

# 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,将汇集世界各产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,可解决10万人就业问题,实现年1000亿元的销售额。

### 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,但整体在全国茶市场上仍显后劲不足。

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,河南弘昌集团入主五云集团,成为控股75%的大股东,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!”

河南省茶叶协会会长王勇认为:“河南茶

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,改变有名茶无名牌的现状。”

### 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善。

茶企虽然数量不少,但是能够整合产业上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,相关产业亟需发展。”

李建军认为:“这种格局形成的原因,一方面是观念的问题,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,由厂家或一级批发商经营。

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证。

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》)

# 臭豆腐

□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,这是臭豆腐传入宫廷,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。

我市的臭豆腐干是豆腐块经过卤水泡制,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,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,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,偶尔吃些并无大碍,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

# 常见食品保质期一览表

- 乳品:新鲜乳品冷藏保质期通常是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6个月。
- 食用油:通常的保质期是18个月,这是以包装未开封为前提的。开封后食用油的保质期会相应缩短,最好3个月内食用完。

- 米面:米面的保质期常温下是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。
- 酒类:11度至12度的省优级熟啤酒为4个月,普通熟啤酒为2个月;10.5度的熟啤酒为50天;果酒为6个月;汽酒为3个月。

- 面包糕点:一般冬天为7天,春季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,必须弃食。
- 蛋类:没有固定的保质期,3周至5周内一般都没有问题的,但蛋类每过一个星期,质量就会下降一个等级,必须尽快使用。(海晏)

# 板栗烧鸡



材料:板栗、葱、姜、蒜、料酒、豆瓣、花椒、盐、鸡精、白糖、八角、食用油。

- 1.土鸡一只,入沸水焯过沥干捞出备用。去壳的板栗入锅煮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



# 买葡萄时尝尝最下面那颗



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不错。

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洗,以免表层的农药沾染到内部。(晓晓)

# 教你煲靓汤

常听人们说,身体不好时要多喝点汤补补,现在,平日常只要有时间、有心情都可以在家煲汤。

看菜谱上介绍煲汤的方法,总是说“将肉出水或飞水”,什么意思?这样做有什么好处?用鸡、鸭、排骨等肉类煲汤时,先将肉在开水中余一下,这个过程就叫做“出水”或“飞水”,不仅可以除去血水,还去除一部分脂肪,避免过于肥腻。

每次煲鱼汤,汤好了,鱼都没形了,怎么办?煲鱼汤不能用出水的方法,而要先用油把鱼两面煎一下,鱼皮定结,就不易碎烂了,而且也不会有腥味。

煲汤时是冷水下料好还是热水下料好?冷水下料比较好,开水会使蛋白质迅速凝固,不易出鲜味。煲汤用什么锅好?煲汤以选择质地细腻的砂锅为宜,劣质砂锅的瓷釉中含有少量铅,煮酸性食物时容易溶解出来,有害健康。内壁洁白的陶锅很好用。为什么煲完汤的肉很柴?瘦肉煲汤后,肉质较粗糙。可选半肥半瘦的肉,但猪前脚的瘦肉,煲炖多个小时后肉质仍嫩滑可食。

在饭店里喝的鱼汤、肉汤都像奶汁一样,感觉很滋补,可是自己在家里煲汤总是出不了这个效果,

为什么?油与水充分混合才能出奶汁的效果。做肉汤时先用大火煮开,然后用小火煮透,再改大火。做鱼汤时先用小火煎透,然后加入沸水,用大火。还要注意水要一次加足,中间再补水,汤就泄了。

煲汤要加哪些香料,味精要吗?什么时候放盐?大多数北方人煲汤认为要加香料,诸如葱、姜、花椒、大料、味精、料酒之类,事实上,从广东人煲汤的经验来看,喝汤讲究原汁原味,这些香料大可不必。如果需要,一片姜足矣。盐应当最后加,因为盐能使蛋白质凝固,有碍鲜味成分的扩散。

煲汤是不是时间越久越好?错!汤中的营养物质主要是氨基酸类,加热时间过长,会产生新的物质,营养反而被破坏,一般鱼汤1小时左右,鸡汤、排骨汤3小时左右足矣。

汤虽滋补,有些肥腻,怎么办?可以把汤煲好后熄火,待冷却后,油浮在汤面,或凝固在汤面,用勺羹除去,再把汤煲滚。喝汤应该是在饭前还是饭后?一般人饭前喝点汤,可促进胃液分泌,帮助消化吸收,但有浅表性胃炎的人应饭后喝,以免加重症状。(海晏)

# 各地“贴秋膘”习俗

立秋,民间素有“贴秋膘”一说。过去民间对节气有许多讲究,多数又与吃和防病有关,这与人们关注自己的生活健康不无关系。“民以食为天”,立秋是一个很重要的节气,人们当然忘不了吃。所以北京、河北一带民间流行“贴秋膘”,这一天,普通百姓家吃炖肉,讲究一点的人家吃白切肉、红焖肉,以及肉馅饺子、炖鸡、炖鸭、红烧鱼等。

从唐宋时起,我国人民就有在立秋用秋水服食小赤豆的风俗。取7粒至14粒小赤豆,以井水吞服,服时要面朝西,据说可以——秋防痲疾。到了清朝,民间流行在立秋这天以悬秤称人,将体重与立夏时对比来检验肥瘦,体重减轻叫“苦夏”。那时人们对健康的评判,往往只以胖瘦做标准。瘦了当然需要“补”,弥补的办法就是“贴秋膘”。

现在我国各地立秋习俗也不相同。在杭州一带流行食秋桃。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,人们认为这样就可以免除一年的瘟疫。

场上买一大块非常新鲜的猪后臀尖肉,回到家里洗净,在炉子上坐好了锅,里面除了切成方块的肉和水以外,还要放上葱、姜、蒜、花椒、大料、料包、大酱、盐,用文火炖。在这里面的料包可不简单,它是由丁香、肉桂、桂皮、香叶、木香、凉姜、白芷、陈皮、豆蔻、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。可以说在这一天里,整个北京城完全沉浸在炖肉的香气中。

山东立秋包饺子 在山东,立秋的风俗是包饺子。老百姓都称之为“咬秋”。立秋当天,年纪稍大的人会在堂屋正中,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。而大多数人会在立秋时刻过后,剁肉馅包饺子,全家人围在一起“咬秋”。

台湾立秋习俗 《台湾通史·风俗志》中记载,台湾旧时“立秋之前一日,有司豫塑春牛,置于东郊之外,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,或鞭其身,谓可得福。迎春如在岁首,尤形闹热,宛然太平景象也。”

江南立秋要“啃秋” 相传元末,淮河流域出现了一支农民起义军,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南岸,深夜不便打扰百姓,便野旷露天宿营。少数战士饥饿难忍,在田间摘了一些瓜果充饥。此事被主帅发觉,天明便准备将那几十个治罪。村民们得知后,纷纷向主帅求情。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。

让“痲痲”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”。

其实,关于“贴秋膘”,专家认为,立秋后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,少吃辛辣、煎炸食品。秋季宜食清润甘酸和寒凉的食物,寒凉能清热,甘味食物的性质滋润,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物,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。(据《中国天气网》)