



2025 以美食之名 筑文化绮梦

本报记者 牛瑞芳

元正始岁首，万象更新生。当2025年的第一缕阳光升起，《美食周刊》又开始了下一段旅程。

自古以来，美食就是人类文化的重要组成部分。它不仅仅是一种满足生理需求的物质存在，更是一种传递情感、反映社会风俗、承载历史记忆的文化载体。在刚刚过去的2024年，《美食周刊》致力于挖掘大同饮食文化内涵，展示本土美食诱人魅力，探寻美食文化与城市历史文化的联系，每一步都坚定有力。

清晨，令人心醉的烟火气早已弥漫于大街小巷，热气腾腾的刀削面，滋味十足的羊杂，酥香可口的大头麻叶、香辣滚烫的豆腐粉……都恰到好处地唤醒古城新的一年。“你早，大



同”，用一份可口的早餐打动大同人的味蕾。2024年，《美食周刊》的“你早，大同”栏目，展示了最具大同特色的20种早餐，解读饮食文化，指明家的方向。

“雪花啤酒·寻味大同”是《美食周

刊》打造的精品栏目，2024年已是第四季。从前几季的“寻味大同美食”逐渐拓展为广义的“大同味道”——城市魅力、城市生活等。古城慢骑行，轻松自在；东南邑品美酒，赏阅古城；环湖慢骑行，对话晚秋；太空舱赏火山，浪漫

奇幻；踏乐嗨炫活力，感受“随舞”魅力……“雪花啤酒·寻味大同”以别样的视野展示城市文化和生活在这里的人们的精神风貌。

聚集黄花美食，关注国际美食赛事，展示本地餐企形象，解读“时令茶道”……2024年的《美食周刊》忙碌而充实。

子在川上曰：逝者如斯。时光如白驹过隙，2025年翩然而至。《美食周刊》将以“壶光小馆”、“你早大同”第二季、“寻味大同”第五季等栏目为基础，一如既往地带着大同美食历史的醇厚、创新的活力，邀世人共赴一场永不散场的味觉盛会，让“大同味道”跨越山川湖海，在岁月长河中熠熠生辉。

时令茶道(23) 小寒

一杯“滇红”韵 半盏闲适情



小寒，是二十四节气中的第23个节气，冬季的第5个节气。小寒节气的特点就是寒冷，民谚称“小寒时处二三九，天寒地冻冷到抖”。

在中国北方地区流传着“小寒胜大寒，常见不稀罕”的说法，意思是说，小寒节气要比大寒节气的时候更冷，这并

不是什么稀奇的事情。小寒一般是在“二九”到“三九”之间，是北方地区一年中最寒冷的时段。

天寒地冻的时节，喝什么茶暖心暖胃？谦益泰茶庄负责人马铮建议，泡一壶滇红是最佳选择之一。

马铮介绍说，滇红，也就是云南红茶，由汉族茶农创制于民国年间。“提到滇红，就不能不说它的创始人冯绍裘。”马铮说，冯绍裘是我国机制茶之父、滇红的创始人，著名红茶专家。1938年，冯绍裘前往云南实地调研，发现临沧市凤庆县茶树成林，植株高大，芽壮叶肥，非常适合制作优质红茶，于是试制红茶、绿茶各500克寄往香港，被认定为上品。1939年，凤庆县产的云南大叶种试制工夫红茶成功并投产，出口香港转销伦敦，实现创汇，大获成功。1940年正式定名为“滇红”。

马铮告诉记者，滇红与其他红茶相比，有两大特点：一是高海拔茶园环境的独特性。滇红茶主产区主要分布在北回归线附近，处于“生物优生带”，也是我国野生茶树保存最多的区域。云南独特的高原和山地气候，茶区山峦起伏，云雾缭绕，雨量充沛，土壤肥沃，植被丰富，具有得天独厚的茶树生长环境。二是茶树品种的独特性。云南大叶种是中国最优良的茶树品种之一，其混合鲜叶水浸出物为48.75%、茶多酚35.79%，现在已拥有勐库大叶种和凤庆大叶种两个有性系国家级茶树良种。同时，滇红因工艺、选料、外观的不同，可分碎茶、金针、松针、金芽、金螺（红螺）、金丝、宝塔、毛峰等。滇红外形肥硕紧实、金褐相间，冲泡后汤色红鲜明亮，金圈突出，香气鲜爽，口感馥郁高扬、

蜜漾甘醇、浓厚鲜爽。“高品质滇红会散发出标志性的蜜糖香，并伴有甜甜的花果香。”马铮说，滇红兼具了很多让人们喜爱的元素，汤色好看，口感甜润，冲泡简单，尤其在冬季，围炉煮茶，十分惬意。

滇红的冲泡，马铮建议用盖碗，尤其推荐选用白瓷盖碗，更易于观看滇红的汤色。投茶量5克，高温为佳，可使其香气、滋味物质得到充分释放。出汤要快，第1泡至第3泡5秒出汤，第4泡至第7泡开始延长到10秒，依次递增，滇红最多可冲10泡。

有人说，品滇红如品云南女子，热情奔放，气韵悠长，甘香醇厚，怡情大方，喝过便不会忘。捧一杯让人难以忘怀的滇红茶，驱散冬季的寒冷萧瑟，岂不快哉！

（牛瑞芳）

2025《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



2025