

# 水木潇湘迎客来

金子凰



世界自然遗产武陵源 不仅天蓝、山绿、水清 还有一处令人神往的民宿 水木潇湘。

水木潇湘位于武陵源一个叫抗金岩的村里，经武陵山大道插旗峪路段往梓木岗方向两公里多的半山腰上便可瞧见她的身影。

绿水青山，就是金山银山。偌大的宣传标牌镶嵌在村口竹编的围栏上，背后是一个正在拟建的大型停车场。从村口往上走两百米，转过一道山弯，便豁然开朗：阡陌交通，屋舍俨然，桑田稻黍，鸡犬相闻。好一幅唯美的田园山水画。

池水清澈，微波荡漾。绿柳倒垂，荷叶连连。小桥流水，竹林吐翠。

这里是花的世界。到处是花墙、花树、花丛，什么绣球花、黄金草、安吉拉、红继木、女贞球、常春藤，还有那玛格丽特、法国冬青、腊梅老桩、比利时杜鹃，真是应有尽有。

房舍傍水而建，民宿依木而立。

主楼、树屋则根据场地、位置顺势建造，栋与栋、楼与楼之间形态各异，造法不一，充分体现了人与自然的和谐共生。

房号的命名更是让人体会到中华汉字的优美和中华文化的博大精深：水木 潇湘 浣莲 涧溪 怡月 竹石 等。

为满足客人需要，各类房型应运而生：亲子房、套房、双床房、大床房。走进客房，

内部设施一应俱全：花盆、吊篮、茶具、水果、点心、电脑、书册 洗漱用品配备得齐齐整整。

掀开窗帘，宝峰山美景扑面而来，百丈峡奇境尽收眼底，惹眼的清晰感、层次感明明白白地突显出来。不远处秧苗葱茏，待插的水田犹如一面镜子，农夫挥舞着竹枝，吆喝着水牛，一步一步，稳稳实地行进在田间。绿，绿，绿，一片翠绿；美，美，美，山水皆美。一边茗茶，一边赏景，心头的烦恼消失得无影无踪。

夜幕降临，带着欢快，很快你就会进入到甜蜜的梦乡。

唧唧 啾啾 喔，随着几声清脆的鸟叫和一阵悦耳的鸡鸣声，天放亮了。啊，这时的空气清新得无法形容，负氧离子含量达到了每立方厘米两万多个，含尘量比外界低3倍多，难怪，这里被称之为氧吧俱乐部。山雾渐渐消退，红日冉冉东升。

庭院里，手绘六尺卷正在讴歌文明礼让，墙画拉锯尽抒劳动快乐。这里的四周安宁、静谧，这里的山水秀美、温柔，这里的乡民质朴、纯真。

来吧，这里是湖南省休闲农业与乡村旅游星级企业（园区），这里是湘西最美民宿体验点，这里还是武陵源区青少年科普体验基地。

民宿仙境哪里寻？水木潇湘迎你来！

# 一碗不简单的鸭肉粉

全媒体记者 罗俊杰



老板儿！这再来一碗鸭肉粉咯！来哒来哒，给你再送个煎蛋！随着店内的一声声吆喝声传来，位于月亮湾二期门口附近的鸭刘记米粉店，又开始呈现一片忙碌的景象。

嗦粉，作为湖南人早餐中极其重要并且不可或缺的一环，可以说是深受每一位湖南人的喜爱。而一碗米粉的制成也称不上太难，将米粉下水煮熟后捞出，配以汤汁倒入放好佐料的碗中，再浇上每家每户特制的臊子，即可端上餐桌供食客享用。乍看之下只是千篇一律的制作过程，并没有什么独到之处，但是每家米粉店的口味却存在着高低

之分。其中玄妙，便在这每家每户特制的臊子当中。

我们店里的鸭肉臊子，吃过的都说好！当被问及鸭刘记的制胜法宝时，老板秦刚一脸自豪地告诉记者，别看只是简单几块肉，为了能做好这个臊子，我们可是下了大功夫。为了做好这份鸭肉臊子，鸭刘记从选材就开始内卷，选取的都是怀化芷江鸭。作为中国国家地理标志产品，芷江鸭不仅皮薄，骨头细软而且皮下脂肪少，肌肉发达，富有弹性，是做鸭肉料理的最优选择之一，用来做米粉臊子都有点大材小用的感觉。

为了能处理好这一份大材，

发挥出它最大的优势，鸭刘记也是煞费苦心。每只鸭子都需要经过清洗、去腥、腌制、油炸、炒制等18道工序，需要花费整整48小时。虽然过程繁琐复杂，但每一步都影响着鸭肉的口感与风味，所以丝毫马虎不得。为此，秦刚需要每天凌晨4点就开始着手准备鸭肉臊子，并且还是限量供应。有好几个顾客都是第一次没赶上鸭肉臊子，特意第二天七八点就过来赶第一趟米粉。

鸭刘记特选的永顺米粉，不仅口感更筋道，同时较细的米粉本身也会更容易入味。嗦上一口，劲道爽滑的米粉被浓浓的汤汁包裹着，让人胃口大开。再咬上一口味道爽口的鸭肉臊子，肉质酥香并且油而不腻。满满一大碗鸭肉粉下肚，可别提有多享受了！