

自在平江 野宿一家网红悬崖酒店

通讯员 李匠

盛夏暑期，笔者带着家人开启了周边游，第一站就是岳阳，昔闻洞庭之水，今登岳阳楼上，漫步汨罗江畔，追忆屈子离骚，感叹世事无常，走进文人墨客笔下的岳阳。住宿上，笔者选择了最近网上非常火的自在平江野奢度假酒店，感受了一把豪华野奢风。

酒店坐落在群山之巅，由顶荟、岩上、子崖会三栋建筑组成，既独自成章，又遥相呼应。其不同以往的独特性，是所有客房被设置在了山顶，拥有会当凌绝顶的视野，一览众山小的格局。

山谷通幽处，占地5000多亩的自在平江就像是蜿蜒在溪谷中的一幅水墨画，所有建筑依据天然地势设计，因注重生态，未随意砍伐树木。

一期 山舍 命名来源于《大学》，藏屋山林间。二期 双溪书院 建于山谷内，临水随溪。三期 鹰岩崖居，则坐落于山巅，之所以命名 自在平江野奢酒店，在于表达野于外奢于内，既能无限亲近大自然的美，又能拥有一个舒适的住宿环境。

在这里，由于场地的独特位置与视角限定，使建筑的生成必须遵从对场地环境的直觉认知：所有尺度的建立都基于场地的边



界，人在场地中的游走及日光摄入的角度。

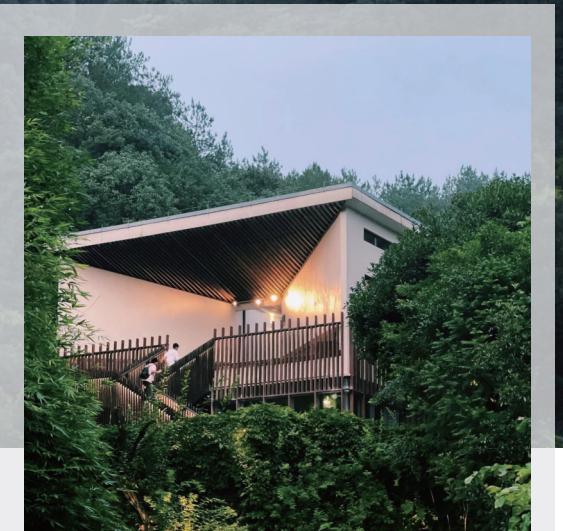
在这一体量界定的空间内部，再根据人的游走动线，以观景的需要来设置房间与通道：一条略有曲折的动线连接各个客房以及西侧的泳池。根据这一结构关系，顶荟的内部东侧设置了四间客房，中间为SPA、更衣间、茶室等辅助功能，西侧为无

边际露天泳池，总体形成一个单纯的 一字形 布局。

建筑的南北两侧都做了2.8米的屋檐挑出，南侧遮阳，同时兼为露台；北侧为主要户外通道，提供遮雨的顶棚。这样内嵌的立面为建筑的墙面增加了阴影，也使建筑的体量简化为屋檐和底板两条修长的线条。

岩上 在场地标高上比 顶荟 低了大约35米。场地位于一个极小的山顶平台，建筑的轮廓完全因地制宜 一个自由曲线的卵形。客房沿四周布局，隐藏在一个向四周延展的屋檐之下。建筑内部是一个异形的中厅：一个近乎封闭的空间，只向西打开一个小小的豁口作为休息平台。各个客房的入口围绕中厅成环状自由布局。进入房间后，空间豁然打开，C型曲线的平面配合圆床的设置，使得每个房间都具有不同的空间细节感受。在这里，所有空间的设计并没有太多着力的痕迹，一切都随着自然的岩石形态慢慢展开。

自在平江 之美，胜在浑然天成；建筑之要，贵在天人合一。



啫啫蚝烙：香与鲜的完美演绎

实习生 向钿钿



广州，这座历史悠久的南方城市，以其丰富的美食文化蜚声海内外。提到广州美食，不得不提起一道极具代表性的佳肴——啫啫煲。啫啫煲的名字由来颇具趣味，食材放入砂锅中，经历高温烧焗后，砂锅中的汤汁迅速蒸发，发出“嗞嗞”的声响。粤语中，“嗞嗞”发音为“啫啫”，故此广州人巧妙地将其命名为“啫啫煲”，像是一道会唱歌的美食。

在众多啫啫煲的创新菜式中，啫啫蚝烙脱颖而出，它不仅美味诱人，还具有很高的营养价值，常常

成为人们津津乐道的话题。在大学期间，笔者与朋友们经常相约品尝这道美食，今天就向大家推荐这款令人回味无穷的啫啫煲创新佳肴——啫啫蚝烙。

啫啫蚝烙有别于普通啫啫煲，其创作灵感源自潮州著名小吃，但又区别于潮汕菜的蚝烙。这道美食以番薯粉为主要食材，融入蚝仔、带壳的花甲、小八爪鱼等海鲜，宽而平的铁盘加油烧热，放入蚝烙糊，摊成一个圆形饼状。最后加上鸡蛋，撒上葱花，美味即成。火候的控制是做好这道菜的关键，既要

保证饼的外壳酥脆，又要确保内部蚝肉的鲜嫩。

吃啫啫蚝烙，搭配甜辣酱是不错的选择。甜辣酱的微辣味道，既能中和油腻，又能提升整体口感。若点上一壶茶，如普洱茶、乌龙茶等，更能解腻去腥，让人在品尝佳肴的同时，享受到茶文化的精髓。此外，根据个人口味，还可以加入蒜泥、香菜等佐料，使口感更加丰富。

这道分量十足的菜肴，不仅让食客感受到了满满的诚意，更体现了广州人对美食的热爱。用类似披萨刀的工具切开，正适合与亲朋好友分享。众多食客在吃完后都感叹到：有锅气！这无疑是对一道美食的最高评价，也是对厨师的肯定。