



遇见,云溪杉舍

通讯员 李匠

这个国庆,笔者和家人去了一趟浏阳宝盖寺,住在一家名为云溪杉舍的民宿里。去的时候,山中还是下着小雨,门口由绿植掩盖着,雨水滴落在绿植上,别有一番雨纷纷旧故里草木深的意境。

穿过前厅,古典的庭院在眼前出现。石板路边,绿植被雨水冲刷着,一栋栋低矮的古朴别墅藏在背后。石砖矮墙,青藤瓦缸,樗卯门柱,每一处细节都很复古。庭院也分为不同的部分,这桌凉亭被绿植环绕,耳边是山间的风声以及水滴落在池塘的声音。

云溪杉舍主要分为12个单元,其中溪畔竹语锦上是3间独立院落,可听溪凝神、瞰山凝心。主楼有5套庭院,均有独立客厅和厨房,古典雅致风格,温暖治愈,此外,还有4套新建的亲子套房。

幽鸟呼人入睡乡,层层露叶漏朝阳。笔者一家住的是溪畔,拉开窗帘,或雾隐远山,或青翠欲滴,可赏尽霞峰溪月,光华万千。窗前的时光属于自己,用一杯茶,将茶境延展到天地、四时之内,一张桌,几把椅,一套茶具,浮华当下,自得沉浸,感知生活,且行且慢。

山泉泡池,山间茶室,山谷木屋,心灵有了闲暇游乐之所,或温一杯热茶,或酌一杯浅酒,生活意趣也有可以生发的土壤。林间鸟语,山涧溪流,清澈清心,至情至性,都是得天独厚的自然给予。

遇见,云沐山居,泛月迎风,山在心中。

值得一提的是,在民宿旁边,还有一块超大的草地,长满了白绣球花,梦想中的庭院式草坪婚礼,这里也能拥有。

一菜两吃的老山翁茶油土鸡

通讯员 周红军

真正的吃货去老山翁耕读书院游玩,终点不在茶室,而在食养山房。

食养山房用最原始的味道,最简单的食材,根据人的不同体质、年龄、性别以及气候、地理等环境因素的差异,选择适宜的饮食以调节人体脏腑功能、滋养气血津液、强身健体。

这里的招牌菜为高营养且有独特口感的茶油土鸡。茶油土鸡一直是湘菜和土家菜的金牌菜品,老山翁茶油土鸡为了满足现在既要好吃又要养生的美食理念,老山翁耕读草堂在原来传统土家工艺的基础上进行创新,开发出油茶土鸡一鸡两吃的做法,既可吃到口味茶油鸡,又能喝到鲜美甘淳的养生鸡汤,避免很多人炖一只鸡,鸡汤被喝掉,鸡肉被大量浪费的情况出现。

数十年沉淀,老山翁茶油土鸡获得慈利县十大名菜的荣誉称号,每年能卖数万只。好吃的东西必然讲究。

老山翁茶油土鸡只选天生生长的土鸡,和那些整天圈养在农场的肉鸡不同,它们是自然嬉戏在养殖基地的快活鸡,平时都在山茶树园放养,见蓝天白云,吃五谷杂粮和小虫,对挑嘴的人来说,这样的鸡肉不腥不柴,紧实滑嫩。

茶油土鸡看似普通,但制作过程耗时很长,选好土鸡后,先放茶油烧开,下鸡块,浓香馥郁。爆炒后,撇油及上层汤分离,再把中汤分开用精选食材包慢火炖养生汤,含鲜参、枸杞、红枣等。大部分鸡肉及上层汤做成红烧干锅鸡。这样既可吃到口味茶油鸡,又能喝到鲜美甘淳的养生鸡汤,养生汤不仅可以解除鸡汤的油腻感,还可以发挥食材的补益功效,帮助人们调养身体、补益气血。

在慈利县各个乡村,每逢过节家中的父母都会准备土鸡火锅,等待着远处的儿女们回来,路途中儿女们也会泛起对家乡味道的思恋。对于味道,更重要的是里面包含着父母对子女无私的爱,想要重新拾起儿时的回忆?当然要来一次老山翁啦!



美食指路:慈利县零溪镇岩溪村
订餐号码:19974416717