

一|瓶|酒

金普拉：赴一场微醺的对酌



金普拉发酵青梅酒生产线

“盘置青梅，一樽煮酒。二人对坐，开怀畅饮。”

《三国演义》这个经典桥段，把青梅与酒扯在了一起，并赋予了意境。

青梅酒有很多种：把青梅放在白酒里泡的，是青梅泡酒；把青梅或青梅果脯放进黄酒、米酒、红酒里煮的，是青梅煮酒；把梅子腌制出汁，以白酒为基配制的，叫配制青梅酒……

大理盛产青梅，这里青梅与酒的故事就更精彩——

这里，有一瓶获得国际金奖的青梅酒——金普拉发酵青梅酒。

9月22日，记者走进金普拉的生产厂——云南大理金普拉酒业有限公司。

“好酒首先源于好的原料。”金普拉公司项目经理胡代丽说。

金普拉酒业所在的洱源县，有盐梅、苦梅、杏梅等11个梅子品种，种植于海拔2500米以上、无工业污染和矿藏的地方，洱源梅子核小肉厚，富含有机酸和多种维生素。洱源梅子获得国家地理标志认证，所出产的梅子果品被列为国家级地理标志保护产品。

好酒源于好工艺。

“我们在1996年就开始与高校及科研院所联合，进行技术研发。”胡代丽说，这个应用生物发酵工艺技术生产“全汁发酵青梅果酒”的项目，填补了我国果酒发酵史上的空白，公司为此编制

了我国首个发酵青梅酒生产执行标准。

“青梅果高酸低糖、营养成分丰富、香气独特。”胡代丽说，青梅果是一种优良的天然酸味原料，据《本草纲目》记述，青梅有生津、消暑、止渴、安神、止泻，改善体内循环，促进代谢之功效。

“我们用鲜青梅制成果浆，经过发酵，萃取出纯正自然的青梅味道。”胡代丽表示，公司选用100%成熟的青梅鲜果制成果浆，完整保存有机酸、蛋白质和微量元素等营养成分。采用自然界中分离、驯化富培的野生菌种植入果浆中发酵。首创低温二次发酵工艺，经22天的前发酵、分离，后发酵、分离、杀菌、陈酿、过滤而完成。

“这样做出来的青梅酒，纯粹、醇香、甘冽。”胡代丽说，目前，全年可生产3000吨发酵青梅果酒。

1999年，公司的发酵青梅酒开始投放市场。2020年，公司瞄准国际市场，进行生产工艺技改提升及产品的结构性调整，推出金普拉（金色青梅的英文音译）、揽月等系列。

一经推出，非同凡响。2021年3月

15日，2021春季FIWA法国国际葡萄酒大赛揭晓——公司送评的“苍源”金普拉发酵青梅酒/2020获金奖，“苍源”

青梅发酵酒“揽月”/2020获银奖，实现了该奖项在云南零的突破。

一瓶获得国际金奖的酒，自然会得到更多的青睐。

在得知记者要采访的一瓶酒是金普拉时，大理的朋友提醒：

“要当心噢，我们称其为酒中美女蛇！”

“为什么？”

“好看、好喝，不知不觉就醉了。”

采访时，提及此事。

“青梅的有机酸会软化血管，进而能促进吸收，会提升醉意的。”胡代丽笑着说。

“从科学的角度，再看青梅煮酒论英雄，还有另一层意思吆！”这话，引发笑声一片。

“好山好水出好酒，因为是在大理，才有了国际金奖金普拉。”胡代丽说，金普拉，就是与“苍山不墨千秋画、洱海无弦万古琴”相伴相随千百年的那一缕梅香，荡漾到你舌尖，品到的是什么，你的心会告诉你……

来大理，带上你的故事，赴一场微醺的对酌……

有一种生活，叫大理



一|沱|茶

下关沱茶：
封印着马帮的铃声

普洱茶，多为饼，好压制。在云南大理有一种普洱茶，似窝头，谓沱茶。

9月22日上午，下关沱茶博物馆，3位沱茶制作技艺传承人身着白族服装，演示下关沱茶制作技艺：

一位“金花”负责配茶，拼配茶称足一百克，倒入蒸茶筒。

一位“阿鹏”接过茶筒，放在蒸汽口上。稍顷，茶筒上有袅袅蒸汽升腾，转手取出一只白布袋，罩在茶筒上。翻转茶筒，茶叶跌入袋底。抖、扭、按、揉，数十秒便完成了揉茶过程。

另一位“阿鹏”接过茶袋，放入条凳下的压模，坐上条凳压制成型。

这看似简单的流程里，有一门绝技——揉茶。

“120年来，沱茶加工制作技艺不断改进，揉茶的技艺却始终不能被机器所替代。”下关沱茶制作技艺非遗传承人李家兴从事揉茶工艺40余年，掌心长起厚厚的茧子。

“手工揉茶的过程，收口是最难的。如果凹凸不平，做出的沱茶要么椭圆，要么高矮不一，做不成标准的形状。沱茶的光泽度、松紧度都需要人工掌握。”李家兴说。

“我喝了40多年的沱茶，味道始终没有改变，最关键的原因，就在于它的拼配配方和加工技艺代代传承。”李家兴说，这句话，很能打动人。

沱茶的拼配配方，体现了一个“融”字，将不同产地、不同等级、不同年份的原料茶进行立体化、多元化拼配。拼配

技艺经几代茶人手手相传、并不断优化，已形成成熟稳定、独具优势的拼配体系。

这也是大理被誉为“亚洲文化十字路口古都”的一个鲜活印证。

清朝末年，茶马互市从滇南茶区逐渐转移到下关，下关茶叶精加工技术和贸易往来突飞猛进。为便于马帮长途贩运，1902年，喜洲商帮“永昌祥”商号创办者严子珍在滇南茶区制作的“姑娘团茶”的基础上，改进创制了外圆内凹呈碗臼形的“沱茶”（滇人习惯将块状的东西称为“沱”），主销四川沱江一带，因有“沱江水，下关茶，香高味醇品质佳”之美誉，“沱茶”慢慢演变为“沱茶”。

现在，已经不需要马帮运输，为什么还要费力气地保持“沱”型？

“碗臼形的紧压造型，与空气接触面积大，利于陈化，形成特有的香味和口感。”李家兴说，2011年，下关沱茶制作技艺入选国家级非物质文化遗产名录。

在下关沱茶的生产车间里，水汽氤氲。工人们身着浅蓝色的工作服，3人一组，称茶、揉茶、压茶，流畅而忙碌。

一个个加工成形的沱茶，装上一框架镂空的金属架子，源源不断地运往下一工序。

日复一日，年复一年。

下关沱茶从这里走出，带着独有的香气，名扬海内外。

用苍山雪水泡下关沱茶，更是另有一番风味。

不想来品一品吗？



沱茶上架晾晒除湿

统筹：谭晶纯
文字记者：秦蒙琳 陈鑫龙 段苏航
摄影记者：陈飞
视频记者：普建彬
通讯员：王观远 夏磊



一|场|婚|礼

山海之约：
千里奔赴的爱之表达

成为比婚策更了解他们的人。”

晓伟是当地白族青年，他觉得当好司仪的要诀是“有准备的即兴，技巧藏于无形”。

这场婚礼，有这样一个细节：

在戒指交换仪式前，晓伟对新人的称呼是“书唯”“凯欣”；在戒指交换仪式后，晓伟对新人的称呼是“石先生”“石太太”，这小小的变化，使得婚礼的仪式感大大增强。

“我的服务对象来自全国各地，职业素养和主持水平要不断提升。”晓伟说。

今年初，大理白族自治州旅游行业协会成立了全国首家目的地婚礼行业协会，随着大理“中国最佳爱情表白地”文旅IP的产业落地，大理建立目的地婚礼行业高地的势头正盛。

“一场婚礼就是一部优质的宣传片，能进一步提升大理的旅游形象。”赵灿辉说。

日光偏西，到了一天中最适宜拍摄的时候。

在洱海西线生态廊道的龙龛码头，在洱海出水口的西洱河兴盛桥，拍摄婚纱的一对对新人成了一道道亮丽的风景。

一位摄影师找好机位，抓紧时间

拍摄：

“新郎，请慢慢走向新娘。”

“对！对！就这样！”