

## 时令茶道(3) 惊蛰

## 惊蛰春芽一口鲜

本报记者 王锦华

惊蛰是二十四节气中的第三个节气,意为春雷始鸣,惊醒蛰伏于地下的昆虫,即“春雷惊百虫”,大自然有了新的生机。不过,我国地域辽阔,“惊蛰始雷”的现象更多是与长江中下游流域以南地区的气候特征相吻合。在北方地区,还是春寒料峭、乍暖还寒。

惊蛰时节喝什么茶好?裕盛祥高级茶艺师侯金凤告诉记者,大同远离茶叶产区,过去惊蛰时节人们仍以喝耐存放的茉莉花茶或沱茶、砖茶、饼茶等粗老茶为主。近年来,随着交通条件不断改善,物流快递日益便捷,春饮绿茶逐渐成为时尚。

侯金凤说,绿茶的鲜嫩度在我国六大茶类中最为突出,明前采制的绿茶更为珍贵。我国传统十大名茶中绿茶的占比也最高,有西湖龙井、碧螺春、六安瓜片、太平猴魁等。对北方茶友来说,经历了寒凝大地的严冬,惊蛰时节,草木未萌,一泡新采的绿茶,不

但滋味鲜爽,还泛着鹅黄浅绿的江南秀色,会给人带来满室生春之感。

记者在采访中了解到,为了抢占市场先机,经销商会加快发送春茶,北方茶友喝到新茶的时间,通常不会比原产地茶友晚过一周。目前,蒙顶春芽等名优绿茶已陆续在大同上市。据侯金凤介绍,蒙顶茶产于四川蒙山,山上古木参天,寺院林立,云雾弥漫,景观奇特。蒙顶茶芽外形紧凑多毫、嫩绿色润,香气馥郁鲜爽,汤色碧清微黄。蒙顶茶自唐代起即列为贡茶,久负盛名。

侯金凤还提醒说,绿茶以当年采制者为佳,隔年绿茶也能喝,但口感滋味逊于当年新茶。在原产地,一些商家会以低价把隔年绿茶售卖给游客,非专业人士很难辨识。品饮绿茶最好使用玻璃器皿,以便观赏叶芽汤色。绿茶不易保鲜,建议少买勤买,尽量不要一次性大量买入。



## 云中茶事

## 辨别陈茶有方法

春茶滋味鲜爽、香气宜人,营养价值也较高。可是每年春茶上市时,一些刚开始喝茶的茶友都会担心买到以陈茶冒充的新茶,不知该如何区分新茶和陈茶。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,辨别新茶和陈茶也是有方法的,首先应观察色泽。一般来说,新茶鲜艳亮丽,茶汤汤色也较为清亮,而陈茶的颜色稍显暗淡,茶叶也不太光滑。这是由于茶叶在储存过程中,构成茶叶色泽的一些物质发生分解而导致的。如绿茶中叶绿素的分解,会使绿茶色泽由新茶时的青翠嫩绿逐渐变得黄绿枯灰。其次要品一品茶汤,这是鉴别新茶与陈茶最直接的方法。通常新茶的味道比较鲜爽,陈茶滋味较淡薄。而且,新茶的香气较为持久,陈茶的香气较淡。

除此之外,新茶由于刚制作出来,含水量较低,比较干,而陈茶因存放较久,含水量较高。如果用手捏茶叶,新茶能捏成粉末且茶梗易折断,陈茶则不能捏成粉末且茶梗不易折断。

(一凡)

## 紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658

## 我家厨房

## 猪皮冻



猪皮冻是许多人喜爱的一道美食,不仅风味独特,而且富含胶原蛋白。猪皮冻的烹饪方法很简单,可以让你轻松搞定。

**食材:**猪皮、葱、姜、料酒、草果、八角、生抽、盐、黄豆。

**做法:**猪皮洗净后放入开水锅中焯水,加葱段、姜片、料酒去腥,大约10分钟后捞出过凉,去掉残余的肥油,切成小条备用。切好的猪皮条放入碗中,加适量盐和料酒,搓洗至没有明显油脂。把猪皮条放入电饭锅中,加入提前泡好的黄豆、葱段、姜片、草果、八角、生抽、盐、水,小火慢炖1个小时。炖好后,去掉辅料,撇去浮沫,倒入盆中放冰箱冷藏一夜。吃时,将猪皮冻切成片,拌入醋、蒜等调料即可。

(孟维鹏)

## 推荐

## 去“半天 COFFEE”体验手冲咖啡



如今,说起大同年轻人喜欢光顾的地方,就不能不提绿地缤纷汇,这里真的是隐藏了很多宝藏小店。记者此次推荐的就是位于这里的一家名为“半天 COFFEE”的小店,据说该店名字的由来是因为它只开半天。

该店的装修风格很有特色,红黑的撞色给人以极强的视觉冲击力。而且,在软装上也选择了很多设计感很强的家具。如果你也对家居设计感兴趣,可以去挖掘这里的宝藏设计款。

店内还有一面咖啡豆展示墙,展示了不同产地不同种类的咖啡豆。

这家店主打的宣传语是手冲咖啡店,在这里,顾客可以亲身体验手冲咖啡的过程,了解咖啡文化。当然,如果你只是想慵懒地度过一个悠闲的午后,也可以让咖啡师帮你制作一杯自己心仪的咖啡,并有各种甜品和小吃可以选择。喜爱喝咖啡的你,赶快去感受一下吧。

(孟维鹏)

## 融合料理 别有特色



一说到炭火,相信大多数人都会联想到烤肉店、烧烤店、火锅店,很难会和西餐联系在一起。而这家位于伦敦街的“落日融合炭火料理”,就是这样一家别有特色的西餐厅。

该店主打法式装修风格,慵懒随性的氛围很温馨。尤其当落日将近,店内暖色系的灯光开启后,更给人以放松之感,一天的疲惫仿佛也随之而去。

既然是融合餐厅,店内的菜品当然也是非常丰富,美餐、法餐、西班牙餐、意

大利餐中具有代表性的菜品几乎都有。落日橙香烤鸡是该店的招牌菜,有番茄和辣椒两种酱汁。烤鸡肉汁饱满,还有着淡淡的橙子香味,非常好吃。意大利肉酱面,不仅肉酱料足,味道也很浓郁,每一口都裹着满满的酱汁。牛油果三文鱼塔塔是女生的最爱,三文鱼的肉质细嫩,伴着牛油果的香味,口感丝滑。法式蒜香牛蛙,蒜香味浓郁,加上牛蛙细嫩的肉感,让你吃起来只能感叹西餐的量太少了。

此外,店内还有很多独立的小包间,非常适合情侣约会、朋友小聚或者接待客户,私密性比较强,值得一试。

(孟维鹏)

## ■广告

2024《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道  
品味粤菜 品味人生

品正宗粤菜 享天下美食

君宴~款待你心中最重要的人!

订餐电话:0352-2090000 2096666  
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇

好厨房 食味鲜

云尚 8

经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内  
电话:0352-8281890

裕盛祥

清清白白做人  
规规矩矩做茶

裕盛祥旗舰店:大同市平城区永和路1565号  
联系电话:15364620777