

时令茶道(6) 谷雨

茶烟轻飏落花风

本报记者 牛瑞芳

谷雨，是二十四节气之第六个节气，春季的最后一个节气。谷雨取自“雨生百谷”之意，春雨绵绵是谷雨最主要的特点。对于大同来说，谷雨是“终霜”的象征，此时的大同春风和煦，绿意盎然。

春夏之交，大同人应该喝什么茶？裕盛祥茶庄高级茶艺师侯金凤建议，品一杯太平猴魁方才不辜负这明媚的春光。

游黄山天下无山，品猴魁天下无茶。侯金凤介绍说，太平猴魁是我国传统名茶、历史名茶之一，产自安徽省黄山市黄山区（原太平县）猴坑、猴岗一带。太平猴魁这个名称中的“猴”来自地名，而“魁”则来自人名。清咸丰年间，太平尖茶颇负盛名，太平尖茶便是太平猴魁的前身。清光绪年中后期，太平人在南京、扬州、武汉等地开设的茶庄、茶店、茶栈有上百家之多，盛极一时。家住猴岗的茶农王魁成（人称王老二）制出的干茶规格高、质量好，

称为“王老二魁尖”。由于该茶的品质位于尖茶的魁首，首创人又名叫魁成，故此茶称为“太平猴魁”。

采访中侯金凤告诉记者，太平猴魁属于绿茶，在清明后才开园，立夏前结束，故又称为“明后茶”。太平猴魁干茶茶形挺直，苍劲有力。仔细端详，干茶上还有极细的网格，这是制茶时手工捏尖摆放在竹编蒸屉上留下的印痕。

冲泡太平猴魁要用100度的开水，采用下投法。先将干茶根部向下投入杯中，然后注水，没过茶叶即可。待水与每一根茶叶融合，再注水，注杯的七分满。这时茶叶慢慢舒张开来，碧绿修长，呈现出“猴魁两头尖，不散不翘不卷边”的景象。品一口，幽香扑鼻，醇厚爽口，回味无穷。太平猴魁的茶汤呈绿黄色，可多次冲泡，头泡香高，二泡味浓，三泡、四泡香犹存，七泡还有猴韵在。何为猴韵？“细品太平猴魁，隐约有淡淡的肉香味，此味便是猴韵。”侯金凤说。



推荐

风味独特的甘肃天水麻辣烫



前段时间，甘肃天水麻辣烫以独特的风味和魅力，突然成为美食爱好者们的心头好，吸引了全国各地众多食客前去品尝。虽然没时间到甘肃，但日前记者在新旺太阳城附近发现了一家主营甘肃天水麻辣烫的小店。

甘肃天水麻辣烫的独特之处在于其浓郁的汤底，是采用多种香料和秘制配方熬制而成，香气四溢，味道醇厚。刚入口时，或许会感受到一丝辣意，但随后而来的是浓郁的鲜味，让人回味无穷。另

外，食材的丰富多样也是甘肃天水麻辣烫的一大特点，从新鲜的蔬菜到各种肉类、海鲜，应有尽有，食客们可自由搭配食材，定制出属于自己的美味麻辣烫。据了解，在天水，无论是亲朋好友聚会还是日常用餐，麻辣烫都是许多人的首选。大家围坐一起，一边畅谈一边品味这份热辣的美食，氛围十分热烈。

如果你还没有吃过甘肃天水麻辣烫，那么不妨一试，相信你也会被它的美味所折服。
(孟维鹏)

云南养生火锅原汁原味

网上曾有关于吃野生菌后致幻的新闻，使得人们对食用野生菌有了担忧。其实，只要食用方法正确，野生菌是对身体很好的食材。在此，记者要推荐的就是一家以养生菌锅为主的饭店——“滇菌香云南养生火锅”。

云南得天独厚的自然环境孕育了丰富多样的菌菇资源，而“滇菌香”则以对菌菇的独特见解和精湛厨艺，将这些自然的馈赠呈现给人们。该店的菌菇种类繁多，每一种都有独特的风味和营养价值。无论是松茸的鲜美、鸡枞的香

脆，还是牛肝菌的醇厚，都让人陶醉。仅仅只是几种菌菇加上几片金华火腿肉一同熬制半小时，一锅味道鲜美的菌菇汤就呈现在食客的面前。而且，厨师采用的是最简单的烹饪手法，以保持菌菇的原汁原味。

除了美食之外，该店还很注重顾客的用餐体验。店内的装修风格充满了云南的特色元素，让人仿佛置身于云南的山林之中。如果你也心动了，赶快走进这家餐厅，一起品味云南菌菇的独特魅力吧。
(孟维鹏)



云中茶事

普洱春茶别一味求早

普洱春茶不仅茶叶嫩度高、含水量大，而且香气浓郁、口感醇厚。不过，普洱春茶并非越早越好，一味求早，反而会适得其反。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，普洱春茶的采摘时间一般在每年的3月至5月，可是，由于茶树品种不同，各个茶区山头气候条件、海拔等也有差异性，不同品种普洱茶的采摘时间并不一样。以高山森林古树茶为例，因其树围、树冠都大于台地茶和小树茶，养分运输的时间相对更久，生长周期更长，所以发芽就晚于小树茶和台地茶。因此，普洱春茶并非越早越好，只有生长到一定时候品质才佳。如果过早采摘，一味追求嫩度，茶叶内含物质积累不够，制作出来的普洱茶就会香气轻、茶味淡，耐泡度也不好。

此外，紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说，茶友在选购普洱春茶时，要注意观察外形，通常普洱春茶外形整齐，色泽自然，卷曲有致，无杂质。另外，好的普洱春茶应有浓郁的香气，茶汤清香鲜爽，口感柔和，回甘持久。当然，最主要的还是要在正规茶叶店或电商平台购买，同时要留意普洱春茶的品牌、产地、年份、等级等，选择适合自己口味和需求的产品。
(一凡)

我家厨房

红豆双皮奶



随着天气渐热，尤其是中午的时候，偶尔会觉得口干舌燥没胃口。家中的小朋友也是食欲不振，闹着想吃点凉凉的甜品，于是决定做一道红豆双皮奶。

食材：红豆、牛奶、鸡蛋、砂糖。

做法：红豆提前浸泡一晚，倒入锅中加水煮开后小火煮3分钟。将煮好的红豆清洗几次，倒入高压锅中，加水没过红豆开始焖。焖好的红豆过滤掉水分，加适量砂糖，搅拌均匀备用。锅中加热牛奶，但不要煮沸，之后将牛奶倒入碗中，放凉至表面结奶皮。用叉子在奶皮边扎一个口，将牛奶顺着小口缓慢倒回锅中，奶皮留在碗底。将蛋清搅散，牛奶中加砂糖搅匀，然后将蛋清过筛倒入牛奶里，过滤掉气泡，搅匀后再将牛奶过筛倒入留有奶皮的碗中，并让奶皮浮到表面。碗上盖保鲜膜，放入蒸锅，中大火蒸20分钟，再焖几分钟后取出。最后，在上面撒适量红豆，放入冰箱冷藏一下，冰凉爽口的红豆双皮奶就做好了。
(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

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

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕地址：大同市五洲帝景二期B2号楼
联系电话：0352—7273777

金御满堂·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址：大同古城东南邑李怀角20号（和阳街太平楼南80米）
联系电话：0352—7969888

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