



山谷云雾里的 必睡 美宿

通讯员 二十八宿

五号山谷之于张家界，就像裸心谷之于莫干山，猪栏酒吧之于黄山，至今依然是张家界民宿无法跳过的存在，是头牌必睡美宿。

它隐于山野，四季青翠，烟雾缭绕，宛若真实的桃花源。它百鸟鸣唱，杂花齐放，有良田美池桑竹之属，犹如诗词画卷。

着眼于地道的土家建筑与现代的舒适装修，又土又洋，招徕无数国外游客。丰富多样的互动活动，又使得民宿不拘泥于住宿，更提供了度假的另一种可能。

五号山谷的谷主是留着小胡子扎着小辫子的土家人陈玉林，他也是上世纪80年代初张家界旅游开发伊始的第一批导游。太太刘艺，网名婉儿，北京人，曾在诺基亚公司做高管。

五号山谷所在的小山村叫西峪村，峪在张家界意为有水的山谷，这个山村与众多的中国乡村一样，破旧衰败，年轻人一个个走出山村，街上鲜见有人走动，成为名副其实的空心村。

两人齐心协力，将家里老房子堂屋改成了吧台和吧台，猪圈被改成了亮堂的套房，整个老屋被改造出了9间客房，原始、质朴、朴拙又稚趣。比如，为了打破过于平面的视觉疲劳，木质扶梯呈S形螺旋向上，欧式壁炉，既有西方审美又兼顾取暖功能，蓑衣挂在墙壁上，成为农耕文化的典型标志符号；传统的八角凉亭配上现代气息的落地玻璃，又乡土又洋气，简直混搭到不行。

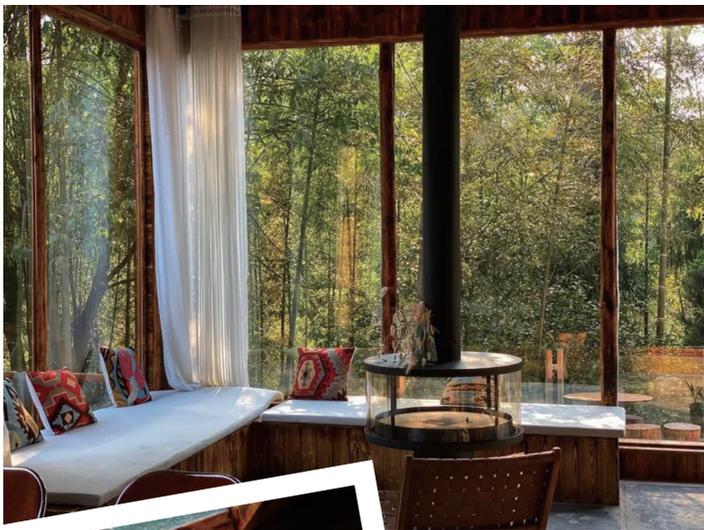
高高低低、错落有致地分布在山谷里，这一栋是干妈家，那一栋是月亮田。建筑外观与大山融为一体，像是从这片土地里长出来的。

房间内部不奢华，但极为现代舒适。以我所入住的空中套房为例，套内面积80平方米，各个功能分区明确又宽松。内饰大量使用原木，随处可见木头纹理，给人一种安心的温馨感。布艺懒人沙发，院子里随手采的鲜花枝桠、古老陶罐，和本地老家具融合得恰到好处，有种大方的现代美感，又有古典的山村安逸。

房间大面积使用落地窗，阳光透过窗外的树枝斜照进来，整间屋子通透明亮。法式浴缸随意地安放在露台上，直面洋洋洒洒的山谷和恒温无边泳池，情趣无边。如果幸运恰逢雨后，流云触手可及，真的会产生一种错觉，以为误闯了世外桃源。

为了让客人在民宿内不无聊，婉儿又一口气改造了果园餐厅、酒吧、悬崖无边泳池等。说到无边泳池，这绝对是吸引国外游客的利器。五号山谷的恒温无边泳池，正对着开阔的峡谷，洋洋洒洒视野一级棒。趁着燃遍天际的夕阳，肆无忌惮地纵身一跃，痛快地游上一圈，或者只是凹个造型拍个照，抑或单纯地坐在沙滩椅上喝杯果饮，看群山深远，都有国外度假即视感。

畅想下，坐在亭子里享自在和风，看稻田摇曳，真是别样的度假体验。



潮汕牛肉火锅

吃出 媒体记者

食材本味



火锅，作为中国独创的美食之一，其品种繁多，无论是北京的羊肉火锅、浙江的八生火锅还是杭州的三鲜火锅等等，都是老少皆宜的一道美食。而就在这残酷的火锅生存圈里，潮汕牛肉火锅犹如一匹脱缰野马，成为大众的心头好。在中商广场四楼就有一家潮汕牛肉火锅，深得记者喜爱，已成为朋友聚会吃饭的不二之选。

潮汕牛肉火锅成名于上世纪40年代，传统做法是将沙茶酱加入锅中，用浓汤做锅底，后因潮汕美食重视食材本味的原因，逐渐化繁为简，选用简单的牛骨汤为汤底，南姜和盐调味，旨在突出食材本身的鲜美，用一种大味至淡的食物美学。

吃潮汕牛肉火锅十分注重仪式感，在汤底沸腾之后，要先舀上一碗热汤，撒上芹菜，趁热喝上一口，感受一股暖流在身体里流淌。潮汕牛肉火锅还十分讲究刀工，手切的薄肉轻、嫩，厚肉饱满、醇香，在下肉的时候，要按照从瘦到肥的顺序，将五花趾、匙柄、脖仁、吊龙、肥胛、胸口捞依次下锅，在漏勺里三浸三晾，翻掂几下后过秒即捞，趁着热气在沙茶酱中一滚，软嫩的牛肉鲜嫩弹牙，油香四溢，齿颊生香间，在味蕾催生了鲜美的花蕊，令人沉溺。

在潮汕牛肉火锅中，手打牛肉丸是不可或缺的存在，其精心选用的牛腿肉，在经过手持两根7斤的定制大铁棒，上千次的捶打后再手捻成型，牛肉便有了一种脱胎换骨般的新口感。趁热出锅的手打牛肉丸，吸满了汤汁，粒粒饱满。轻轻咬上一口，Q弹脆爽，一口爆浆，牛肉肌理清晰可见，若隐若现的气孔中，闪烁着晶莹的油花，让人不禁直呼一声：美哉！