

# 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 向钊钊

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“滋滋”的声响。粤语中,“滋滋”发音为“啫啫”,故此广州人巧妙地将之命名为“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。