

# 在松林中的红房子 触摸艺术脉络

通讯员 吴公子的旅行

驶过一段崎岖山路，雨后的半山腰间，被白云缠绕的红房子若隐若现，眼前的景致认人似乎一下子明白了宿云涧一名的由来。

眼前这栋掩映在翠松林中的红房子，与周遭的景致截然不同，却也不过分扎眼，原来这红房子的石材就源自张家界特有的红砂岩，当然也能与这山涧的自然景致相得益彰。

这栋红房子不像我们常见的建筑是建在一片平地上，它顺势而为，依山而建。

七个趣味十足的方盒子就这样错落有致地搭在这半山腰上，这低饱和度的砖粉色、棱角分明的几何形状又有了几分纪念碑谷的模样。顶楼那一汪清澈透亮的蓝色无边泳池分外吸睛，躺进网红玻璃船，自在地漂浮于水面，与树林同呼吸，与自然零距离。

推门而入，整个室内空间延续了外墙红砂岩的主色调。大面积的落地窗随处可见，每一面玻璃窗都能框出一幅别样的景致，自然与现代感在这里完美交融。当暮色四起，从外向内看，每一个窗格都定格了一幅暖意融融的生活画面，当旭日东升，由里向外望，窗框把窗外的自然风景纷纷拥入眼眸。

这七个大盒子总共留了12间房，与棱角分明的几何外观不同的是，通往房间的楼梯是圆弧形的旋转楼梯，让空间的多样性变得更丰富了。12间房名选用了12种艺术流派，从野兽派到达达主义，从后现代到未来主义，每一个房间就像不同的艺术流派一般，拥有不同的格局与景致。

度假的最佳体验，不过是揽好山好水入怀，照顾好挑剔的胃。既然来到了湖南，那湖南的土家族风味一定要少不了，宿云涧的早餐里先添上正宗的土家族腊肠，怎一个地道了得。宿云涧的大部分食材都是当地的阿姨自家种的，当地的阿姨善用最家常的做法烧出最地道的湘西风味，就着最自然的景致，舌尖上填满了食物最本真的味道。



## 香味逼人的猪油拌粉

全媒体记者 罗俊杰

说到长沙，美食已经成为了其绕不开的话题。无论是闻着臭吃着香的臭豆腐，香甜软糯的糖油粑粑还是鲜香麻辣的麻辣小龙虾等，无一不是长沙美食的代表之作，可能吃上一年都不带重样的。但真正能勾起记者灵魂深处，认人魂牵梦绕的，却是在长沙南门口那简简单单的一碗猪油拌粉。

猪油拌粉又名光头粉，其主要的原材料就是猪油和宽粉条，是一道十分简单的家常小吃，但想做得口味出类拔萃却绝非易事。因猪油拌粉的食材本身没什么味道，所以辅料就显得尤其重要，而其中奥妙就在那些调料上。将大火烫熟的粉条快速捞出，抓住热气还包裹着粉条的黄金时刻，将早已准备好的

现煎猪油淋一层酱汁倒入碗中，再加入红红绿绿的辣椒粉、葱末、蒜末、生姜末等调料，和着细白幼嫩的粉条一起搅拌，让猪油和调料渗透到每一根粉里。猪油有着化腐朽为神奇的作用，能够将朴素纯白的食物幻化出丰腴的滋味，当粉条色泽通过搅拌从白色到酱色，一碗猪油拌粉的独特滋味便酝酿成形！

刚做出来的猪油拌粉香味逼人，色泽金黄艳丽，挑逗着每一位食客的味蕾。趁热嗦上一大口细细品味，米粉入口顺滑却韧劲十足。嗦粉的过程中，鼻尖不断传来猪油的清香，配上舌尖尝到的拌粉的微辣，嗅觉和味觉的双重感受如浪潮般涌来，让人越嗦越想嗦，越嗦越上瘾。