

去有风的地方，赴一场乡野之旅

全媒体记者 陈洁 实习生 肖真

山中习静观朝槿，松下清斋折露葵。习惯于山间的安静，早起遍地看花，品尝乡间野味。这是古人朴素的山居渴望。生活不仅是沉浸于城市的喧嚣，还需感受山风间的温柔。慈利县二坊坪镇杨家垭村就有这样一家藏匿于村落的民宿——去有风的地方。

还未走近，远远望去，一座极具现代化的多层复式建筑映入眼帘，依山而建，藏匿于绿茵之后。踏入民宿，会被它的美学设计吸引。这是一座砖木结构，三层楼高的建筑。一层中间的过道向内延伸，形成一个独立庭院；第二层比第一层更凸向室外，二层中间镂空，透过方形镂空往下看，下面的石榴树将民宿划分为两个部分。而最左侧进门口的尖尖瓦屋顶自然向上延伸，与其他部分奇异融合。

民宿老板吴振红介绍，这间民宿风格追求侘寂风，这也是他的一个经营特色。因此，民宿内可见多种多样榆木、橡木等木质家具，以及一座座排列着的茅草屋，增添了乡村天然质朴的风情；一楼的开放式的多功能的互动空间也是侘寂风的表现，在这个充满禅意的空间内品茶、看书、交际，回归自然美的生活方式，整个空间更显清晰和淡雅；舒适的室外空间体现民宿追求的回归自然，回归乡野的理念，露天泳池、庭院使来往客人能感受到山间清风的温柔。

当浪漫的设计与乡野的诗意图发生碰撞，建筑与环境交相辉映，民宿会给予游客温情的回应。去有风的地方是绿色的世界，到处有树木、绿植，金叶女贞球、棕榈、樟树、天门冬还有袖珍椰子、富贵竹、湖北梣等，应有尽有。细节设计上，老板吴振红也有自己的巧思。日式藤艺编织灯、松果吊灯、树脂鹿角灯，品种繁多，样式独特。侘寂风美学在这细微之处的巧妙设计上触动人心。

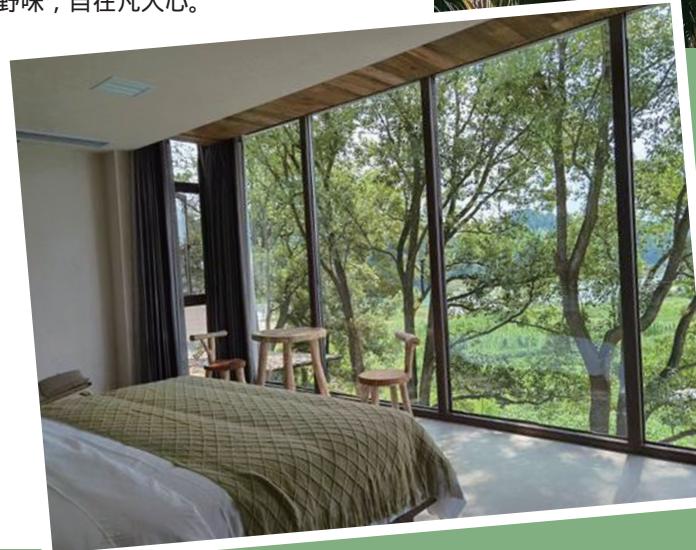
民宿共有客房15间，为满足顾客需求，亲子房、双床房、大床房等房型完备。客房大面积使用暖色调奶油色，使整个空间既温暖舒适又简洁大

方，搭配着原木家具，凸显出自然而惬意的氛围。且每个房间都有其独特的视野，让顾客自己去探索乡野度假体验。

而此民宿的特色不仅仅于此。初见它，以其自然的侘寂风美学会将顾客引入隐于城市之间的世外桃源，感受山野与现代的完美融合，体会美景与远方。而这里的餐食也是山野之味，品尝湘西特色农产品、土特产，包括葛根粉、湘西腊肉、虾米和茶叶等。体验乡野之乐，游玩黄石水库、垂钓等。要让城里的客人来体验度假民宿，远离城市的喧嚣，享受乡村这份宁静生活，感受这种慢节奏生活方式。老板吴振红向记者描述了这个乡野度假民宿的特色。因此，去有风的地方是集休闲、娱乐、度假为一体的综合性度假民宿。

以民宿为中心点，延伸此地的农产品、土特产，做高端营地、游客步道，想以这个民宿把周边老百姓的农副产品给推销出去，让城里的人吃到我们这里的土特产，让附近老百姓受益。这是老板吴振红对民宿发展计划的设想。

阡陌交通，鸡犬相闻，村落之中，一度假民宿，悠然而立，农家乡野味，自在凡人心。



天冷宅家，最爱这一笼暖暖的粉蒸肉

游方



热气腾腾的粉蒸肉，烟火十足。吴保国 摄

南方人大概对粉蒸肉并不陌生。史料记载，这道菜发源于江西，属赣菜名品。袁枚在《随园食单》中写：用精肥参半之肉，炒米粉黄色，拌面酱蒸之，下用白菜作垫，熟时不但肉美，菜亦美。以不见水，故味独全。江西人菜也。

如今，粉蒸肉在很多地方都算是传统名菜，比如湖南、杭州、重庆。各地做法略有差别，口感也不同，但米粉、五花肉、蒸，这三要素不会变。

如袁枚所记，基本做法是将肥瘦相间的五花肉切片，加入料酒、淀粉、盐、生抽、五香粉，搅拌后腌半小时。米粉可以直接买蒸肉粉，成分主要

是大米、糯米，赣南本地的蒸肉粉还会加入荷叶粉，味道接近荷包胙。肉片裹好米粉后，放入电饭锅或电高压锅蒸，肉片上面还可以码几块土豆、红薯或毛芋，味道更清甜。

爷爷爱吃粉蒸肉，很爱吃。大概是因为，粉蒸肉能满足老年人的两个饮食需求：软烂易消化；大块荤肉，能提供充足热量。妈妈买两斤猪肉做粉蒸肉，他一天差不多能吃完。但往后一个多礼拜，他只会吃一点饭。这让我联想到饱餐一顿的狮子或者蟒蛇，进食后需要漫长的消食时间。但人需要规律的饮食，所以粉蒸肉并不经常做给他吃。但不吃，

他总会很想念。

如果出太阳的话，肉片再放到天底下晒一晒，米粉和酱汁的味道能深入到猪肉深处，被阳光牢牢锁在里面，上锅蒸的时候不会被水汽冲淡，味道更醇厚。肉片入碗也有小窍门，米粉肉不要乱叠，要一片片沿着碗的外围码过去，像造塔一样在中间留出空隙，这样水汽能从上至下均匀地接触米粉肉，避免软硬不一，出现疙瘩。

过去蒸粉蒸肉用的是上粗下窄的木甑，架在土灶上，先大火蒸熟，再文火慢慢煨烂，烟雾缭绕大概三小时，粉蒸肉差不多就熟烂了。如果想在家尝试，用蒸锅就可以。

粉蒸肉很适合这个时节吃。天寒地冻，外出不便，那就做一锅粉蒸肉，和家人或者三五好友围坐一圈，暖暖胃，贴贴膘，谈天说地，岂不是妙事一件？