

# 橘普： 普洱的另一种打开方式

本报记者 潘鑫 通讯员 熊宗熹

云南的普洱茶历史悠久，名噪四方。

早在三千多年前，云南种茶先民濮人就献普洱茶给了周武王，只不过那时还没有“普洱茶”的称号。清朝雍正年间，普洱茶成为贡品，被王公贵族争相追捧。

乾隆皇帝曾在《烹雪用前韵》中盛赞普洱：“独有普洱号刚坚，清标未足夸雀舌。点成一椀金茎露，品泉陆羽应惭拙。”

作为中国十大名茶之一，普洱一直被业内称为“可以喝的古董茶”。近年来，一些陈年古树普洱的拍卖价更是屡屡突破新高。喝普洱、收藏普洱的人也越来越多。

普洱之所以被视为茶中宝，原因是其越陈越浓越香。做好的茶在储存过程中会迎来它的第二次生命，不断发酵转化。同样的普洱茶，相同的存放，不同的时间段喝，口感也会有所差异。新的普洱茶比较霸气，回甘较强，存放时间较久的普洱茶口感则更温和、醇滑，香气也会因为时间的变化而变化。

在普洱茶里，有一种茶叫橘普，其外形、气质、口感与传统的茶砖相比，更加让人着迷。

橘普茶又名小青柑、陈皮普洱



茶，精选具有千年人参，百年陈皮之美誉的青柑皮与陈年熟普洱经过特殊工艺加工而成。

橘普茶的整个外观果圆完整，除果皮盖处之外，其它地方无破裂、破洞、色泽均匀、无发霉、无受潮，茶果干爽、质稍硬而脆。因陈皮采收时间不同颜色分为柑青皮（青皮）、微红皮（黄皮）和大红皮（红皮）。



茶的汤色为清亮明透的棕褐色、暗栗色，汤上面有油珠形的膜，茶底耐泡。气味陈香浓郁中伴有着果味清香、香气清幽，沁人心脾。茶汤入口醇厚滑爽、回味甘甜、滋味醇厚。与普通普洱相比，橘普还具有护胃、养胃，抗衰老、降脂减肥、祛痰、平喘作用等保健功效。

它的制作过程也十分有趣。每年秋季，橘子成熟之前，要采摘新鲜的会柑，掏空柑果，放入茶叶，烘干后包装。这层青绿色的小外衣，还有圆乎乎的身形，让普洱瞬间萌了起来，也圈粉不少。

品茶地址：武陵源索溪河跳岩旁峰云茶舍  
品鉴热线：18807447799

## 有一种奢侈品，叫 猫屎咖啡

咖啡对于很多人来说，早已不限于是一种饮品。当它和各种美好的事物组合在一起，被赋予更多艺术文化内涵时，它是一种生活，一种让人安静下来的力量。

品味咖啡和读一本好书一样，需要时间。当你爱上咖啡，就不会止步于享受它香醇清香的咖啡香，过度追求口感及味蕾上的体验，而是更加享受它带给你的整个环境熏陶下的舒适感。

在繁忙的工作日过后，一个人踏进咖啡馆，且有书香相伴，这种优雅浪漫的随性感，总能让你看到新的世界，或者产生新的灵感火花。



对于很多第一次接触咖啡的人来说，可能印象最深的味道就是苦！要慢下来细细品味，才能享受味蕾从入口醇苦到满口甘香的美妙之处。

一杯咖啡里面不只有苦，只是一般人在品尝第一杯咖啡的时候大部分注意力被苦吸引走了。一杯好的咖啡，苦后是有甘甜的，就是传说中的“苦尽甘来”。

爱喝咖啡，就要学会煮咖啡。咖啡的苦，可以通过豆子品种的选择，烘焙深度的设定，烘焙曲线和冲煮方案的设定等进行调节。

世界上最好的咖啡是传说中的麝香猫咖啡，又叫猫屎咖啡，产于

印尼。

印尼种植大量的咖啡作物，有种植野生的叫做麝香猫的动物，杂食动物，尖尖的嘴巴，深灰色的皮毛。最喜欢的食物就是新鲜的咖啡豆，咖啡豆通过在体内的发酵和消化，最终成为猫的粪便排出来。粪便就是一粒粒的咖啡豆，也成为世界上最昂贵的粪便。

麝香猫在中南半岛、印度、孟加拉、不丹、尼泊尔、克什米尔地区都有所分布，但能产出猫屎咖啡的，只有苏门答腊麝香猫。

传统上，咖啡果子是透过水洗或日晒处理法，除去果皮、果肉和羊皮层，最后取出咖啡豆，然而，猫屎咖啡却是利用体内自然发酵法，取出咖啡豆，因此有一股特殊风味。

物以稀为贵。经过加工和烘焙，猫屎咖啡成为奢侈的咖啡饮品，流传到世界各地的奢侈王国。喝一杯这样的咖啡，恐怕你要准备数百元人民币，并且还不一定随处都能找得到。

本报综合



## 建盏： 宋代茶器的王者

文/本报记者 潘鑫 图/子元

当今，茶已经成为一小部分人生活的必需品。对他们来说，喝茶是一件极讲究的事，选什么茶是其一，用什么器皿喝也大不相同。

一缕茶香起，岂能无建盏？在诸多的器皿中，建盏作为汉族传统名瓷器、宋朝皇室御用茶具，受到不少人追捧。

建盏采用正烧，故口沿釉层较薄，而器内底聚釉较厚。外壁往往施半釉，以避免在烧窑中底部产生粘窑。由于釉在高温中易流动，故有挂釉现象，俗称“釉泪”、“釉滴珠”。

喝茶的同时，赏盏也是一件乐事。爱建盏之人，对建盏的斑纹尤为喜爱。

由于斑纹不同，建盏可分为曜变、鹧鸪斑、油滴、兔毫等类型，其中以金兔毫、银兔毫为主。

据了解，建盏斑纹是在还原气氛中通过窑内1300℃以上的高温焙烧而自然形成的，是建窑的杰出成就。

由于这类结晶釉在窑炉高温中易于出现变化，难以控制，加上氧化铁含量高的坯体难以承受高温变化，窑烧制一件外观没有缺陷又具有兔毫或油滴等斑纹的建盏是很困难的，即使运用现代科技手段，其成品几率也非常低。因此，一只小小的建盏，通常售价可达数百元上千元，甚至数千元。

除了皇室御用的华贵气质和斑纹绚丽的高颜值，建盏还有很高的使用价值。它质地致密且有细致气孔，气孔可以吸附钙镁粒子，减少水的硬度，有很好的保鲜效果，可以极好地保存茶本身的清香。

建盏越用越久，会自然形成一层彩光，让整个外观更加好看。有人说，长时间不清洗可以让养彩的进程加快。事实并非如此，养彩是一个自然惬意，且带有惊喜的过程。

长期不洗茶器，会产生茶垢，难溶解的茶垢附着在盏壁上，可能会滋生霉菌，也容易堵塞气孔，降低建盏的透气性，且会影响建盏釉色的呈现。

宋代美学的精神是“外枯而中膏，似淡而实美”。建盏作为宋代茶器的王者，亦深刻体现这一审美取向。

购买可扫  
描二维码  
加掌柜微信

