

云中茶事

## 喝陈年普洱要先醒茶

如今,很多人喜欢喝陈年普洱茶。但有些人在品饮时,同样的茶叶,却总感觉自己冲泡出来的茶汤不如别人的好喝。其实,原因很简单,喝陈年普洱茶,一定要先醒茶。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,茶叶长时间密封存放,取出冲泡前需要醒茶。醒茶,不仅在整个冲泡过程中对茶叶内在品质的表现有着决定性的作用,而且对后面的冲泡也有影响。醒茶通常包含两个方面,一个是冲泡前的唤醒,称为干醒普洱茶;另一个是冲泡时的唤醒,称为湿醒普洱茶。其中,干醒是指通过改变普洱茶的存储方式,达到唤醒茶质、凝聚茶香的目的。这是因为陈年普洱茶一般都要经过几年甚至十几年的存放,长年的仓储陈化使得其内含物质变得收敛,冲泡起来不太容易出味。醒茶可以唤醒茶质,凝聚茶香,迅速提升茶叶的品质。而且,通过让茶饼与氧气充分接触,能使其本身的花香、木香逐渐散发出来,并使茶汤的口感也更加滑口、圆润。一般来说,15年以上的普洱茶至少应该醒2个月。

湿醒是在干醒的基础上,用水及温度帮助叶片舒展,使茶叶充分地苏醒过来,利于在冲泡时释放出茶叶的最佳品质,并洗去茶叶在各个环节中附着的浮尘。具体方式是,先用沸水充分温热茶具,之后投入适量茶叶,注热水,数秒后立即倒出茶水,反复1-2次。(一凡)



## 纯驼奶是这样诞生的

近年来,骆驼奶日渐走进人们的生活,市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,以纯天然、营养丰富等特点受到许多消费者的喜爱。那么,你知道一杯纯正的“驼能”骆驼奶是怎样诞生的吗?

为了给人们提供健康营养的驼奶产品,“驼能”公司实地考察了新疆多个骆驼奶源牧区,最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境,为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境。这里的骆驼喝着天山雪水,吃着珍稀中草药植物,以原生态自然方式成长。而且,“驼能”公司践行“绝不放弃每一桶好奶,也绝不纵容一滴劣奶”的理念,对骆驼奶进行110多项的检测。其中,原料乳一桶一测,有68项检测,包括酸度、新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺检测,以及微生物检测、蛋白质等营养指标检测和牛、羊乳掺入检测等。

除此之外,在生产过程中,60℃间接加热工艺和大功率蒸发器、750/28制粉塔的创新应用,也保证了更低温度、更短时间制粉,全力保障了“驼能”骆驼奶活性营养成分的保存。日前,经浙江中医药大学驼奶大健康产品研发中心检测,在从鲜驼奶到奶粉的整个加工过程中,被检批次的“驼能”骆驼奶的免疫球蛋白、乳过氧化物酶、溶菌酶等活性营养成分的保存率可以达到94%以上。

从奶源到加工,从牧场到车间,源于新疆的“驼能”骆驼奶,带给你和家人更多的健康保障。(广告信息)(一凡)

## 平城味道记忆(8)

## 兴华村是村吗?(下)

本报记者 牛瑞芳

兴华村的宴席讲究、多样,在“平城味道记忆(7)”中,赵富平大师讲述了兴华村的燕翅双烤席、翅子席的大菜。那么,这些宴席的凉菜、点心又吃些什么?当年兴华村闻名的主食又有哪些?本期,赵富平继续一一解读。

兴华村宴席的凉菜讲究八拼十六样,四荤、四素、四干、四鲜。凉菜装盘时讲究“两堵墙”,即每一个碟子里摆放两道菜,两道菜中间要有空隙,以保证每道菜都能保持各自的味,不串味。由于过去的团桌大且没有转盘,每个碟子里装两道菜,客人吃时可轻易吃到每一道菜品,能保持良好的用餐仪态。

兴华村的宴席还要有糕点,为两道甜点、两道咸点。两道甜点是奶油金丝卷、一窝丝,两道咸点是炸酥盒、水晶包。一窝丝还要夹馅,夹豆沙馅、红糖馅、红糖什锦馅等。过去的一窝丝做工非常细致、讲究,成菜呈饼状,因此一窝丝又叫青油饼。上桌时下层四个,上层一个,馅料盘在饼中。吃时用筷子轻轻一挑一抖,才成丝状。

九龙烫面饺,是兴华村最为著名的主食之一,是名厨张艺的拿手一绝。烫面饺子虽为饺子,却是惟妙惟肖的“龙”。饺子头部捏成龙头形,尾部捏成

龙尾形,用黑芝麻做眼睛,用胡萝卜加澄面做成龙珠放在龙的口中,蒸制,一笼9个,既好吃又好看。

兴华村的另一主食是三鲜焦炒面。这道主食用面为拉得很细的面,与做一窝丝的面粗细一致。先将面丝炸一下,然后用鱿鱼丝、海参丝、肉丝爆炒,炒好的面脆嫩鲜美。此道主食对厨师的技艺要求十分严苛,炸、炒都要在极短的时间内完成,手到、眼到、心到,才能做好此菜。

此外,主食还有三鲜伊府面和牛油脊髓馅糖油旋。其中,三鲜伊府面是先将面丝在饼铛上烙到两面焦黄,抖散,再用素三鲜或肉三鲜炒制而成。牛油脊髓馅糖油旋个头较小,馅料是用牛油、牛脊髓加白糖、桂花酱调制而成;面发好后擀开,将馅料铺在上面,卷起切成小剂,上锅烙制。

赵富平介绍说,过去的宴席也很讲究摆盘造型,最为流行的为“八洞神仙”,并有“明八洞”和“暗八洞”之分。“明八洞”是用面塑成八仙人物造型,若塑一个何仙姑,主菜要摆成莲花状,再配一个“何仙姑”。“暗八洞”则体现八仙人物的明显特征,如果要表现韩湘子,就配一个笛子;如果要表现张果老,就

配一个小毛驴。

赵富平说,兴华村的素席以面筋、豆制品为主,讲求荤菜有什么菜,素菜就要有什么菜。而且,鸡、鱼等菜品的口感、造型都与荤菜无异。



美食传说故事

## 味道独特的大同涮羊肉

涮羊肉历史悠久,据传起源于元代,为成吉思汗发明。传说当年成吉思汗接到紧急军情,出征在即,忽然感觉腹中空空,可厨中尚无食物果腹。情急之下,他命厨师烧了一锅开水,将羊肉飞刀入锅,加以佐料食用,感觉竟是别有一番味道。此后,涮食羊肉这一吃法便流传开来。

涮羊肉虽不是大同特有的美食,但大同涮羊肉却有着自己独特的味道。据老大同人讲,过去大同涮羊肉有一套完整的美食标准,对锅、炭、肉、菜、料等都

有严格的要求。涮羊肉的器具主要是铜火锅,以木炭为燃料;涮食的食物主要是羊肉、白菜、豆腐、粉条之类,所用的汤为高汤,佐料以麻酱为主,再配以辣椒油、香油、味精、香菜、腐乳、韭菜花。其中,羊肉的选择非常讲究,最好的羊肉不仅要肉质洁净、色泽鲜艳,还要有红有白、外形美观。吃的时候,只需用筷子将羊肉往烧开的铜火锅里“左三下右两下”地一涮,便可食用。

不过,涮羊肉最初在很长一段时期内都是名流大户人家的美食佳肴,直到



20世纪80年代,涮羊肉才逐渐成为大同人常吃的美食之一。而现如今,大同的涮羊肉种类多样,不论是锅底,还是小料、食材,都是越来越丰富。

(锦华)

解读“云冈”酒

## 云冈酒业：创新发展 新品不断

大同境内有众多名泉名井,井水甘甜性软,适于酿造。尤其北魏在此建都后,大同的酿酒业更是发展迅速,形成了独特的酿酒工艺。如今,大同云冈酒业有限责任公司坚持走传统发展之路,不仅将老品牌发扬光大,还研发出多种新品。

大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,是我市食品行业的著名品牌产品,受到众多消费者的青睐,产品走俏本省和北京、天津、内蒙古、山东、重庆、广东等地市场。2016年,大同云冈酒业有限责任公司在中国食品发酵工业研究院科技人员的帮

助下,历时4年,研发出了黄酒新产品。该黄酒新品富含多种氨基酸,色泽橙黄清亮,酒性柔绵温和,口味鲜爽、回味悠长。

此外,大同云冈酒业有限责任公司还在此基础上研发出云冈养生酒。该酒以干榨黄酒为基料,辅之以北方大枣、枸杞和晋北特产北芪等多种中草药,封缸3年以上发酵酿造而成,酒度低、口味醇,是纯天然的绿色酒品。

大同云冈酒业有限责任公司也是晋北重要的高粱白酒生产基地。如今,该公司以传统酿造工艺为基础,以科学的态度

改进原料筛选、配方、制曲方法,调控发酵时间与温度,精心研发出“云冈”牌清香白酒。该酒酒体醇厚、酒香浓郁,入口甘冽、口感柔和,绵甜爽净、回味久长。

除此之外,大同云冈酒业有限责任公司还生产采用传统工艺酿造的北芪酒。该酒由晋北地区盛产的黄芪陈酿而成,色泽金黄、味道鲜美,补中益气、健身活血。而且,近年来,该公司又致力于挖掘开发曾辉煌200多年的北魏古都皇家御酒,相信不久将会带给人们惊喜。(一凡)