



“红爵轻卡·寻味大同”第四季

在一场慢骑行中启动

本报记者 牛瑞芳

9月24日上午，秋高气爽，天空澄碧，纤云不染。古朴的善华寺在阳光的照耀下，平添几分诗意。古城慢骑行暨“红爵轻卡·寻味大同”第四季启动仪式在善化寺广场隆重举行。“寻味大同”第四季在一场别开生面的古城慢骑行活动中拉开帷幕。

“红爵轻卡·寻味大同”第四季是继“匠心营造·寻味大同”和“雪花啤酒·寻味大同”之后，大同日报传媒集团有限



公司与华润雪花啤酒(中国)有限公司山西分公司第四次“牵手”，共同打造美食栏目“寻味大同”。第三季“雪花啤酒·寻味大同”以品鉴会+主题的形式呈现，共举办了10场品鉴会。今年，大同文旅火出圈，“寻味大同”第四季从前几季的“寻味”大同美食逐渐拓展为广义的“大同味道”，通过慢骑行和文化沙龙等主题活动让人们近距离感触大同独特的城市韵味。

是日的古城慢骑行活动从善化寺广场出发，分别在华严寺广场入口处、中国雕塑博物馆前、法华寺门前设置骑行打卡点，终点为东南邑的李怀角。

上午10时许，由20人组成的骑行队伍早已整装待发，他们身着轻便的运动装备，戴着色彩鲜艳的头盔，个个精神抖擞。脸上洋溢着期待与兴奋。10时30分，随着号令，慢骑行队伍由善化寺浩荡出发。金色的阳光，舒爽的微风，伴随着骑行者们在

古城里徐徐前行。他们一边浏览古城各处的景致，一边感受清风的微抚，享受着慢骑行带来的愉悦与美好。车轮行进时发出的轻微声响，仿佛在诉说古城的故事。

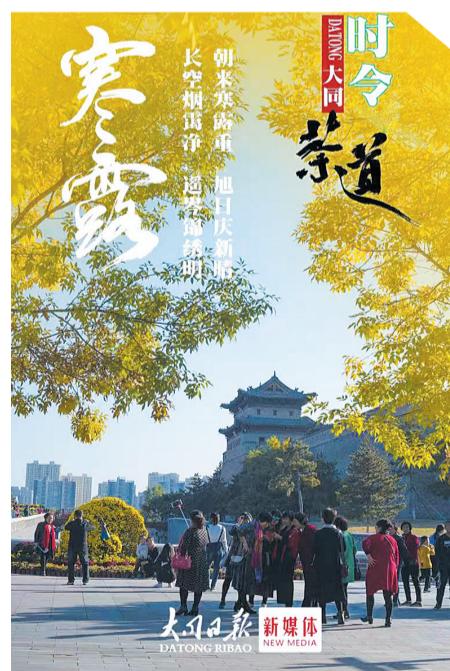
随着最后一名参与者顺利到达终点，古城慢骑行活动圆满结束。随后在金御满堂·宴府举行的红爵轻卡啤酒品鉴会更加活色生香。舒缓的乐曲，轻柔的歌声，让人陶醉。调酒师的花式调酒，让在场的人们感受到啤酒的别样魅力。和煦的阳光，悠扬的音乐，人们尽享红爵轻卡啤酒的轻盈口感。红爵轻卡啤酒源自荷兰，率先开创了“轻卡啤酒”新赛道。凭借其“轻卡轻盈无负担”的独特卖点脱颖而出，其“三轻一全麦”的产品标准，为消费者带来了全新的啤酒体验。红爵轻卡啤酒每100毫升的热量仅为27千卡路里，约等于50克苹果的可食用部分。



大同日报传媒集团有限公司
华润雪花啤酒(中国)有限公司山西分公司
联合主办

时令茶道(17) 寒露

喝一杯正山小种温暖心灵



寒露，是二十四节气的第十七个节气，秋季的第五个节气。寒露与白露节气时相比气温下降了很多，寒生露凝，因而称为“寒露”。此时气温较“白露”时更低，露水更多，昼夜带寒意。

地处北方的大同，寒露时节，已能感受到深秋的丝丝寒意。谦益泰茶庄负责人马铮认为，这个时节喝一杯正山小种，暖心、暖身。

据马铮介绍，正山小种属于红茶，产自福建省武夷山桐木关。红茶是一个庞大的家族，而正山小种有“红茶鼻祖”之名，距今有400多年的历史，是茶中珍品。产自武夷山桐木关的红茶为何称之为正山小种？正山即正确正宗的意思；小种一是指其茶树品种为小叶种，二是指地域及产量受地域小气候所限，所以正山小种又称桐木关小种。马铮说，正山小种在17世纪由荷兰商人带到欧洲，随即风靡英国皇室乃至整个欧洲，并掀起流传至今的“下午茶”风尚，

是中国茶的象征。为区别其他假冒的小种红茶，便把桐木关及与桐木关周边相同海拔、相同地域、用同一种传统工艺制作，品质相同、独具桂圆汤味的红茶统称正山小种。

采访中马铮告诉记者，红茶在制作过程中，经过发酵，茶多酚在氧化酶的作用下发生酶促氧化反应，含量减少，对胃部的刺激性也随之减小，使得红茶具有暖胃、养胃的功效。同时，经过发酵也会使茶性温和，茶汤苦涩感较弱。正山小种冲水后汤色艳红，滋味醇厚，入口会弥漫桂圆的干香并伴有蜜香，气味芬芳持久，尤以醇馥的松烟香和桂圆干味、蜜枣味为其主要品质特色，口感细而含蓄，味醇厚甘爽，喉韵明显，让人久久回味。马铮说，如今，正山小种也在不断发展进步，以前传统的“松烟香、桂圆汤”的味道，如今演绎出了更多可能，蜜香味、薯香味、花香味、果香味。

冲泡正山小种时，马铮建议用90—95摄氏度的热水，这样可以充分释放茶叶中的香气和滋味。冲泡时，将茶叶放入茶具中，注入热水后静置20秒，让茶叶充分浸泡。红茶的奇妙之处还在于它的多样化：与牛奶调和成为奶茶，加入柠檬片和糖便可成柠檬红茶。

任凭室外凉风习习，泡一壶正山小种，慢品茶味茶韵，闲看世间繁华。
(牛瑞芳)

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

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

