



茅河洞藏酒

生在赤水河，藏在九天洞

本报记者 潘鑫 通讯员 周富辉

常言道：有江湖的地方，就有好汉；有好汉的地方，就有美酒。在好汉集中的《水浒传》中，出现“酒”的次数多达120处。其中，第四十二回中记载，九天玄女赐给宋江的仙酒最为神秘。

九天玄女与酒的故事从这里开始，却没有结束。在张家界九天玄女洞内，来自贵州茅河酒业有限公司的茅河酒就在续写九天玄女与酒的传说。

刚刚进入张家界市场的茅河酒，被很多爱酒人士误认为是茅岩河出的酒。事实上，该酒历史渊源颇深。

据了解，该厂前身为贵州茅河窖酒厂，位于赤水河畔的茅台镇，与驰名中外的国酒茅台酒厂一墙之隔，曾是茅台酒厂的一部分。1980年，该厂改制独立出来，其生产的酱香型白酒被誉为茅台镇的“第二名片”。1983年，该厂正式申请茅河牌酒类商标。取名茅河酒，源自赤水河流经茅台镇河段简称“茅台河”。

茅台河和茅岩河一字之差，两地却相距千里之外。37年后的今天，两个“茅河”的相遇，其“月老”便是九天玄女。

九天玄女洞是张家界茅岩河旅游开发有限公司旗下景区，因九天玄女的传说而得名。

一个是白酒领域的“二茅台”，一个是溶洞奇观的“冠军”，两个同样自带光环，其相遇注定不凡。

众所周知，对一瓶好酒而言，原料、酒曲、酿造工艺每一步都极为重要，而其“藏”也大有讲究。

用天然溶洞来贮藏白酒，优势在于温度和湿度较为恒定，可以加快白酒的老熟。此外，如果是长期贮藏的溶洞、山洞，其内还会有独特而丰富的微生物种群，更能给酒体带来不可言说的滋味。但并不是所有酒企都有这样的运气，能够有天然的洞藏环境。

当茅河酒的负责人通过九天玄女的因素与茅岩河公司接洽，提出好酒+好景的“酒旅”合作思



路时，双方一拍即合。

如今，走进九天玄女洞景区，大大小小封存起来的陶制酒坛成了洞内一道新的景观。其负责人介绍，优质陶坛由天然矿土烧成，有细微的孔，新酒可以在里面呼吸，老熟得更快。

在景区游客中心，茅河酒的产品已经陈列展示出来。游玩九天洞，喝口神仙酒。到茅岩河来，带茅河酒走，将为游客们的张家界旅行带来不一样的体验。

订购地址：市民广场茅岩河公司营销部

咨询电话：0744-8787999

白花蜜蜡 亿万年时光造就



色如蜜，光如蜡，脂润细腻，古朴雅致，谓之蜜蜡。

蜜蜡是呈不透明状或半不透明状琥珀的一种，曾被誉为“地球之星”，距今已有4500至6500余万年了。

千万年才得以成型的蜜蜡，属于不可再生资源，因大量开采，已日趋稀罕，优质矿藏近乎枯竭，蜜蜡原石的价格一路水涨船高。

在众多颜色的蜜蜡中，以流行趋势来说，从早期蜜蜡的鸡油黄，到纯色的瓷白蜜蜡，都曾风靡一时。淡淡松香，触手温润，浑然天成的白花蜜蜡备受青睐自2015年起。

白花蜜蜡，因其特有天然云雾状纹路意境，妖娆多变的蜡质云纹，备受青睐，宛如梵高的画作《星空》般美丽且耐人寻味。

白花蜜蜡颜值高而又特别，其

白，是琥珀酸含量甚高使之呈蜡质呈白浆状。

而花，则是在亿万年前树脂一滴一滴积累而形成的不规则漂花。也因此，白花蜜蜡也叫“香珀”，是琥珀蜜蜡香味最为明显的一种天然蜜蜡。

手指用力摩擦后会有淡淡松香味，而其他琥珀只有在钻孔时才有香味。而且，与其它珠宝相比，蜜蜡触手升温，简约大气，无论四季

变化，舒适百搭。

物以稀为贵。俄罗斯加里宁格勒矿区每年出产的150吨左右的原石中，白花蜜蜡仅占千分之一不足。

在开料时不知要斥资购买多少斤的蜜蜡原矿，才开出白花蜜，更不知要开出多少白花蜜，才能有无裂、无杂质的品相。

原石不可能都是正方形的，理想的成品率仅是29%，这也是只是理想，实际的情况在18.4%左右。其赌性极大，一个运气不好，就开出有裂缝的蜜蜡，使得其成品率更低。

原石需要进行多次抛光，从100目循序渐进，抛光到8000目。从选料、看料、去皮、切割、冲胚、打磨、打孔、抛光、钻孔等，要经过多道工序。

好的蜜蜡的价格为什么居高不下，主要原因就是加工的过程中废料太多，工序复杂，制作一个圆珠至少需要去掉70%-80%的边角料。

因此，每一颗蜜蜡都价值不菲，几乎用其本身6颗的原料才能完成一颗。

来源：微信公众号 一条



云南盛产鲜花。云南人吃花也非常有名。炒、炸、腌、春、蒸，没有什么花是不能吃的。

说到云南人吃花，就不得不提云南响当当的伴手礼——鲜花饼。

在诸多品牌当中，拥有云南省金牌鲜花饼、中国地域十大名小吃代表、2020年度最受消费者青睐品牌、殊荣的“花猫”一直被誉为了鲜花饼里的“爱马仕”。

它的玫瑰基地在云南丽江海拔2500m的雪山之畔。高山生态土壤生长、冰川纯净之水滋养，每一片花瓣都沐浴了上千小时的阳光。

每年五六月份，花农赶在太阳初升前手工采摘饱含露珠的半开玫瑰。这些玫瑰要通过经典古法技艺，窖藏发酵一年，无需任何香精香料，制成的花酱质地醇厚细腻，呈酒红色泽，花瓣完整不碎，鲜嫩饱满。

选择最优质的天然有机食材，采用一流中央厨房烘焙，全程自动化，100%无菌生产，无空气独立真空包装，奠定了花猫的高品质。

沿袭传统经典工艺，但不拘泥于传统。花猫除了以玫瑰花为馅料，以荞面、糯米粉等为饼皮，还以花酱结合云南经典火腿的馅料入饊，赋予了云南鲜花饼新的味觉体验。

经典鲜花饼，皮薄馅足，入口花香浓郁，是云南鲜花饼最具代表性的口味。严格遵循古法技艺，18道工序，20层酥皮，层层起酥，咬一口，能听得见的酥脆。荞面火腿玫瑰饼精选云南有机粗粮荞麦面，加上来自云南的宣威火腿丁，口感上咸、甜都有，既有鲜花饼的花香，又有火腿的香气。水酥玫瑰饼是丽江非遗传承老技艺制作而成，咬一口入嘴即化，细腻沙糯，饼皮甜度低，满口酥香，玫瑰花馅散发出雅致风味，让你的整个口腔都被芬芳包裹。

除了口味，花猫对颜值和质感的追求也是极致。为此，他们组建了来自中国、英国、日本、韩国等国内外知名设计师，从内涵、品牌出发而设计的IP周边文创产品，国际知名IP的水准、多样化的选择、高级别的品质质感，无一不体现花猫将做云南人真正好鲜花饼做到极致的坚持。

本报综合

这种饼，吃一口似被鲜花包裹

