

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,啖香沁脾看闲云,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。过红锅可以去除茶叶的杂异味,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

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,透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,再嗦上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



再过10多天就是新春佳节了。团圆的日子,为家人做一道可口的菜品,朴实而心意满满。今天,小编就向大家推荐这道老少皆宜、做法简单、味美下饭的油炸茄盒。

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

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

ZJLD 李渡
1308中道献礼
液体古董 喝一瓶少一瓶
0352 55555 35
国宝李渡文化体验馆
御河西路水泉湾龙园(御河西路与平安街路口)

瑞世佳典
孕产期餐免费体验
关爱孕妈妈 健康下一代

马兵月饼
传统工艺 风味美食
一部:平城区向阳东街红旗集贸市场对面
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
三部:平城区柳港园A区A3-5号商铺
电话:13233525885 0352-8888185