信阳报

茶企进入"烧钱"时代

五云集团百亿元打造全球"茶"物流平台

□姬万里

"自从'信阳红'诞生后,老百姓平均每亩 地多收入6000多元,接下来我们要建信阳国际 茶城,成为全球茶产业的物流平台。

上述这段话是河南信阳五云茶叶有限公 劲不足 司(以下简称五云集团)董事长陈世强在第六 届豫商大会上说的。

陈世强表示,信阳国际茶城建成后将集合 世界各国家茶产地在信阳进行茶交易,茶城将 建立现货和期货市场,总投资120亿元人民币,

巨资打造国际茶城

据了解,信阳国际茶城一期工程总投资6 亿元,占地170亩,工程完成后兼具茶加工区、 文化园区、茶贸易区等功能,预计2012年上半 年正式开业运营。

作为全球最大的茶及茶相关产品交流平 台,信阳国际茶城的建设意义重大,陈世强说: "这里是全球最大茶交流平台,是推动全球茶

产业的重点变革工程。"

中国除了中药,茶叶几乎是最值得研究的 农产品。信阳是全国八大产茶区之一,近些年 涌现出"五云"、"文新"、"黑龙潭"等一系列知 名茶叶品牌,但整体上在全国茶市场上仍显后

随着产业资本不断进入茶叶行业,茶企的 转型和升级,茶企进入了"烧钱"时代,五云集 团亦是如此。像诸多信阳毛尖企业一样,前期 五云集团靠自有资本发展缓慢。2008年,河南 弘昌集团人主五云集团,成为控股75%的大股 可解决10万人就业问题,实现年1000亿元的销 东,而在河南省委书记卢展工点题"信阳红"之 后, 五云集团也凭借雄厚的资本优势占得先 机,走上了快速发展的道路。

> 信阳国际茶城总经理李建军告诉经济视 点报记者,信阳国际茶城定位为全球最大的茶 产品集散中心,茶产业研发、推广中心,中国茶 文化挖掘、传承、传播中心,茶产业技术、人才 交流中心,茶文化旅游之都及推广基地。李建 军自信地说:"全国乃至全世界只此一家!"

产业要想做大做强,仍需在品牌塑造、产品质 量、产业链完善等因素上进一步强化,打造出 具有国际知名度的产品品牌,改变有名茶无名

整合、做大产业链条

信阳是河南茶叶的主产区,种植面积已超 100万亩,但是无论从种植规模还是推广宣传 上仍属"欠发达",虽然在毛尖这个品种中,本 土企业近年发展迅速,但是河南茶叶整个产业 链还相当不完整。

茶企虽然数量不少,但是能够整合产业上 家或一级批发商经营。 下游环节的大企业却不多。茶企绝大部分专注 于做茶叶品质、品牌,而忽视了产品的流通。

河南茶根缘投资管理公司董事长施春霖 表示:"河南在国内茶叶经济领域占据重要地 位。但目前河南省的茶叶企业问题是多、杂、 散、小,企业之间各自为战,品牌效应也不明 显,而且产业链条仍不完善,相关产业亟需发

李建军认为:"这种格局形成的原因,一方 河南省茶叶协会会长王勇认为:"河南茶 面是观念的问题,另一方面是资金的束缚。整

个中国的茶产业需要一个公共的、低成本的流 通平台,那么,信阳国际茶城就是在这样的背 景下应运而生。"

专业茶叶批发市场,中国做得比较好的, 如北京、上海、福建、济南、广州、郑州等大城 市,均具有规模可观的专业批发市场,已经是 地区性的茶叶集散中心。

信阳国际茶城将汇集国内所有产茶区以 及世界主要产茶国的茶叶,以及茶叶的相关产 品,如茶具、茶包装、茶机械等相关产业,由厂

李建军表示,凡进入信阳国际茶城的茶叶 必将做到统一规划、统一招商、统一推广、统一 经营和统一管理, 尤其要进行茶叶的品质认

而这一点已有了先决条件,信阳国际茶城 早在今年4月份就已经与权威茶叶检测机构签 订了在信阳国际茶城建立分支机构的合作协 议书。也就是说,一旦通过了信阳国际茶城的 认证,就意味着贴上了中国优质茶品的标签。

(据《经济视点报》)

夏 豆 腐



□曹 威 易续震

"闻起来臭,吃起来香。"每每 说起臭豆腐,金先生都有如此感 慨。臭豆腐分为臭豆腐干和臭豆 腐乳两种,都是相当流行的小吃。 臭豆腐又名青方,这是臭豆腐传 人宫廷,受到慈禧太后的喜爱,被 赐的雅名。臭豆腐在上海、台湾是 颇具代表性的小吃,只是在传入 我市后,做法有些不同罢了。

过卤水泡制,表面会生出白毛,颜 色变灰。初闻臭气扑鼻,用五成热 的油慢慢炸,炸至表面微黄,豆腐 块膨胀以后,就可以捞上来,浓香 诱人。将炸好的豆腐块盛入碗中, 浇上浓汤,放入香菜,即可食用。这 样制成的臭豆腐干,外酥里嫩,鲜 香爽口,就连汤汁都美味可口。而 臭豆腐乳是豆腐块用稻草铺盖,直 至生出白毛,发出臭气,继而撒上 盐巴、辣椒面腌制,数天后拿出,浇 上辣椒油、香油即可食用,或者将

腌制好的豆腐块与鸡蛋搅拌,放 置锅内蒸,蒸出的豆腐乳内出现气 孔, 吃起来鲜香嫩滑。"妈妈做的臭 豆腐乳,麻辣鲜香,吃大鱼大肉吃腻 了,便拿出来开胃防油腻。"可见,金 先生对臭豆腐也是情有独钟。

臭豆腐虽其名俗气、外陋内

秀、平中见奇、源远流长,却是一 种极具特色的风味,古老而传统, 一经品尝,让人胃口大开。长沙和 绍兴的臭豆腐干也是远近闻名, 我市的臭豆腐干是豆腐块经 但都是闻起来臭,吃起来香。老人 们常吃臭豆腐,可以增加食欲,还 能起到防病保健的作用。

臭豆腐焦脆而不糊、细嫩而不 腻、初闻臭气扑鼻,细嗅浓香诱人, 吃起来更是鲜香爽口,有些人对它 敬而远之,有些人则将吃它当成一 种嗜好。其实,臭豆腐属于发酵食 品,制作过程中不仅会产生腐败物 质,还容易受到细菌感染,而且在 腌制过程中,还可能生成强致癌物 亚硝胺。所以,偶尔吃点并无大碍, 多吃对健康并无益处。



时值九月,我市部分地区柿子进入成熟期。图为我市某果园柿子挂满枝头

本报记者 曹 威 实习生 易续震 摄

买葡萄时尝尝最下面那颗

教你爱勉奶

常听人们说,身体不好时要多 为什么?油与水充分混合才能出奶

看菜谱上介绍煲汤的方法,总 鱼汤时要先用油煎透,然后加入沸

喝点汤补补,现在,平日里只要有 汁的效果。做肉汤时要先用大火煮

是说"将肉出水或飞水",什么意 水,用大火。还要注意水要一次加 思?这样做有什么好处?用鸡、鸭、 足,中间再补水,汤就泄了。

中氽一下,这个过程就叫做"出水" 吗?什么时候放盐?大多数北方人

或"飞水",不仅可以除去血水,还 煲汤认为要加香料,诸如葱、姜、

形了,怎么办?煲鱼汤不能用出水 汤讲究原汁原味,这些香料大可

的方法,而要先用油把鱼两面煎 不必。如果需要,一片姜足矣。盐

一下,鱼皮定结,就不易碎烂了, 应当最后加,因为盐能使蛋白质

水下料好?冷水下料比较好,开水 错! 汤中的营养物质主要是氨基

会使蛋白质迅速凝固,不易出鲜 酸类,加热时间过长,会产生新的

味。煲汤用什么锅好?煲汤以选择 物质,营养反而被破坏,一般鱼汤

质地细腻的砂锅为宜,劣质砂锅 1小时左右,鸡汤、排骨汤3小时左

壁洁白的陶锅很好用。为什么煲 办?可以把汤煲好后熄火,待冷却

完汤的肉很柴?瘦肉煲汤后,肉质 后,油浮在汤面,或凝固在汤面,

在饭店里喝的鱼汤、肉汤都 液分泌,帮助消化吸收,但有浅表

像奶汁一样,感觉很滋补,可是自 性胃炎的人应饭后喝,以免加重

每次煲鱼汤,汤好了,鱼都没 上,从广东人煲汤的经验来看,喝



现在正是葡萄大量上市的时 节,选择优质葡萄和清洗葡萄都 是有讲究的。告诉大家3个选葡萄 的诀窍:首先看表面的果粉,越白 洗,以免表层的农药沾染到内部。 越厚越密,表明农药无法进入,最

时间、有心情都可以在家煲汤喝。

排骨等肉类煲汤时,先将肉在开水

去除一部分脂肪,避免过于肥腻。

煲汤时是冷水下料好还是热

的瓷釉中含有少量铅,煮酸性食 右足矣。

己在家煲汤总是出不来这个效果, 症状。

物时容易溶解出来,有害健康。内

较粗糙。可以选半肥半瘦的肉,但

猪前脚的瘦肉,煲炖多个小时后

而且还不会有腥味。

肉质仍嫩滑可食。

安全;其次掂一下,果穗软软的表 明没有使用激素;最后尝一尝,秘 诀就是要尝整串葡萄最下面的那 一颗,因为最下面的果粒受到阳 光、水分的滋润最少,如果它很好

吃,那么整串葡萄的味道一定也

再介绍一个洗葡萄的小窍 门。首先,将葡萄放进清水盆中, 水要没过葡萄,再加1勺至2勺面 粉混合均匀;静置2分钟后用手拎 着葡萄在水中轻轻摆动;2分钟至 3分钟后,将葡萄用流动的清水冲 洗两遍就行了;面粉有吸附作用, 可以轻松洗掉果肉缝隙间的脏东 西; 千万别把葡萄一颗颗拔下来 (晓 晓)

开,然后用小火煮透,再改大火。做

煲汤要加哪些香料,味精要

煲汤是不是时间越久越好?

汤虽滋补,有些肥腻,怎么

喝汤应该是在饭前还是饭

(海 晏)

4 4

后?一般人饭前喝点汤,可促进胃

花椒、大料、味精、料酒之类,事实

凝固,有碍鲜味成分的扩散。

用勺羹除去,再把汤煲滚。

常见食品保质期一览表

●乳品:新鲜乳品冷藏保质期通 最好3个月内食用完。 常是7天,如果暴露在常温下,几小时 就会腐败变质。

●奶粉类食品:马口铁罐装密封 充氮包装为24个月,非充氮包装为12 个月,玻璃瓶装为9个月,塑料袋装为

开封后食用油的保质期会相应缩短, 月;汽酒为3个月。

6个月至12个月不等。如果在北方,只 要不放在高温潮湿的地方,储藏条件 也正常,可以延长到24个月。但米面 一旦发霉,绝不可食用。

●食用油:通常的保质日期是18 啤酒为4个月,普通熟啤酒为2个月; 类每过一个星期,质量就会下降一个 个月,这是以包装未开封为前提的。 10.5度的熟啤酒为50天;果酒为6个

●面包糕点:一般冬天为7天,春 ●米面:米面的保质期常温下是 季3天至5天,夏季1天至2天。因为含 有水分,如果保存不当,面包糕点也 许隔天就会发霉,一旦发霉,必须弃

●蛋类:没有固定的保质期,3周 ●酒类:11度至12度的省优级熟 至5周内一般都是没有问题的,但蛋 等级,必须尽快使用

(海 晏)



材料:板栗、葱、姜、蒜、料酒、豆 瓣、花椒、盐、鸡精、白糖、八角、食用可。

1.土鸡一只,入沸水焯过沥干捞 出备用。去壳的板栗人锅煮4分钟左右 捞出沥干水备用;

2.锅中放油,油的量可以稍多点, 放入板栗炒到表面变色后捞出备用; 3.余油再次烧热,放入葱姜片爆 香,倒入鸡块翻炒;

4.鸡块表面微黄后调入料酒,酱油, 盐,少许白糖加入板栗;

5.倒入开水,大火烧开后转小火 盖上盖,煮20分钟左右;

6.再大火收干水分,撒入葱段即



饮食文化新闻部

负责人:曹海燕

话:6203911 13939733990

箱:xymsgzb@126.com







即日起到苗方清颜祛痘可 99 元体验两次,凭

全国 500 会家珍慰。 双页网络风磨岩

地址:统一街怡和花园门面(王朝 KTV 向和美方向 100 米) 电话: 0376-6208870 手机: 13213887070

秋天吃羊肉五大忌讳

羊肉能暖中补虚,补中益 分减少,进而诱发便秘。 气,比较适合秋冬季节食用,然 而羊肉也不能随便吃,吃羊肉

此广告包治可享受 8.8 折

部分病症忌食羊肉

苦、烦躁、咽喉干痛、牙龈肿痛 者,或腹泻者,或服中药方中有 半夏、石菖蒲者均忌吃羊肉。 不官与醋同食

酸味的醋具有收敛作用, 不利于体内阳气的生发,与羊 肉同吃会让它的温补作用大打 折扣。

与南瓜同食的记载。这主要是 因为羊肉与南瓜都是温热食 物,如果放在一起食用,极易 性的,而绵羊肉是热性的。因 "上火"。同样的道理,在烹调羊 此,后者具有补养的作用,适合 肉时也应少放点辣椒、胡椒、生 产妇、病人食用;前者则病人最 姜、丁香、茴香等辛温燥热的调 好少吃,普通人吃了以后也要

忌与西瓜同食

吃羊肉后进食西瓜容易 "伤元气"。这是因为羊肉性味 甘热,而西瓜性寒,属生冷之 品,进食后不仅大大降低羊肉 的温补作用,且有碍脾胃。

忌与茶同食

茶水是羊肉的"克星"。这 是因为羊肉中蛋白质含量丰 纤维细短,川羊肉纤维粗长; 富,而茶叶中含有较多的鞣酸, 吃羊肉时喝茶,会产生鞣酸蛋 窄而短,山羊的则宽而长。 白质,使肠的蠕动减弱,大便水

绵羊肉和山羊肉的区别

1.从口感上说,绵羊肉比 也是有忌讳的,大家在食用时, 山羊肉更好吃,这是由于山 羊肉脂肪中含有一种叫4一 甲基辛酸的脂肪酸,这种脂 经常口舌糜烂、眼睛红、口 肪酸挥发后会产生一种特殊

2. 从营养成分来说,山羊 肉并不低于绵羊肉。相比之下, 绵羊肉比山羊肉脂肪含量更 高,这就是为什么绵羊肉吃起 来更加细腻可口的原因。山羊 肉的一个重要特点就是胆固醇 含量比绵羊肉低,因此,可以起 到防止血管硬化以及心脏病的 中医古籍中还有羊肉不宜 作用,特别适合高血脂患者和 老人食用。

3.中医认为,山羊肉是凉 忌口,最好不要再吃凉性的食 物和瓜果等。

绵羊肉和山羊肉食物鉴别

一是看肌肉,绵羊肉黏手, 山羊肉发散,不黏手;

二是看肉上的毛形,绵羊

肉毛卷曲,山羊肉硬直; 三是看肌肉纤维,绵羊肉

四是看肋骨,绵羊的肋骨

(肖杨)

各地"贴秋膘"习俗

子、炖鸡、炖鸭、红烧鱼等。

水服食小赤豆的风俗。取7粒至14粒小赤豆, 炖肉的香味里。 以井水吞服,服时要面朝西,据说可以——秋 防痢疾。到了清朝,民间流行在立秋这天以悬 往只以胖瘦做标准。瘦了当然需要"补",弥补 的办法就是"贴秋膘"。

现在我国各地立秋食俗也不相同。在杭 家人围在一起"咬秋"。 州一带流行食秋桃。立秋时大人孩子都要吃 秋桃,每人一个,吃完把核留起来。等到除夕 这天,把桃核丢进火炉中烧成灰烬,人们认为 "立秋之前一日,有司豫塑春牛,置于东郊之 这样就可以免除一年的瘟疫。

老北京立秋要"贴秋膘"

特别是汉满两族。首先家里的主妇要到市 然太平景象也。"

立秋,民间素有"贴秋膘"一说。过去民间 场上买一大块非常新鲜的猪后臀尖肉,回 对节气有许多讲究,多数又与吃和防病有关, 到家里洗净,在炉子上坐好了锅,里面除了 相信吃了龙眼肉,子孙会做大官,而且龙眼又 这与人们关注自己的生活健康不无关系。"民 切成方块的肉和水以外,还要放上葱、姜、 称为"福圆",所以有俗谚:食福圆生子生孙中 以食为天",立秋是一个很重要的节气,人们 蒜、花椒、大料、料包、大酱、盐,用文火炖。 状元。 当然忘不了吃。所以北京、河北一带民间流行 在这里面的料包可不简单,它是由丁香、肉 "贴秋膘"。这一天,普通百姓家吃炖肉,讲究 桂、桂皮、香叶、木香、凉姜、白芷、陈皮、豆 一点的人家吃白切肉、红焖肉,以及肉馅饺 蔻、砂仁、桂圆、小茴香、甘草等等二十多种 中草药香料组成,炖出来的肉香味扑鼻。可 从唐宋时起,我国人民就有在立秋用秋 以说在这一天里,整个北京城完全沉浸在 代。

山东立秋包饺子

在山东,立秋的风俗是包饺子,老百姓都 秤称人,将体重与立夏时对比来检验肥瘦,体 称之为"咬秋"。立秋当天,年纪稍大的人会在 重减轻叫"苦夏"。那时人们对健康的评判,往 堂屋正中,供一只盛满五谷杂粮的碗,上面插 上三炷香,祈求"立秋"过后五谷丰登。而大多 数人家会在立秋时刻过后,剁肉馅包饺子,全

台湾立秋习俗

《台湾通史·风俗志》中记载,台湾旧时 外,至日往迓,谓之迎春。男女盛服观,衣香扇 影,杂喧满道。春牛过处,儿童争摸其耳,或鞭 北京人在这天吃炖肉别提多讲究了, 其身,谓可得福。迎春如在岁首,尤形闹热,宛

4 4

江苏盐城立秋传有"摸秋"的习俗

中摸回各种瓜果,俗称"摸秋"。丢了"秋"的人 少,立秋日人们再吃一吃西瓜,也有依依惜 家,无论丢多少,也不叫骂,此俗相传始于元

义军,参加起义队伍的将士都是农民出身,他 们饱受元军的兵燹之苦,对兵扰深恶痛绝。这 支队伍纪律严明,所到之处,秋毫无犯。一天 这支起义军转移到淮河岸边,深夜不便打扰 百姓,便旷野露天宿营。少数战士饥饿难忍, 纷向主帅求情。为发开脱战士的过错,有一老 者随口说道:"八月摸秋不为偷。"那几个战士 因此话而获赦免。那天正好是立秋节,从此留 下了"摸秋"的习俗。

江南立秋要"啃秋"

相传,明代时有一年南京城里许多人害 癞痢疮,有人便效仿庐州府崔相公之女食瓜

让"癞痢"落疤自愈,结果果真如此,以后渐渐 形成习俗,每岁秋来之时,家家剖食西瓜,谓 之"啃秋"

西瓜是从西北传入中原,西北立秋前后 西瓜刚进入采摘期,所以立秋吃西瓜本身就 是一种尝鲜。此风俗约在清代影响南方,立 立秋节气也是台湾龙眼的盛产期。人们 秋江浙沪等地的西瓜已进入末市,人们对立 秋吃西瓜的原由作出了种种解释。有人讲立 秋西瓜可消除暑日积结的淤气,有的人讲可 以为过冬积聚"阳威",而实际上只是北方风 俗的影响而已。但有一点应承认,那就是立 这天夜晚人们可以在私人或集体的瓜园 秋以后,天气逐渐凉爽,西瓜上市量日趋减

其实,关于"贴秋膘",专家认为,立秋后 相传元末,淮河流域出现了一支农民起 是生津养阴的好时节,高脂肪并不利于养生; 同时,由于现代人的饮食习惯与需要贴"秋 膘"的古人相比,已经营养过剩了

随着天气的渐渐转凉,人们往往会出现 不同程度的口、鼻、皮肤等部位的干燥感,故 应吃些有生津养阴滋润多汁的食品,少吃辛 在田间摘了一些瓜果充饥。此事被主帅发觉,辣、煎炸食品。秋季宜食清润甘酸和寒凉的食 天明便准备将那几个治罪。村民们得知后,纷物,寒凉能清热,甘味食物的性质滋腻,有缓 急、和中、补益作用,酸味食物有收敛、生津、 止渴等作用。同时,中医认为,肺与秋气的关 系十分密切,因此应多吃有润肺生津作用的 食品,例如百合、莲子、番茄等。如此看来,立 秋之后,在饮食方面应该特别注意定时定量、 润燥强体。

< </p>

(据《中国天气网》)