落在地板上，整个房间显得格外明亮，地上有一些形状可爱的猫抓板，周围两边摆放了圆形的桌椅。最吸引目光的还是那群有琥珀般瞳孔、颜色各异的猫咪，它们都沉浸在自己的世界中，有坐在桌上发呆的，有靠着落地窗晒太阳的，有在小窝梳理自己毛发的，还有相互打闹的。

据工作人员介绍，店内的猫咪共有20余只，品种十分丰富，有布偶、英短、渐层、缅因、孟买等。每只小猫都有各自的性格，有温和的也有高冷的。但只要有食物，你就能成功获取它们的亲热，享受被猫猫簇拥的幸福。最温顺的还属店内那只白色的渐层，它很享受顾客的抚摸，也不拒绝客人的拥抱，有时还会翻身把自己柔软的肚皮露出来让你摸。其次是布偶、英短，别看它们外表高冷，但只要你主动，它们就会乖乖地任你撸，舒服的时候还会发出呼呼的声音。最后则是黑色的猫咪，它们比较怕生，如果是新顾客，它们最大的让步是只能让你摸几下，要想抱抱它们可是非常难的。新人去这家猫咖，建议还是先撸那只白色的渐层哦，切忌不要强行抱猫猫！

撸猫撸累了怎么办？那就坐下来吃点甜品，配上咖啡和奶茶，休息一下。店内有各式各样的饮品甜品，让来此撸猫的客人除了心灵受到治愈外，也可以品尝到美味。记者点了一杯蓝柑气泡茶，颜色特别漂亮，蓝色的液体中加入几片青桔，像是把大海装进了杯里，漂浮的青桔则像几艘绿色的游艇。爆米花还未上桌，甜腻的香味就弥漫整个房间，让人迫不及待想立马尝到，金黄色的吐司表面裹上一层奶酪酱，色泽十分饱满，咬下一口便能尝到里面的蓝莓夹心。

在午后闲暇的时光，不妨去猫咖坐一坐，有一群矮脚小精灵陪伴着，光是坐在那里就能收获一下午的惬意与幸福。

撸猫指路：中商广场写字楼3栋b单元8楼803



## 吃完 真香 的螺蛳粉， 你还不尝试一下吗

本报见习记者 罗俊杰

螺蛳粉，鼻腔的灾难，味蕾的享受。这个曾经让无数柳州学子魂牵梦绕的家乡味道，随着越来越多的速食螺蛳粉品牌开始出现，如今已经成为了大众喜闻乐见的美食之一，在家里也能随时煮上那么一包，好不酸爽。这不，记者就在家搞了一包给辛苦工作的自己。

在家里煮螺蛳粉还是很方便的，只需要跟着包装袋指示的步骤，一步一步的将食材下入锅中，慢慢地等待粉煮熟就行。

螺蛳粉的臭，来源于配料中的酸笋和汤底里的螺蛳肉。酸笋的制作方式，就是将新鲜的竹笋放入加盐的凉白开中发酵，过程中产生的有鲜味的氨基酸物质，就会发出那令人闻风丧胆，从你的鼻腔直冲你心灵的“酸臭味”。所以一开始接触螺蛳粉的朋友，可以适当的减少酸笋的加入，能有效的减轻一点臭味，让你更能接受。

螺蛳粉的特别之处，还在于用螺蛳肉熬制的汤底，会有一种特别的鲜香气味，单独拿出来是鲜香无比。所以，当酸笋的酸臭味和螺蛳汤的鲜香味一结合，就会产生那股臭不可闻，让人心生畏惧的味道。但也正是有这酸笋的臭味、辣椒的辣味还有螺蛳汤的鲜味碰撞在一起，给人所带来的味觉上的洗礼，才会让人对它欲罢不能，又爱又恨。

第一口螺蛳粉入口时，大部分人可能会被它的臭味劝退，但只要忍住这开头，你就会被它独特的风味折服，成为螺蛳粉的忠实粉丝。在往后的日子里，螺蛳粉也成为了你心目中“真香”的代名词。唯一值得提醒的就是，在家煮完螺蛳粉后，厨房的清洁工作一定要做到位，否则换来的就是家人无情的责骂了。

## 妈妈的味道

我妈有道拿手菜“糖醋排骨”，小时候每次端上桌，我们姐弟三人根本不用筷子，几只手就迫不及待地“光盘”了。那香甜鲜美的味道，一记就是很多年。

所以我最早尝试做的就是“糖醋排骨”，首先将上好的肋排冷水下锅焯水，除去排骨的血腥味，捞出控水备用。为保证排骨口感和避免炒糖色时炸锅，还用纸巾仔细将排骨一块块吸干水分。

然后热锅冷油，下一小把黄冰糖炒糖色，小火炒至冰糖融化，继续翻炒至焦糖色；接着下排骨翻炒，使每一块排骨都均匀裹上像琥珀一样漂亮的糖色；将炒好的排骨装入大碗，放入料酒、生抽、老抽、香醋、姜片、桂皮、香叶等，放入

## 从糖醋排骨开始

高压锅隔水蒸一刻钟，关火再焖一刻钟。别小看焯这一步，能确保排骨肉质鲜嫩多汁，揭开锅盖，浓郁诱人的香味立刻四溢。将蒸好的排骨重新倒入炒锅，大火收汁，再小火煎至排骨两面微微焦脆，沿锅边再倒入一勺香醋。于是，肉香又添了一层醋香。

再挑一个素白瓷器摆盘，红亮的排骨，撒上白芝麻，点缀几片绿色的香菜叶，在尚未品尝之前，从视觉和嗅觉上就得到美好的印象了。用手拿起一块排骨，轻轻一抽，骨头就脱溜出来。尝一口，酸甜可口，外酥里嫩，是儿时熟悉的味道。仿佛看见妈妈端着盘子走出厨房，我们姐弟仨又围了上去。（据新华网）

