

时令茶道(5) 清明

清香淡远明前茶

本报记者 牛瑞芳

清明,是二十四节气中的第五个节气,又称踏青节、三月节、祭祖节等,节期在仲春与暮春之交,因节令期间“气清景明、万物皆显”而得名。清明既是自然节气点,也是传统节日。

香叶,嫩芽。慕诗客,爱僧家。清明节气,品一盏闻名遐迩的明前茶是最好不过的了。

日前,记者来到位于永和路的裕盛祥茶庄。进得店来,茶香四溢,雅致沉静,一幅魏碑书法名家孙伯翔的题字更让店里平添几分书卷气。

说起明前茶,裕盛祥茶庄高级茶艺师侯金凤如数家珍。龙井茶是明前茶最主要的茶品之一,其是一个大类,有浙江龙井、钱塘龙井和西湖龙井等。其中,西湖龙井又以狮峰龙井为上品。狮峰龙井,顾名思义,产自狮峰山。狮峰山上的西湖龙井茶属群体种,群体种不仅是龙井茶最早的品种,也是品质最好的龙井茶。狮峰龙井产量极小,一年只有约1万斤。

狮峰龙井异于其他西湖龙井茶,看其干茶,扁平、光滑、挺直,色泽绿中

显黄,朴素自然。茶叶上还有些许小斑点,这些斑点是手工炒制留下的痕迹。侯金凤介绍说,狮峰龙井茶要在200多度的高温中长时间手工炒制,要用100度的开水冲泡。“只有经过‘千锤百炼’的茶,才能经得起100度水的冲泡。”侯金凤说,狮峰龙井茶要用中投法冲泡。何为中投法?即水一茶一水:杯中加开水,投茶、摇香,再注水,便可得一杯狮峰龙井茶。汤色杏绿,清澈明亮,叶底嫩绿,匀齐成朵,芽芽直立,栩栩如生。闻有栗香,品饮茶汤,香馥若兰,沁人心脾,齿间流芳,回味无穷。此时,“徘徊龙井上,云气起晴画。烹煎黄金芽,三咽不忍漱”有了具象的体现。

采访中,侯金凤还展示了喝茶的另一番意趣——杯中赏芽。冲泡狮峰龙井茶时要选用透明玻璃杯,经过两汤后的茶叶才“欣然”展开“身姿”,青翠欲滴,温润如玉。“上好的狮峰龙井茶是一芽一叶或一芽两叶”,侯金凤说,狮峰龙井茶可以冲5汤以上,每一汤茶韵皆不相同。

春水初开山色绿,茶香预报明天来。清明时节,踏青、品茗,拥抱属于自己的春天。



云中茶事

这样喝茶不可取

我国的茶文化源远流长,喝茶也是现在许多人的养生之道。可是,喝茶也是要讲究方法的,错误的饮茶方法会影响身体健康。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,有些茶友经常空腹喝茶,其实这是一种错误的饮茶习惯。因为空腹时,茶叶中的部分活性物质会对胃产生较强的刺激性,很容易伤胃。还有的茶友会在酒后喝茶,以达到解酒的目的。其实以茶解酒并不科学,而且茶中的咖啡因和酒精还会相互作用刺激胃黏膜,导致胃炎。另外,还有一些茶友喜欢喝浓茶,这也是很伤胃的一种错误习惯。由于浓茶中咖啡因、茶碱含量较多,久而久之,会导致胃黏膜损伤,对身体健康不利。

现在正是春茶大量上市的时候,鲜嫩的春茶也因滋味鲜爽、香气浓烈而受到许多茶友的追捧。但紫玄和茶庄的茶艺师提醒说,刚采摘下来不久的茶叶由于没有经过较长时间的放置,其所含的多酚类、醇类、醛类等物质没有充分挥发,可能会导致饮用者出现肠胃不适等不良反应,所以新采摘的春茶最好先存放半个月以上再喝。另外,绿茶茶性偏凉,肠胃较差的人也不宜大量饮用。

(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

推荐

去鹿斯食社品尝心仪美食

日前,记者在绿地世纪城附近又发现了一家宝藏小店——鹿斯食社。小店店面不大,一共有两层,整体环境营造出浓浓的法式氛围,特别适合朋友小聚和打卡拍照。

店内有几道不错的菜品,特别推荐的是小葱鸡。鸡肉鲜嫩多汁,味道浓郁,十分美味,是该店的招牌菜之一。蔬菜沙拉由各种新鲜蔬菜和自制沙拉酱组成,口感清爽,营养丰富,很受女生

喜爱。川香肥牛锅也是点单率较高的菜品之一,鲜辣浓郁的汤底搭配上肥美的牛肉和各种蔬菜,让人回味无穷。除此之外,甜品干椰苦丝也很值得一尝。其由干椰丝和巧克力制成,甜度适中,口感细腻,是该店的招牌甜品之一。

鹿斯食社的菜品丰富多样,无论你喜欢哪种口味,都能在这里找到心仪的美食。喜欢探寻美食的朋友,随着记者一起踏上美食之旅吧。(孟维鹏)



葡萄酒音乐餐厅不能错过



如今,在喧嚣的城市中,人们总想找一片宁静而独特的天地放松身心。云上潮葡萄酒音乐餐厅,就能满足你的愿望。

走进餐厅,仿佛踏入了一个梦幻世界。温馨而雅致的装修风格,营造出浪漫迷人的氛围。不过,这里最打动人的还是令人陶醉的葡萄酒和动人的音乐。店中的葡萄酒品种丰富多样,是从世界各地精选而来。无论是浓郁醇厚的红葡萄酒,还是清新爽口的白葡萄酒,每一款都有着独特的风味和魅力。而音乐则为用餐体验增添了无尽的浪漫和情感,每一个音符似乎都与葡萄酒的味道相呼应,营造出一种令人陶醉的氛围。

餐厅的菜品同样精彩纷呈,厨师们巧妙地将葡萄酒与美食搭配,打造出一道道令人垂涎欲滴的佳肴。精致的摆盘,更是让每道菜品不仅带给你味觉上的享受,还是一场视觉盛宴。

对于葡萄酒爱好者或是追求浪漫与品质的人来说,云上潮葡萄酒音乐餐厅都是一个不错的地方。葡萄酒、音乐和美食的完美融合,会给你留下独特而难忘的印象。(孟维鹏)

老大同的清明节食俗

清明节是我国民间重要的传统节日,也是祭祖、扫墓的日子。由于这一时节,春回大地,自然界到处呈现一派生机勃勃的景象,正是郊游的大好时光,因此踏青也是清明习俗中的一部分。大同人过清明节亦是如此。

据市地方志记载,过去老大同人祭祖时要准备红点馍馍、大头麻叶、粽子、熟肉、酒食等。祭祖仪式结束后,年轻人会玩折柳枝、荡秋千等游戏,大人们还会用嫩柳编一个柳条圈戴在孩子们头上,之后还要将柳条圈带回家。

除了过清明节之外,记者在采访中了解到,过去老大同人还要过寒食节。寒食节亦称禁火节,为清明节前一两天,是用以纪念春秋时期晋国名臣义士介子推的节日。后来,因寒食节与清明节离得较近,渐渐地人们便把寒食节和清明节合二为一了。据市地方志记载,寒食节这天要禁烟火、吃冷食,老大同城内一般多吃麻花、馓子、馍馍,农村则多吃炒杂面。而且人们还会在节前用白面捏成各种飞禽走兽,蒸熟后以红绿颜色点缀,称“寒燕”,扎在树枝上,送孩童玩食。

(王锦华)

■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

云上潮

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