

## 时令茶道(9) 芒种

## 凤凰单丛 香郁味甘

本报记者 王锦华

芒种，是二十四节气中的第九个节气，夏季的第三个节气。芒种，“芒”指的是一些有芒的作物，如稻、黍、稷等；“种”，一为种子的“种”，一为播种的“种”。芒种的含义就是“有芒之谷类作物可种，过此即失效”。

采访中谦益泰茶庄负责人马铮说，对于农民而言，芒种的到来标志着到了农忙时节。但对于茶人而言，夏季是个一边卖茶一边做茶的季节，尤其是乌龙茶，这个时候才是采摘结束准备做茶的开始。因此，仲夏初始，在芒种这个一年中最繁忙的时节，是绝不能偷懒片刻的。那么，此时应该喝些什么茶呢？马铮建议，一壶凤凰单丛茶正适合这个忙碌而紧张的季节。

据马铮介绍，凤凰单丛属于乌龙茶，也就是六大茶类当中的青茶，半发酵，产于广东潮州凤凰山。只听其名，便能猜测到它的出身不简单——单株采摘、单株制茶、一丛便是一种味道。广东省茶文化研究专家、“凤凰单丛第一人”黄柏梓老先生曾感慨说，凤凰单丛是“品不完的香型，记不完的茶

名”。马铮说，生活在潮汕的茶人都知道一句老话：“日生香，火生色。”采摘后的茶叶，经过阳光暴晒、杀青等环节，茶叶的水分和青草气逐渐褪去，随之增加的是茶多酚、氧化酶的活性，叶片中的芳香物质开始聚合，香气越来越凸显。而这些工艺是制茶的基本流程，对于乌龙茶来说，炭火烘焙才是核心，单丛也正是在此刻脱胎换骨，成为茶客们杯中的一抹幽香。制好的凤凰单丛茶，茶性温和，益脾胃，且有消热、降火、祛湿的功效。芒种时节，农民在田里辛苦干活儿，要流许多汗水。暑湿容易侵犯脾胃，让人肢体困重，倦怠嗜睡。因此，此时品饮一杯凤凰单丛茶是再好不过的了。

马铮建议说，凤凰单丛可以用盖碗冲泡，也可以选择紫砂壶冲泡。不同的器具，冲泡出的茶汤表现也会有所不同。但无论选择哪种器具，都应注意控制水温、投茶量和冲泡时间，以充分发挥凤凰单丛茶的香气和滋味。

高扬持久的茶香，醇厚甘甜的茶汤，加之很好的耐冲泡性，会让品饮者

口腔中的甜味得以很好地保持。芒种时节，就让我们用一壶凤凰单丛来丰富自己的味蕾吧。



## 推荐

## 又是一年烧烤季

随着气温逐渐升高，一年中令人期待的烧烤季又到了。在这个季节里，街头巷尾弥漫着烤肉的香气，人们纷纷走出家门，享受烧烤带来的欢乐和美味。

烧烤，作为一种古老而又经典的烹饪方式，自古以来就深受人们的喜爱。它不仅能够让食物散发出独特的香气和口感，更能让人们在轻松愉快的氛围中增进彼此之间的感情。在烧烤的过程中，人们可以一边品尝美食，一边聊

天，享受轻松惬意的美好时光。

在烧烤季节，人们可以邀请亲朋好友一起前往户外，搭起烤架，点燃炭火，亲手烤制各种美味的食物。无论是鲜嫩多汁的羊肉串、香气四溢的烤鸡翅，还是香脆可口的烤玉米、香甜软糯的烤红薯，都能让人垂涎欲滴。在此，记者推荐一处很适合户外烧烤的地方——曼园生态旅游区，这里有山有水，风景优美，不仅可自助烧烤、围炉煮茶，还有

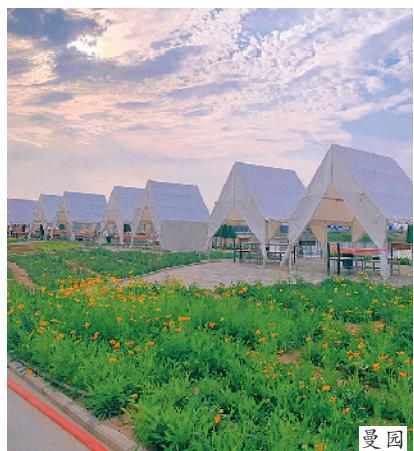
很多小动物可以赏玩。

要是想在市区内也能体验到户外烧烤的氛围，那么记者就推荐老煤气厂内的石间小院。这里有浓厚的户外气氛，各种露营帐篷、星光帐篷吸引了不少年轻人来此就餐，而且肉的品质也很不错，价格也相对实惠。

除了户外烧烤，记者在采访中发现，如今我市的烧烤市场也越来越多样化。一些烧烤店不仅提供各种不同口味的烧烤美食，还设有可以唱K的包房，是亲朋好友聚会的绝佳选择。而且，从传统的中式烧烤到时尚的韩式烧烤、日式烧烤，从街边小摊到高档餐厅，烧烤的选择越来越多，满足了不同消费者的需求和口味。

总之，在这个充满欢乐和美味的季节，让我们一起走出家门，享受烧烤带来的美好时光吧。无论是与亲朋好友一起户外烧烤，还是在烧烤店品尝各种美食，都能让我们放松心情，感受到生活的美好和幸福。

(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



再过几天就是端午节了，街头上卖粽子、粽叶、红枣及五色线、剪纸鸡、符块的摊点随处可见，许多饭店也推出了包装精美的手工粽子礼盒，节日气氛已然呈现。

端午节是我国民间传统节日，吃粽子是这一天的传统习俗之一。而对于大同人来说，端午节也是夏季一个十分重要的节日，除了吃粽子外，还有自己独特的饮食习俗。

据市地方志记载，过去，大同一般在端午节前10天就开始呈现出节日的景象，除了卖粽叶、马莲、糖稀外，街巷两边还会有许多小摊点，专卖五色线、符块、剪纸鸡及各式荷包、香囊等。在饮食方面，端午节前大同人要制作凉糕、粽子、麻团（糯米团包馅滚芝麻）。其中，尤以凉糕为最多。大同凉糕是以当地出产的软黄米做成，做时要先煮后蒸，熟后拍制时中间夹煮熟的红枣，上下铺粽叶。吃时切块，加糖稀、玫瑰、芝麻、白糖、青红丝。另外，饮雄黄酒也是大同人过端午节的重要习俗之一，意在防病祛毒，并有“喝了雄黄酒，百病远走”的谚语。通常人们都会提前制作药酒，以备过节时饮用。由于小孩不能饮酒，父母便会用筷子蘸雄黄酒，点在孩子耳、鼻、肚脐等处，男孩的额上还要用雄黄酒写个“王”字。

现如今，粽子这种曾经一年吃一次的美味，早已变成人们随时都可品尝到的日常美食，并由此衍生出许多知名品牌，如积德益粽子、老聋子粽子、马兵粽子、大和粽子、老王粽子……其中，积德益粽子选用东北糯米、新疆一级灰枣、稷山金丝蜜枣及浙江箬叶，沿用传统手工技艺制作而成，入口糯而不烂、甜而不腻、甘甜适中。尤其是其创新产品八宝竹筒粽，选用彩豆、紫米、花生、冰糖、薏米、小红豆、莲子等，配以糯米，放入竹筒中，再用箬叶包裹成长圆条形，浓香四溢，别有风味。大和粽子口感糯而弹牙，香味浓郁而自然，外形为长形四面体，种类有经典糯米红枣粽、特色糯米蜜枣粽、补气黑米蜜枣粽、特色杂粮系列粽、清火绿豆系列粽、秘制黄米红枣粽等30余种。老聋子粽子选用东北优质糯米、新疆和田骏枣、运城纯糖蜜枣制成，虽然是小作坊的经营模式，但其凭着香甜软糯、价格实惠的特点，受到许多大同人的喜爱。

