



传承传统文化 提升毛尖品质 浉河区举办第五届信阳毛尖炒茶大赛

本报讯(记者 郝光)2013年9月28日,由中共浉河区委、浉河区人民政府主办,浉河区茶叶局、浉河港镇人民政府、信阳鲲鹏公司承办的“鲲鹏杯”第五届信阳毛尖炒茶大赛,在浉河区浉河港镇鲲鹏公司正式开赛。

本次比赛专门邀请信阳农林学院茶学系主任郭桂义教授、系书记袁丁,信阳师范学院袁正仿老师,信阳茶科所吕立哲研究员,信阳毛尖集团倪保春评茶师五位专家组成专家评审团队。现场对选手的茶样形状、汤色、香气、滋味、叶底五个方面进行评分,并向参赛选手和前来观看比赛的茶农现场指导有关茶叶知识。

随着现代技术的发展,机械炒制盛行,传统的纯手工炒制逐渐淡出。为

了使非物质文化遗产信阳毛尖制茶工艺得以传承和弘扬,大赛主办方召集了历届炒茶大赛金奖获得者及爱茶人士召开了座谈会,希望以比赛为契机,以选手为榜样,努力发展传统炒制工艺。赛场上热火朝天,各路炒茶高手在茶锅前一字站开,随着选手手中竹把娴熟地翻炒、抖动,原本青翠的茶叶渐渐变干,变得紧实。历经杀青、揉捻、炒制等几道工序,一锅又一锅炒制的茶叶新鲜出炉,赛场上顿时茶香四溢,沁人心脾。

此次大赛旨在传承和发扬信阳毛尖传统炒制工艺,进一步提高信阳毛尖制作水平和产品品质,弘扬信阳毛尖茶文化,提高信阳毛尖茶叶市场竞争力,增强茶农质量意识,促进茶农增收,全面推进浉河区茶产业集群发展。



图为选手正在进行炒茶比赛时的场景。郝光摄

董家河镇平安创建“四到位”打造和谐新茶乡

本报讯(陈龙)今年以来,浉河区董家河镇以“保稳定、促和谐、助发展”为主线,紧紧围绕全镇发展稳定大局,精心组织,在平安创建工作上做到“四到位”,深入推进平安茶乡建设工作,进一步形成“政府统一领导、部门齐抓共管、群众广泛参与”的平安建设工作格局,着力维护辖区的安全稳定。

一是领导到位,明确职责。该镇成立了由镇党委书记任组长的平安创建工作领导小组,指导各村加强以党支部为核心的治安组织建设,通过开展治保、调解、普法、帮教、巡逻等一系列措施,构筑平安创建综治网络。

二是宣传到位,营造氛围。该镇定期在全镇范围内开展平安创建宣传月活动,在学校、客运站等场所周边粉刷永久性墙体标语20

幅,制作平安宣传栏12个,悬挂宣传横幅4幅,印发平安共建宣传册2000余份,做到家喻户晓,人人皆知,营造了“上下联动千家创,万人防范保平安”的浓厚氛围。

三是制度到位,确保有序。该镇党委、政府多次召开专题会议研究平安建设工作,实行了包村干部责任制,将平安创建工作纳入考核,制定了考核细则,定期对“平安创建”活动进行检查,对考核不达标的单位,追究有关人员的责任。

四是投入到位,保障落实。该镇党委、政府高度重视平安建设工作,确保了平安创建的经费投入和硬件建设。在镇区以及各主要道路的路口安装球形摄像头,在单一定向的道路安装枪型摄像头,将镇区的重要地点全部纳入电子眼的监控范围,确保安全管控到位。

谭家河乡“出实招”让茶农增效

本报讯(彭廷斌)近年来,浉河区谭家河乡立足茶乡实际,借助现代网络媒体,在远程教育上“下真功”,在茶农获得最大红利上“求实效”,为“宜居浉河、大美茶乡”建设增添异彩。

一是完善设施抓覆盖。该乡开设茶乡新课堂,构筑茶农学习致富的新平台。实施茶乡远程教育“全覆盖”工程,在17个产茶村,全部落实远程教育接收站点,以接收站点为核心,辐射到茶乡千家万户。同时,加强远程教育场所基础设施建设,夯实远程教育工作基础。对全乡19个接收站点做到“四有”和“五防”(“四有”即有固定场所、有桌椅、有制度、有记录;“五防”即防尘、防潮、防火、防盗、防雷),同时,乡党员服务中心组织工作人员,集中力量对全乡19个村级站点逐一排查,对故障站点及时进行修复,确保站点全面正常运行。目前,该乡19个站点,设施齐全,功能完善,运行正常。

二是严格管理促规范。按照“在任的村‘两委’干部优先、大学生村官和青年后备干部优先、有电教技术专长者优先、有一定计算机基础知识

者优先、入党积极分子优先”的标准,选拔政治思想好、业务素质高、责任心强的人员担任村级远程教育管理员。为提高站点管理员的素质,修改和完善《谭家河乡远程教育管理制度》,定期组织骨干管理人员进行培训,并建立了设备管理、学习收看档案,为远程教育的组织和实施提供了重要依据,有效地规范了全乡各村接收站点远程教育接收和管理工作。

三是做强产业增实效。立足茶乡实际,充分发挥现代远程教育的作用,在茶产业发展上求实效。在学习内容上,有针对性地组织群众收看《生态有机茶园种植管理技术规范》,引导茶农积极建立“优质、高产、高效、生态、安全”的生态有机茶园,禁止剧毒农药、高残农药进茶园,着力纠正传统的粗放的茶园管理方式,广泛推广“茶林(果)间作”,大力倡导植物多样性种植,切实维护生态平衡,积极避免茶园农药残留,有效预防茶园病虫害发生,打造并叫响“无公害生态有机茶”品牌,保护久负盛名的信阳毛尖金字招牌,让广大茶农、茶企和茶商获得最大红利。

信阳市茶办 信阳市四季香茶业有限公司 协办
TEAND 品质&品牌 饮用净水 政务/商务/生活 380毫升瓶装水
信阳红 信阳绿 政务活动专供水 商务活动专供水
原水取自南湾湖深层,天然健康,清冽甘甜,品质生活首选
信阳茶基水业有限公司 地址:南湾管理区南湾大坝下200米
0376-6263870 诚招各县区配送、代理

茶与文化

品茶与品人

不抽烟,不喝酒,工作之余泡上一壶好茶,邀二三知己,品茶聊聊天,不失为一种好的生活和休闲方式。
品茶一般来说有两个必不可少的条件。一是品茶的地方。要选择清静淡雅之处,最好是花园之中、书房之内等等。二是要有清心寡欲的人。所谓清心寡欲就是性情随和心地善良,不用心机,清淡处世的人。二者缺一不可。因为只有在这种环境中,配上这样的人,品茶才能品出味来,才能于品茶中得到乐趣。每每一杯春茗在手,清香悦鼻,顿觉神清气爽。细慢慢饮,回味无穷。博古论今,谈天说地,烦琐尽去。吟诗作画,听琴对弈,雅趣横生。
可以肯定的说内心趋于浮躁的人是不会去品茶的。他们受不了这种寂寞,也没有这份耐心和细心,便无法领略这清幽的乐趣。他们喜欢的是酒桌上的喧嚣和牌桌上的争斗。如果他们去品茶了,十之八九也是迫于无奈的应酬。较之于茶,他们比较喜欢的是烟和酒。那些玩意儿有较强的刺激感,符合他们的心里需求。当然他们也需要茶,但那是用来解渴、用来“牛饮”的,而绝不是用来品味的。花上几百元买条烟,上千元买瓶酒,眼都不眨。要花钱买茶,他们是舍不得的。话又说回来,即使好茶到了他们的手上,也只是体现了茶的商品价值,却难以体现其使用价值。
品茶对泡茶的水质和水质要求也比较严格。《红楼梦》中有这样一段描述:妙玉用贮存了五年的梅花上的雪水来泡茶,招待贵客黛玉、宝钗和宝玉。她所用的茶杯也是玉质的古玩珍宝。茶圣陆羽的《茶经》上说到泡茶用水时,也有山水上(泉水),江水中,井水下之说。泡茶的水似乎有陶器上,瓷器次,其它下之论。水和器是茶的帮衬,没有这种帮衬,再好的茶也难品出什么好味儿来。
而人亦如此。光有自身条件是不行的,还要有相应的外部环境,才能如鱼得水,发挥自如。就我们的国情而言,一个人要想成功,以下条件好像必不可少,即:才貌、机遇、位置、人缘。这里面,人缘似乎还要摆在首位。为什么?不必细说,大家一定都知道。

茶有六大类,即绿茶、红茶、黄茶、青茶、白茶、黑茶。不同的茶有不同的品质特点。绿茶香醇、红茶鲜爽、黄茶醇厚、青茶馥郁、白茶清亮、黑茶爽口,各具特色。但不管是哪种茶,品茶一般要从色泽、香气、滋味和形状四个方面入手。比如绿茶,一般要求色绿、香郁、味醇、形美。看起来才养眼,喝起来才上口。某一个方面有所欠缺就不能算好茶,其档次就要大打折扣。
(佚名)

红茶的品质特点及其加工工艺

红茶,属全发酵茶,水色和叶底均为红色,故称为红茶。它是世界茶叶的主要花色品种,已有300多年的历史。我国红茶有小种红茶、工夫红茶、红碎茶三种。我国目前以生产工夫红茶为主,小种红茶数量较少,红碎茶的产销量随我国对外贸易的不断发展而增长。工夫红茶的品质特点主要表现为:外形条索紧结匀直,色泽乌润或棕润,毫金黄;内质香气馥郁,滋味甜醇,汤色红亮,叶底红明。红碎茶外形匀整,颗粒较小,净度好;内质汤色红艳,滋味浓强鲜爽,入口甘醇爽滑,香气高锐持久。红茶中具有代表性的花色品种有中国祁门红茶(祁红具有特殊的花香,俗称“蜜糖香”)、滇红、正山小种红茶、大吉岭红茶、斯里兰卡高地红茶及肯尼亚红茶等。近年来,国内研

制开发了新派红茶金骏眉、信阳红等。红茶是我国生产和出口的主要茶叶种类之一。

一、红茶加工原理
红茶加工的基本原理是在揉捻和发酵中利用酶促氧化反应,使茶叶中的叶绿素的氧化降解及儿茶素减少80%以上,通过多酚类化合物的氧化聚合,生成茶黄素、茶红素等有色物质,形成红汤红汤的基本色泽。其激烈的化学变化使其具有特别鲜爽和强烈的滋味和芳香。最后的毛火、足火在于终止发酵和提高香气。

二、红茶初制工序
红茶初制工序为:萎凋、揉捻(揉切)、发酵和干燥。

萎凋:红茶初制的基础工序,是在人为给予的条件下,使鲜叶自然均匀失水,激发

内含成分达到适度的物理和化学两方面的变化。其目的:一是适当蒸发部分水分,使叶质柔软,便于揉捻成条;二是随水分散失,茶浓度增大,酶的活性增强,产生一系列生化反应,为后序工序的正常进行打好基础;三是散发鲜叶青草气,逐渐形成清香味,提高成茶香气的鲜爽度。萎凋的方法:分室内自然萎凋、室内加温萎凋和萎凋槽萎凋三种。一般要掌握嫩叶稍重,老叶较轻,春茶稍重,夏秋茶稍轻的原则。总的原则是“宁轻勿重”,严防萎凋过度。

揉捻:一是破坏叶肉细胞,使茶汁外溢,多酚类物质进行酶促氧化,有利于发酵过程中的一系列生化反应,为形成红茶的色、香、味奠定基础;二是使叶片紧卷成条,缩小体形,美观外形;三是利于成茶冲泡时

茶汁迅速浸出,增加茶汤浓度。
发酵:发酵是茶多酚类物质在酶的作用下进行剧烈氧化,其它成分也相应的发生复杂的生化反应,使绿叶变红。发酵是红茶色、香、味品质特征形成的关键工序,目的是通过酶促氧化,促进茶多酚的适度氧化,使绿叶变红,形成红汤红叶、香味浓醇鲜爽的红茶品质特征。发酵方式一般分为自然发酵和发酵室(槽、塔、箱)发酵两种。
干燥:干燥是固定和提高红茶品质的最后一道工序,其操作的适当与否对红茶品质的影响很大。其目的:一是利用高温快速破坏酶活性,终止发酵作用,固定茶叶中的香气。一般采用机械烘培法,分毛火、足火两次进行。(吕立哲)

茶与科技
信阳市农业科学院茶叶研究所
国家茶叶产业技术体系信阳综合试验站
协办

信阳煌家照明艺术体验馆

买好灯 到煌家

煌家照明,中国最具影响力的灯饰销售品牌,信阳高端灯饰大卖场,承接各种展厅、别墅会所、个人家庭、办公场地、户外庭院照明及灯饰照明解决方案。

品鉴热线:0376-3718236 18637623185

地址:信阳国际商城18号楼三层

声明

●兹有赵斌所有的房屋坐落于信阳市浉河区大庆路中段商贸一条街农行调运中心2号楼2层202号,房屋所有权证号为信房权证浉河区字第064224号,为混合结构1幢,建筑面积141.8平方米,因不慎丢失,特声明作废。
●兹有韩慧慧毕业于信阳师范学院华锐学院数学与应用数学专业,其本科毕业证书(编号:135031201305627661),因不慎丢失,特声明作废。
●兹有中国人寿保险股份有限公司信阳市平桥支公司坐落于平桥区中心大道北段东侧的国有土地,面积3569.2平方米,用途为办公、住宅,其国有土地使用证(证号:信市国用[2008]第30160号),因保管不善丢失,现声明作废。
●兹有信阳市环美清洁服务中心不慎丢失空白地税机打发票一份(三联单发票代码:241001210160,发票号码:08345255),特声明作废。

信阳国际商城周年盛典销售突破两千万

“买建材装新家 大众宝来开回家”活动完美闭幕

10月7日,信阳国际商城东广场热闹不减、惊喜不断,同时“买建材装新家,大众宝来开回家”活动完美闭幕。消费者也切实感受到此次周年盛典的真正优惠,光顾卖场的顾客脸上都洋溢着高兴的笑容,本次活动开创了信阳家居行业的新气象,掀起一波金九银十的采购热潮。

据悉,此次活动从9月19日至10月7日历时十九天,整个市场家居建材销售总额达两千多万元,400多个知名品牌、1700多家商户、1000万聚会让利,全场3.8折起。抽奖现场送出劲爆大奖——大众宝来汽车、柜机空调、液晶电视、鞋柜、豆浆机等奖品让消费者惊喜不断。
据国际商城·信泰商业管理公司的负责人介绍,国际商城秉承着打造信阳乃至豫南首席一站式五星级商贸采购总部的理念,品牌全、环境好,为消费者提供价格低、产品好、有诚信的和谐购物场所。
(李坤隆)

注销公告

兹有南阳丹源水土保持生态工程技术有限公司信阳分公司经南阳丹源水土保持生态工程技术有限公司批准,拟向当地工商部门申请注销,请与公司有关的债权人、债务人自本公告发布之日起45日内向公司申报债权、债务。
特此公告
南阳丹源水土保持生态工程技术有限公司信阳分公司
2013年10月9日

认尸启事

2013年10月5日,商城县汪桥镇秦湾社区发现一具女尸,死者头部缺失,身高约155厘米,30岁左右,死者平时有美甲习惯,脚趾涂有红色指甲油,左手无名指戴有钨金戒指,右手戴有白色玉石戒指,遇害时间预计为20天左右。请广大群众积极提供线索,为公安机关提供有价值线索或直接破案的将给予5000-50000元奖励。
联系人:李警官 13603971795
张警官 13939728886
商城县公安局
2013年10月7日

门店转让

本店经营各种实木茶具、口杯、高档花瓶、陶瓷工艺礼品,现对外整体转让,产品对路,利润高,客源稳,非诚勿扰。
地址:政和花园
电话:18737614111

飞秒治近视
到信阳市眼科医院
摘镜热线:6227741
网址:www.0376eye.com
院址:信阳市人民路31号
(豫)医广(2013)第04-12-150号

信阳现代男科医院
★★ 新农合定点医院 ★★
专业男科 成就健康男人
男性健康热线
0376-6565888
诊疗科目:前列腺疾病 泌尿生殖感染 性功能障碍 不孕不育症 微创生殖整形 性健康咨询
地址:信阳市工区路四里棚(火车站东1/8/18路车四里棚菜市场站下车即可)
(豫)医广(2013)第07-15-347号

信阳协和医院

诊疗科目

预防保健科 内科 外科 妇产科 妇女保健科 儿科

耳鼻咽喉科

皮肤病专科 急诊医学科 麻醉科 医学检验科 X线诊断专业

断专业

超声诊断专业 心电图诊断专业 中医科 中西医结合科

地址:信阳市工区路600号 电话:6206888

(豫)医广|2013|第07-15-342号