

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。



端午节 品大同粽子



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、老葺子粽子、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。老葺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。

(一凡)



麻团

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,是亲朋好友聚会的极佳选择。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)



曼园



烤肉

■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:大同市五州帝景二期B2号楼
联系电话:0352—7273777

金御满棠·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