

时令茶道(4) 春分

## 春分时节赏碧螺

本报记者 王锦华

春分又称为“日中”“日夜分”“仲春之月”“升分”等,是二十四节气中的第四个节气。春分之意,一是指一天里白天黑夜平分,各为12小时;二是其正当春季三个月之中,平分了春季。

春分在气候上有比较明显的特征,这个时节天气暖和、雨水渐多、阳光明媚。裕盛祥高级茶艺师侯金凤说,春分时节的大同,阳气生发,万物萌动,一些早采明前绿茶开始陆续上市,如著名的洞庭碧螺就非常适宜在这个时节品饮,不仅鲜嫩可口,而且有助于舒气解郁。

据侯金凤介绍,碧螺春是我国传统十大名茶之一,唐代就被列为贡品,已有1000多年的历史,因产于苏州市洞庭山一带,故称洞庭碧螺春。关于碧螺春的得名,相传有一尼姑上山游春,顺手摘了几片茶叶,冲泡后奇香扑鼻,遂脱口而道“香得吓煞人”,由此当地人便将此茶叫作“吓煞人香”。清代康熙皇帝南巡,品尝了这种茶后加

赞赏,但觉得“吓煞人香”名字不雅,于是题名“碧螺春”。侯金凤说,由于以前大同人多以喝花茶和砖茶为主,不少茶友错把球状花茶当成碧螺春,甚至还闹过笑话:20年前,裕盛祥进回真正的条状碧螺春时,一些茶友说是假的,还认为碧螺春本该有的白毫是“茶不干净”。后经不断解释宣传,茶友们才逐渐了解了真相。

好的碧螺春茶芽细嫩,1斤干茶需要6万至7万个芽头,条索紧结,白毫显露,色泽银绿,卷曲成螺,冲泡后杯中白毫翻滚,清香袭人。侯金凤说,碧螺春这类绿茶宜采用上投法或中投法冲泡。上投法就是先在杯中注水,然后往水中投茶;中投法就是先往杯中倒一部分水,然后投茶,再注水。芽头张开后,一旗一枪即芽头上只有一片叶子者最为鲜嫩,有两片叶子者亦佳,再多就不是嫩芽了。鉴定绿茶优劣有个小窍门,如果投茶后条索快速张开并下沉的,就是好茶。



云中茶事

## 鉴别新老白茶有方法

白茶,根据年份不同可分为新白茶和老白茶。而且,白茶有“一年茶,三年药,七年宝”之称。那么,我们该如何鉴别新、老白茶呢?

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,鉴别新、老白茶可以从外形、香气、汤色、滋味上来判断。一年新茶外形舒展,毫芽肥壮,色泽呈灰绿、青绿色,有淡淡的花香和毫香,汤色呈浅杏黄色,滋味鲜爽甘甜。三年老茶的外形完整度稍欠缺,色泽转化成灰绿、墨绿色,香气也从花香转化成荷叶香,且更加持久,冲泡后汤色深黄,滋味较醇厚。七年老茶的外形自然断碎的程度较大,色泽变得斑驳,呈现墨绿、浅褐色、深褐色,香气已转化到醇厚浓郁的成熟花果香,开汤后则从毫香转成蜜香、枣香,汤色呈琥珀色,入口饱满顺滑,每泡的变化层次也非常丰富,展现出老白茶的真正魅力。

另外,紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说,老白茶的香气、滋味、养生功效都大有提升,但在冲泡时也要讲究方法。冲泡前要先醒茶,冲泡的时间最好控制在10-20秒左右,这样老白茶的滋味才能更好地呈现出来。

(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

## 三杯鸡



三杯鸡是一道色香味俱佳的传统名菜,将鸡肉的鲜嫩与料汁的浓郁完美融合,风味独特。其实,三杯鸡的做法并不难,我们在家也能轻松享受到这道美味佳肴。

**食材:**鸡腿肉或鸡翅中、姜、蒜、米酒1/3杯、酱油1/3杯、冰糖1/3杯、香油、小葱。

**做法:**将鸡肉洗净、切块,姜、蒜切末,小葱切段。锅中热油,将姜、蒜末煸炒出香味,放入鸡肉块,煎至两面金黄。倒入米酒、酱油、冰糖和适量香油,翻炒均匀,让鸡肉块充分裹上酱汁。盖上锅盖,小火焖煮15-20分钟,中间不时翻动鸡肉,确保均匀熟透。最后,开大火收汁,出锅时撒小葱即可。

(孟维鹏)

推荐



## 融合料理渐流行

近来,“融合料理”在我市颇为流行,这种将不同文化和风味融合在一起的料理方式,不仅丰富了人们的餐桌,也为大同美食行业带来了新的活力。其中,“小桌融合料理”就是一家将不同地域的美食元素巧妙融合,从而创造出别具风味菜肴的餐厅。

餐厅的氛围温馨舒适,尤其是小桌的设置更是营造出亲密的用餐环境,让顾客们能更好地交流与享受美食。当然,该店之所以受到许多顾客的喜爱,主

要还是因为这里能为顾客带来全新的味觉体验。该店的厨师们在传统烹饪的基础上,不断探索新的食材组合与烹饪方式。菜品不仅注重口感与品质,更强调营养均衡和食材的新鲜,让顾客在品尝美味的同时也能收获营养与健康。

此外,餐厅还十分注重与顾客的互动,会经常举办美食活动和主题晚宴。如果你对融合料理还不太了解,不妨到这里亲自感受一下吧。

(孟维鹏)

## 去“喜在山舍”品吊锅风味

在繁忙的都市生活中,人们总是渴望找到一个宁静的角落,享受美食带来的慰藉。“喜在山舍吊锅”就是这样一个能满足你愿望的地方。

一走进店里,你就能感受到店家营造出的浓厚的江湖气息。店内的装修用了很多大家耳熟能详的武侠元素,是一家特别适合朋友小聚、把酒言欢的小店。

吊锅,是该店的招牌菜。与传统的烹饪方式不同,吊锅采用悬挂的方式煮食,让食物在锅中均匀受热,保

持原汁原味。这种独特的烹饪方式不仅能锁住食物的营养,还能让你品尝到食材的原始味道。除了美味的吊锅外,这里还有丰富多样的菜品。无论你是喜欢鲜美的肉类,还是清新的蔬菜,都能让你找到心仪的美味。店里的老宅烤鱼也是一绝,肉质鲜嫩多汁,搭配上特制的烤鱼料,让人回味无穷。此外,各种江湖菜也可以让你的味蕾得到满足。

“喜在山舍”是一个能让人身心放松的地方,如果你正在寻找一个能让



你乐在其中的美食之地,那么就到这里品味地道美食,感受“江湖”的独特魅力吧。

(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

清白白做人  
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