

采茶女工进山来



□本报记者 郝光 金辉 文/图

四月的信阳,山花烂漫,满山茶香。和煦的春风吹出了茶园满目的嫩芽,也吹来了来自四面八方的采茶女工。4月3日早上六点左右,一群来自开封杞县的近四十人的采茶女工便坐上了开往浉河区谭家河乡天堂山茶场的中巴车。

在摇晃的汽车上,记者同采茶女工们攀谈起来。她们大多是第一次到信阳采



- ①认真学习采摘技术
- ②报平安
- ③午间小憩
- ④统计产量
- ⑤细心采摘
- ⑥共进午餐



茶,是通过老乡介绍过来的。她们当中年纪最大的67岁,最小的才20多岁。看到眼前的信阳,她们愈加陌生起来。苍山如黛,碧水含情,从没见过大山的女工们被眼前的茶乡美景所吸引。看着山顶的朝霞云海,她们惊呼不已。

当汽车开上海拔500多米的天堂山,因山势陡峭,只能步行,而这里离茶场还有五公里左右的山路。刚下车的女工们看见漫山遍野的茶园惊奇不已。背着行李没



他们说信阳都是小山丘,没有大山,谁知道这里的山路咋难走。”一位年轻的女孩不得不脱下带跟的鞋子换上了运动鞋。随着山势的险峻,山路越来越陡峭,加上砂石路面,女工们不得不拽着路边的小树枝慢慢前行。步行了一个多小时后,她们终于到达目的地。

稍事休息后,女工们便在本地茶农的带领下开始了她们的第一次采茶工作。茶场老板说,今天第一天,不要求大家采得多好,慢慢熟练了就好了。经过近两个小时的采摘,中午时分,采茶女工们三三两两下山了。通过计算,那位年纪最大的女工反而采得最多。老板告诉她一共采了七两半,价值近40元,这样算来一天能挣100多元。听到这些她非常开心:“我平时在家闲着也没事,时间都浪费了,在这里一天能挣100多元我很满足!”

当地茶农告诉记者,随着采茶人工费用不断增长,采茶工也越来越难找,越是大山茶的产地因为交通不便,成本更高。“但我们也很高兴。看到采茶女工们通过她们的辛勤劳动获得了更多的劳动报酬,大家都过上了好日子,我们能不高兴吗?”茶农喜悦地说。

茶事新闻

信阳市茶办 协办
信阳毛尖集团 协办

信阳茶好 源于信阳水好

TEAND® 茶基® 水

桶装水 瓶装水 茶叶专用水

高档信和茶具专用水
高品质政务商务用水
高品质居家健康用水
在校师生日常饮用水

订茶 热线: 6263870

取水取自南湾湖深层,天然健康,口感甘甜
厂址: 南湾管理区南湾湖大坝下200米

八里畝镇利用社保平台服务茶产业

本报讯(孙晓峰 匡家柱 江立) 新县八里畝镇在今年春茶大规模上市之际,充分发挥该镇社保信息平台作用,每天滚动发布三方面信息,服务当地的茶农、茶商和茶企业。

一是劳动力资源信息。针对茶叶采摘劳动力需求量大,该镇借助不久前在全镇开展的劳动力资源调查,将在家留守妇女的信息、联系方式,以及大面积茶场负责人联系电话,在电子屏上滚动播放,让茶场和采茶工之间形成劳务资源共享。

二是鲜叶购销信息。茶叶鲜叶保鲜要求高,当天必须进行加

工,针对个体农户自己采摘的鲜叶不能及时销售,该镇将辖区135家大小茶叶企业负责人的联系电话在电子显示屏上滚动播放,让茶农与茶企业及时取得联系,形成鲜叶购销网,解决茶农鲜叶不好卖和茶企业无鲜叶加工的问题。

三是干茶销售价格。干茶价格高低由销售市场决定,为让茶企业成品及时出手,该镇加大对茶叶市场的管理,外地茶商来后,一律注册登记,同时将他们与当地茶叶企业主的电话在信息平台上滚动播放,让他们能及时联系、掌握茶叶的产量和销路。

谭家河乡破解采茶工紧缺难题

本报讯(彭廷斌)日前,浉河区谭家河乡着力破解当前采茶工紧缺难题,力保春茶应采尽采。

发布信息招人。该乡配合区茶叶局统计茶企、茶社、茶农的采茶用工缺口,利用网络平台发布招募用工的信息,明确春茶采摘用工时间、联系方式及采茶工的个人条件、待遇和用工数量,积极吸纳异地富余劳动力向茶乡转移。

北上南下找人。该乡按照“走出去、请进来”的工作思路,组织本乡茶产业经纪人队伍,北上南下,四处宣传“游说”,积

极主动与当地劳务输出部门、有组织采茶工能力的“经纪人”联系沟通,面对面地与当地的劳动力促膝交谈,广泛深入地宣传采茶工在茶乡优越的生活条件和丰厚的工资待遇,让务工人员明白实情、了解“行情”、知道真情,积极踊跃参加采茶“大军”。

整合人力调人。该乡树立茶乡采茶用工“一盘棋”理念,统筹兼顾,科学调度。根据茶园面积大小,茶叶开采早晚等因素,合理调剂、科学调度村组之间,茶农、茶社、茶企之间的劳力,用足用活现有人力资源。

□陈仲祥

一般说来,茶叶的品质是由色、香、味、形4个因素构成的。凡质优的春茶必然是色泽正,香气高,滋味醇,形状美;而质次的茶叶必然是色泽花杂,香气低沉,滋味粗淡,形状不正。

首先,用双手捧起一把茶叶,放于鼻端,用力深深吸一下茶叶的香气。一看是否具有茶叶的香气;二是辨别香气的高低;三是嗅闻香气的纯正程度。凡香气高,气味正的必然是优质茶;凡香气低,气味不正的就是粗老茶,或者是劣质茶。

第二,抓一把茶叶平摊于白纸上,看一干茶的颜色、嫩度、条索、粗细、整碎等。凡色泽均匀,嫩度高,条索或颗粒紧实,粗细一致,碎末茶少的,是上乘茶叶。如果叶脉突出,叶表粗老,色泽不一,身骨轻飘,片、末、老叶多,大小不一,色泽花杂,都算不得好茶。

第三,开汤俗称泡茶或沏茶,开汤审评应先嗅香气,茶叶经杯中冲泡后,立即倾出茶汤,将茶杯连叶底一起,送入鼻端进行嗅香。凡闻之茶香清高纯正,使人有心旷神怡之感者,就可算得上好茶。

第四,看茶叶汤色主要是茶叶内含成分溶解于水所呈现的色彩。茶汤审评,应结合茶品,按汤色性质以及明暗、深浅、清浊等评比优劣。一般说来,凡属上乘的茶品,尽管由于茶类不同,色泽有异,但汤色明亮有光却是一致的。春季绿茶汤色以浅绿或黄绿为宜,并要求清而不浊。

第五,尝滋味是靠人的味觉器官来区别的。尝茶汤滋味应在看汤色后立即进行。尝滋味时,茶汤的温度要适中,一般在摄氏50度左右最适合。尝茶汤滋味时,必须使茶汤在舌上循环滚动,这样才能正确而全面地辨别茶汤滋味。春季优质绿茶的滋味应是鲜爽甘甜的。

第六,评叶底是评判茶叶经冲泡后留下的叶底,看其老嫩、整碎、色泽、匀杂、软硬等情况以确定质量的优劣,同时还应注意有无掺杂。春季优质绿茶的叶底应是芽肥嫩亮,形如月牙。

六招品出春茶质量

柳林乡严抓春茶鲜叶交易市场管理

本报讯(万心亮)连日来,浉河区柳林乡春茶进入采摘期,为维护春茶鲜叶市场秩序,切实保障茶农、茶商切身利益,柳林乡党委、乡政府高度重视,采取得力措施,狠抓春茶鲜叶交易市场管理。

领导重视,成立组织。该乡迅速召开春茶生产服务专题会议,成立了以乡长为组长的春茶生产暨茶叶鲜叶市场专项治理领导小组,抽调乡机关精干人员40余人,与工商、市场服务中心等多部门组成6个工作组,实行轮流值守,强化责任意识,确保茶叶鲜叶交易市场稳定。

强化宣传,营造氛围。该乡通过发放宣传单、出动宣传车、悬挂横幅、树立指示牌等形式,广泛宣传春茶鲜叶交易市场管理的相关规定,并在交易市场内设置公平秤,积极引导茶

农和商販自觉遵守市场秩序,形成良好、公平、安全的交易氛围。

排除隐患,严格管理。该乡摆放市场交易公示牌,安排专人对茶叶鲜叶交易市场进行规范管理,为茶农、茶商划定交易区域,严禁茶农、茶商沿路交易,排除安全隐患,确保交易安全。

保障交通,确保通行。该乡与社区警务中队通力合作,在茶叶市场规范市场机动车、摩托车等车辆停放秩序,指挥鲜叶交易高峰期过往车辆通行,教育引导茶农、茶商、机动车驾驶员安全驾驶,确保车辆畅通,行人安全。

截至目前,柳林乡已发放宣传单1000余份,出动宣传车10余次,悬挂张贴标语横幅20余处,树立指示牌6处,设置公平秤4处,鲜叶交易市场秩序井然。

10℃,绿茶褐变的速度就加快3~5倍,茶叶易陈化变质。

三、忌氧:绿茶茶叶中的叶绿素、醛类、酯类、维生素C等易与空气中的氧结合,氧化后的绿茶茶叶会使汤色变红、变深,使营养价值大大降低。

四、忌高温:绿茶茶叶最佳保存温度为0~5℃,温度过高茶叶中的氨基酸、糖类、维生素和芳香性物质则会被分解破坏,使质量、香气、滋味都有所降低。

五、忌异味:绿茶茶叶中含有高分子棕榈酶和萜烯类化合物。这类物质极不稳定,能够广吸异味。因此,茶叶与有异味的物品混放贮存时,就会吸收异味。

(佚名)

友情如茶

□扶建军

茶叶,有高中低档之分;茶,有清淡浓醇之别。都说茶七酒八,是说茶要品着喝,绝不全部是用来解渴的。若太满了,岂不有嘲笑别人是饕餮之徒的意思?所以,茶不能太满。中国和日本都有茶艺,那杯子之小,那程序之繁,更说明品茶,其实是品意境。

友情如茶,珍贵的友情,是高档之浓茶。首先,要醇。不醇,不足以苦入心脾。苦,才会一小口一小口地吸饮。吸饮,才品味出其情之浓,其意之切。友情之维系,如品醇茗,不可贪多。多了,迅速贬值;也不可太淡,淡

了,就是路人。茶因醇而少饮,因少饮而珍惜,因珍惜而尊重。情之珍贵,莫不在此。

其次,要烫。不烫,不足以品出其苦;不烫,玷污了友情之真;烫,使我们感受到茶的浓度和温度。所以,友情若茶,因其浓醇,滚烫,珍惜,尊重,而回味无穷。

其实,不止是友情,所有经过我们正能量的人,其情都值得回忆和珍惜。每当我一个人,手捧半杯醇茶,浅饮凝思之时,便是想你们的时候,其温情,足可以温暖我一阵子或一辈子。友情如茶,其情真其意切,我将常饮。

(作者单位:新县高中)

贮藏绿茶应注意的五大事项

茶叶贮藏过程中的品质变化主要表现在:茶叶含水量增加、滋味物质减少、香气变差、茶叶及茶汤色泽变红变暗等。导致这些变化的主要因素是水分、温度、氧气、光线、异味等。茶叶的保健功效虽好,但绿茶在存放过程中应注意以下几点:

一、忌湿润:绿茶茶叶是一种疏松多孔

的亲水物质,因此具有很强的吸湿还潮性。存放绿茶时,相对湿度在60%较为适宜,超过70%就会因受潮而产生霉斑,进而酸化变质。

二、忌阳光:阳光会促进绿茶茶叶色素及酯类物质的氧化,能将叶绿素分解成为脱镁叶绿素。绿茶茶叶贮存在玻璃容器

或透明塑料袋中,受日光照射后,其内在物质会起化学反应,使绿茶茶叶品质变坏。

高温会加速绿茶中的叶绿素降解,叶绿素会不断向脱镁叶绿素转化,鲜绿色会变成暗褐色。茶多酚等物质在高温下自动氧化作用也会加剧。据研究,温度每提高