

时令茶道(24) 大寒

# 一壶金骏眉 冬寒犹自祛

本报记者 牛瑞芳



大寒，是二十四节气中的最后一个节气，在每年公历1月20日左右交节。大寒同小寒一样，都是表示天气寒冷程度的节气。

大寒，是天气寒冷到极点的意思。大寒虽然寒冷至极，但大寒一过，春天就不远了。

谦益泰茶庄负责人马铮建议，在生机潜伏、万物蛰藏的大寒时令，泡一壶贵气的金骏眉，噙香沁脾看闲云，品

韵抒臆数落花。

马铮介绍说，金骏眉是一种优质红茶，是红茶中的贵族。它诞生于2005年，是顶级正山小种红茶。以武夷山市星村镇桐木村为中心的武夷山国家级自然保护区565平方公里内的高山茶树单芽为原料，采用萎凋、揉捻、发酵、过红锅、干燥等独特工艺制作而成，具有“汤色金黄、汤中带甘、甘里透香”等特征。

什么是过红锅？马铮解释说，过红锅是小种红茶特有的技术，将发酵适度的发酵叶投入锅温高达150℃到200℃左右（晚上可见锅发红）的炒锅，快速炒1—2分钟左右，然后再进行其他制作工艺。过红锅可以去掉茶叶的杂异味，形成焦糖香与花果香，使香气更加爽快成熟，滋味更甘甜醇厚，汤色更明亮清澈，叶底色泽更均匀。

“好的金骏眉红茶茶芽含量高，色泽乌黑有油光，茶条上金色毫毛较多。”马铮说，好的金骏眉红茶冲泡后汤色红艳，碗壁与茶汤接触处有一圈金黄色的光圈，俗称“金圈”。次一点的金骏眉红茶茶芽含量少，色泽乌黑稍有光泽，香气稍有甜香，汤色红尚亮，金圈欠黄亮。好的金骏眉红茶，汤中带甘，甘里透香，甜香四溢，口感层次丰富，每一口都是极致的味蕾享受。

“金骏眉这个名字，乍一看与茶叶毫无关系，实则蕴含着深厚的文化底蕴和美好寓意。”马铮说，“金”字，代表了金贵，象征着稀有与珍贵。这不仅是因

为金骏眉采用头春头芽制作，每年只采一次，原料稀有难得，价值如金，还因为金骏眉干茶外形条索纤细紧结，身骨重实，有“金”之重量；“骏”字，则寓意着崇山峻岭中的野生茶树如同骏马一般。此外，“骏”字还寄托了制茶人希望金骏眉能在红茶市场中一马当先、骏发有为的美好愿景；而“眉”字，



则是因为金骏眉以茶芽为原料，制成的茶叶形状修长如眉，温婉优雅。同时，“眉”还有长久、长寿的寓意。

马铮介绍说，好的金骏眉可连续冲泡12道。细细品味，每一道都别有韵味，或甘甜中带着蜜香，或果香中略带花香，或花香高扬有一丝甜味。

取金骏眉红茶若干投入杯中，将沸水注入。茶叶在水中舒展身姿，吐露出武夷山水的秘密，也向人们讲述着制茶人的匠心独运和对美好生活的向往。

推荐



冬日暖暖

## 小巷砂锅居

最近，小编又发现了一家美食宝藏小店，都说酒香不怕巷子深，这家位于白泊洼西街的砂锅居，店内装修简单干净，虽然看起来普通，却被身边好几个朋友“安利”，这足以说明它的不简单。

装修简单，店名也很朴素——小巷砂锅居，菜品以各种砂锅为主，在寒冷的冬天，几乎能满足大多数人的口味需求。小编探店时，同行的人比较多，点了好几个砂锅，刚好可以看看是否名副其实。

烧椒豆花牛柳锅，里面的烧椒味道很让人惊喜，牛柳嫩滑，搭配着同样嫩滑的豆花，是以前从未吃过的味道，再配合浓郁的汤底，是一款很适合下饭的菜品。青豆肥肠锅，这道菜是喜欢吃肥肠人的不二选择。肥肠清理得很干净，很好地保留了肥肠里面的油脂，和青豆搭配也是出奇地好吃。酸菜狮子头也是吃货们很喜欢的一道菜品，比起其他菜，这道菜的汤底较为清淡，硕大的一颗狮子头，切开后与酸菜拌在一起，肉汤的鲜和酸菜的酸爽结合得刚刚好，香而不腻，连汤底最后都被大家喝了个精光。除了砂锅，店家的炒菜也同样值得推荐，蒜蓉粉丝虾，个头很大的开背大虾上铺满了蒜蓉，蒜香味十足，再嗦一口吸满汤汁的粉丝，心满意足，回味无穷。

还有很多菜品大家可以亲自去尝尝，冬日里吃上这么一顿味美又暖胃的砂锅，浑身都暖洋洋的，喜欢吃砂锅的朋友们赶快去打卡。

(晓鹏)

## 我家厨房

### 油炸茄盒



**食材：**茄子、猪肉馅、鸡蛋  
**调料：**盐、生抽、料酒、葱姜末、面粉、植物油

**做法：**

挑选粗细均匀的茄子，清洗晾干。将茄子切片，厚度约0.5到1厘米，不要切断，保留底部连接，形成茄盒形状，便于填充肉馅。

猪肉馅放碗中，加盐、生抽、料酒、葱姜末，搅匀腌制10到15分钟。调肉馅时，加适量淀粉或面粉，增加肉馅粘性，使其更易包裹在茄子中。

将腌制好的肉馅填充到茄盒中，注意不要填得太满，以免在炸制过程中肉馅膨胀溢出。可用筷子或勺子将

肉馅压实，使其与茄子贴合。

将面粉、鸡蛋放不同盘里，将茄盒在面粉中滚一下，使其表面沾上面粉。再将沾有面粉的茄盒放入打散的鸡蛋液中，使其表面均匀裹上蛋液。

锅中倒油，加热至160℃。将裹过面粉和蛋液的茄盒放入油锅中，中小火炸至金黄。要注意油温的控制，过高易炸糊，内部肉馅却未熟；过低会使茄盒吸油过多，口感油腻。

炸好的茄盒捞出装盘，搭配糖醋酱一起食用，口感酸甜可口，茄盒外皮酥脆，内里的肉馅更具滋味，吃起来甜酸开胃，老人小孩都喜欢。

(孟维鹏)

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

