



新疆炒米粉： 来自异域的泼辣

全媒体记者 罗俊杰

吃辣，早已融入湖南人的日常饮食中，甚至有人笑称，湖南连炒菜的锅都是辣的。但即便是如此无辣不欢的湖湘儿女，还是在一道新疆菜前败下阵来，那就是新疆炒米粉。在校场路半岛大酒店对面的大北疆饭店，就能感受这一份来自异域的泼辣。

作为新疆少数民族地区的一道传统美食，新疆炒米粉自然也有它独特的地方。首先从米粉的选择上，它就已经和传统的湖南米粉大不相同。湖南的米粉大多细长软糯，而新疆炒米粉选用的米粉虽然也是用米浆制作，但是又增加了玉米淀粉、土豆粉等增加米粉的韧性和弹性，所以才能久炒不散。

新疆炒米粉的灵魂就在于它独特的酱料，用充足日照下诞生的嫣红辣皮子、配上鲜香的线辣子以及狠辣的朝天椒秘制出的独一无二的硬核辣酱，再佐以豆瓣酱、甜面酱、番茄酱等不同的酱料一同加入这场辣椒的狂想曲中，仅是这猩红的酱料，就足以让不少人望而却步。

无论是裹上浓郁香辣酱汁的米粉，还是后加入的细嫩鸡肉，在这魔鬼般的辣椒加持下，都已经变得让人垂涎欲滴。小心翼翼地嗦上一口米粉，正感受滑嫩口感的同时，爆辣感便没有预兆地突袭了味蕾的每一处，顿时让人大汗淋漓，直呼辣得过瘾。嗦粉的过程中，配上一瓶新疆特产奶啤，再加上一份馕，属于这场辣椒盛宴的终极密码才搭配完全，新疆炒米粉的全部滋味也得到了解锁。

藏在山里的顾家小院

文/谢德才

家一样的地方 桑植洪家关顾家小院。

这是我第一次来到深山里的顾家小院，扑面而来的熟悉气息，让我误以为自己是 熟客。我望着这眼前古色古香的小院，任由阳光从山腰延伸到屋檐。微风中，光变得柔弱，黯淡。

天色还没有完全黑下来，我再次起身到小院周围看一看。小院旁，有一条叫鹤溪峪的小溪，她以宁静而欢乐的方式穿过这村庄。我看见白鹤老远悄无声息地飞来，站到高高的柳枝上，站在溪边的船只上，站在寂寞的田边，点缀这里的静谧。

顾家小院 四字招牌，挂在大门右侧，一副不争不抢的态度，静静地表明自己的 身份。这样的静谧环境，若不细心观看，是很难发现的。与这招牌不一样，听话的小狗在这里吠吠，那里跑跑，增添了不少热闹。这样的一点热闹，迎合了来来往往的客人。这小狗用鼻子嗅一嗅，便会跟在客人后面，来来回回地摇着尾巴，惹人喜爱。

这小狗，真黏人，搞得我都像这家人。

客人们在院子里这样打趣 顾家小院，给出一种家的感觉。

墙上，挂有二胡、笛子、吉它，等待人们展示自己的才艺。

家在，人在，景在。

这里的景，多数是用花搭建起来的。这里的花，各式各样。睡莲，晚上睡觉，白天绽放。它生活在一个有鱼的池塘里，本爱宁静，但，到了晚上，池塘里蛙声出来了，不知是否扰乱花的梦。玫瑰，带刺儿，却花开出人们喜欢的颜色，大朵大朵地簇拥着，芳香四溢。楼上楼下，屋前屋后，一年四季，花开着。

好景配上雅致生活。

顾家的木屋，古而朴。

这木屋，利用圆木与圆石而建成，

呈现出来的是少有的古色古香。坐在茶几边，热气腾腾地水汽绵绵不断地溢出品茶，亦品人生。生活中的不如意，情到中年浓稠，风轻云淡的回忆，都在一杯茶里。随时间慢慢地走，趁着月色，和着火光，没有觥筹交错，有的是促膝而谈，卸下身上的疲乏，捋一捋思绪

就这样，喝茶，聊天。

夜色里，只剩下月光了。

月光破窗而入 看你，亲你，吻你



解锁 榴莲盲盒 有窍门



闻着臭、吃着香，说的就是榴莲。对于喜欢吃榴莲的人来说，被誉为 水果之王 的榴莲的味道是独特的。眼下，大量榴莲成熟上市，今年不少榴莲爱好者热衷于在市场上购买一整个榴莲回家 开盲盒。那么，吃起来香甜绵软的榴莲又该如何挑选呢？

看：颜色偏黄则表示成熟，若是暗黄或偏褐色则有些熟过头。外表尖刺越多越密集，说明果肉越多。微微开口但不会看到过于明显的果肉最佳，裂开太宽

的则是熟得太过。外形应该较为规则和对称，如果有明显的变形或者压痕等，很可能在储藏或者运输过程中受到损伤，榴莲的大小和形状与成熟度相关。成熟的榴莲应该有一定的重量和口感，形状相对规则且外形没有过多的伤痕。

闻：靠近榴莲的裂口，闻着有生味，则还没有熟透；若闻着有酒味，说明榴莲成熟过头；若闻着香甜，那就放心购买了。

听：成熟榴莲的果壳和果肉

之间是有空隙的，拿起来轻轻摇一摇，就能听到细微的声响，说明这个榴莲已熟。

捏：捏住榴莲外壳上相邻的两根刺，微微用力向内靠拢，若能轻松捏动，代表其成熟度高；如果刺又尖又长且不容易捏得动，说明榴莲的果肉少皮厚，且没熟透。用指甲捏榴莲的果柄，如果留下指甲印说明榴莲较新鲜，若是柄比较干枯，说明榴莲存放时间比较长，不太新鲜。

(来源：新华网)