

# 赵凡国:别样茶人别样茶

□本报记者 金辉

在中国茶叶流通协会、北京市西城区人民政府和信阳市人民政府联合主办的2014北京国际茶展、2014北京马连道国际茶文化节、第22届信阳国际茶文化节北京活动周期间,在信阳毛尖茶展展商黄柏山牌信阳毛尖茶展厅门前赫然立着一副对

联:金奖茶王都不怕,公开斗茶会行家。这样的摆播场面,在百家展厅中独具一格,特别惹眼,引得参展宾客纷纷驻足品尝、观看。而公开斗茶的商城黄柏山茶叶合作社总经理赵凡国一时也成了展会中的“名人”。赵凡国是商城县人,18岁开始学习制茶,目前从事茶叶种植、加工和研究20余年。1999年创制“雪芽”茶,

产品特点:香高汤清味甘,茶在杯中直立如笋上下舞动,让顾客口服、眼福同享,原取名“竹园春”,在2000年信阳茶节上获新产品奖,于2012年正式改名“黄柏山雪芽”。2000年,赵凡国发现大别山区的大叶冬青,研制成“茶丁茶”申报信阳科技局,获信阳市人民政府科技进步奖。早年还成立民办赵凡国茶叶研究所,且获得国家专

利一项、自研成果六项。近几年,赵凡国加大了对信阳毛尖的研发力度,掌握了标准化茶叶加工方法,注册“黄柏山牌”茶叶商标,成立了商城县黄柏山茶叶专业合作社。赵凡国告诉记者:“毛尖是绿茶的一部分,做生态茶、放心茶是我们茶人的根本。凭借我对茶叶20多年的研究经验,目前已将研究心得汇编成300句

七言口诀,取名《解读信阳毛尖》,重点是在解读绿茶部分的色香味以及制作工艺。我写下的《解读信阳毛尖》七言口诀300余句,现已精简压缩到70句,非常实用,并获得很多专家认可。”

对于如何识别信阳毛尖的优劣,凭着多年制茶经验,赵凡国说:“茶质来源十分算,二分品种三分山,五分炒工记心间;外形再美只三分,七分内质最重要;茶叶最终是饮料,香气滋味达不到,外形再美也不好;带叶毛尖有营养,一叶二叶茶最棒,后期炒制若正确,香气滋味都会强。”

“我此次来京最大的心愿就是让广大茶人和消费者深入了解好茶,真正让我我国绿茶质量再上一个新台阶,帮助茶农提高茶叶收入”。赵凡国满怀信心地说。



## 夏天喝什么茶更健康

说起喝茶,似乎大部分中国人都觉得自己很懂,但其实不然。很多人一年四季都喝同样的茶,其实这是不对的。很多人以自己的口味来决定喝什么茶,其实要根据自己的体质来决定喝什么茶,否则功效适得其反。很多人不管泡什么茶都用沸水,其实也是不对的,不同的茶需要不同温度的水。

### 喝什么茶?一般可选择喝绿茶

夏天高温,出汗多,人体内津液消耗大,南方医科大学中西医结合医院主任医师彭康教授建议普通人在一般情况可以选择喝绿茶。

据介绍,绿茶属于不发酵茶,茶多酚含量较高,并保持了原始的性质,维生素C丰富,氨基酸含量也比较丰富,其味略苦性寒,具有清热、祛火、润燥、止渴、生津的功能。夏日喝可以消暑降温。

但是喝茶要看体质。中医认为人的体质有偏热、偏寒之别,而茶叶经过不同的制作工艺也有凉性及温性之分,绿茶是凉性的茶,所以体质寒凉的人即使在夏天也不宜多喝。建议气虚、阳虚体质的人夏天可以选择一些简单、温和的茶水来喝,比如白茅根、芦根、石斛、藿香、金银花或薄荷等用来熬水喝,清热又不苦寒。

### 什么时候喝茶?餐后半小时到1小时最好

什么时候喝茶好?华南农业大学园艺学院茶叶科学系张凌云副教授表示,不管是饭前空腹喝茶、饭后马上喝茶,还是边吃饭边喝茶,都是不正确的。

空腹喝茶可稀释胃液,降低消化功能,加水吸收率高,致使茶叶中不良成分大量入血,引发头晕、心慌、手脚无力等症状。

饭后马上喝茶会影响食物的消化吸收,加重肠胃、肝脏的负担。

正确的方法是餐后至少半小时到1小时后再喝茶。这个时候胃里的食物消化得差不多,喝些茶可以解油腻、舒肠胃。

### 谁不适合喝茶?胃溃疡患者不宜喝茶

不提倡小孩子喝茶,特别是浓茶,不利于孩子的成长发育。

缺铁性贫血者:茶中的鞣酸会影响人体对铁的吸收,使贫血加重。

神经衰弱及失眠者:茶中的咖啡碱能使人兴奋,引起基础代谢增高,加重失眠。

胃溃疡患者:咖啡因刺激胃酸分泌,加重病情,影响溃疡愈合。

心脏病者:饮茶过多,会使心跳加快,有的人还会出现心律不齐。建议心脏病患者应减少饮茶。

营养不良的人:因为茶中的茶多酚可以分解脂肪,对于营养不良的人来说,是雪上加霜。(曾文琼)



随着近期雨水的增多,目前,茶叶再次萌生出嫩芽,为减少春茶减产的经济损失,近期,浉河区谭家河乡部分茶农开始采摘夏茶,并有茶叶经销商定点收购。图为昨日茶农正在采茶。

彭延斌 摄

## 「发扬牌」茶叶获北京国际茶展金奖

本报讯(张 伟)在刚刚结束的“领航迪泰”杯2014北京国际茶业展名优茶评比活动中,信阳市发扬茶业有限公司选送的“发扬牌”信阳毛尖被中国茶叶流通协会评为金奖,这是本次活动我市参评茶企捧回的4个金奖之一。在所获得的4个金奖中,“发扬牌”信阳毛尖是其中两个绿茶金奖之一。

信阳市发扬茶业有限公司是信阳名茶核心产地董家河乡白马山村走出的本土茶叶企业,该公司的前身是董家河发阳精制茶厂。经过多年的发展壮大,目前公司拥有原产地高山有机生态茶园1000余亩,建有专业手工茶叶加工场,大型专业茶叶保鲜库,引进有成套茶叶加工设备,拥有专业制茶技师20名。公司年产绿茶、红茶25000余公斤,销售网络覆盖河南、河北、山东、广东、天津等20多个省市。

“发扬”牌茶叶商标成功注册后,信阳市发扬茶业有限公司以茶农、合作社加公司的经营模式,不断扩大茶园种植面积,实行精细化科学管理,发挥无公害生态茶优势,以传统制茶工艺结合现代技术,生产的信阳毛尖汤清色绿,条形紧秀、香高味浓、回甘悠长;红茶色泽鲜亮、香味绵柔厚重,保留了信阳茶的原汁、原味。

以原产地的优质茶种,加之精细考究的传统工艺,造就了“发扬”牌茶叶的优良品质。近年来,“发扬”茶叶在省、市多项名茶评比中,先后荣获河南省“茶叶种植产业化重点示范单位”、“河南省优秀示范合作社”、“信阳红”茶叶品鉴会优胜单位等称号。公司带头人朱发阳被评为“茶叶产业化开发领域先进工作者”。公司多位制茶技师荣获“信阳毛尖民间手工制茶技艺大师”称号。

## 传承制茶技艺 发展茶乡经济

### 浉河区董家河镇举行第一届“龙潭杯”手工炒茶大赛

本报讯(记者 吴晶)7月2日,浉河区董家河镇在久负盛名的信阳毛尖茶产地——车云山举办该镇第一届“龙潭杯”信阳毛尖手工炒茶大赛。来自该镇各村的35名选手参加比赛。浉河区有关领导到场观看比赛,我市有关茶叶专家、教授等参加本次活动,并担任评委。

董家河镇是信阳毛尖的主产区,也是信阳红茶的发源地和主产区,有着悠

久的传统手工制茶工艺。为进一步提高信阳毛尖加工技能,特别是以一芽一叶为主的毛尖茶加工技能和品质档次,提高信阳毛尖的市场竞争力,董家河镇举办了首届手工炒茶比赛。该镇通过手工炒茶比赛这一活动平台,进一步增进了茶农之间相互学习交流,传承和发扬传统手工炒茶技艺,提升信阳毛尖制作水平和产品品质,弘扬信阳毛尖文化,促

进茶农增收致富,推进该镇茶产业更好、更快、健康发展。

活动现场,只见选手们用手轻轻甩茶,或用茶把仔细翻炒,场面竞争激烈而又精彩纷呈,不时传来阵阵掌声。经过激烈角逐和评委们公平、公开、公正的评审,最后评出本次大赛的金奖1名、银奖2名、铜奖3名,活动取得圆满成功。



### 弘扬时代精神 助推产业前行

## “百年毛尖感动茶界人物”大型新闻报道线索征集

一百年沧桑巨变,一百年光辉历程。2015年对于信阳毛尖和信阳人民来说,都是具有特别意义的一年。这一年,我们不仅迎来了第11届全国茶业经济年会,同时也迎来了信阳毛尖荣获巴拿马金奖一百周年庆典的非常时刻。为了巧借这一绝佳良机,认真梳理我市茶产业百年光辉

发展历程,深入挖掘时代精神,总结改革发展成果,宣扬我市茶产业发展光荣传统,进一步激发全市干部群众干事创业激情和开拓创新精神,促进我市茶产业的健康发展,由信阳市茶产业发展办公室、信阳市茶叶协会和信阳日报社联合开展此次活动。

### 活动背景

在茶的世界里,一直有这么一群人,他们眷恋茶这一造物主恩赐给人类的精灵,并在茶的滋润下,进行自我的精神修养,努力实现人与天地万化的契合。他们或为茶痴,演绎出一段段平凡却打动人的故事;或一生侍茶,努力让更多人得到茶更好的滋养;或精研茶艺,将茶的文化蕴涵无限放大,又将茶与心、与生活的距离无限缩小。当这样的人聚在一起,茶就发出巨大的能量。他们,或在文化精神方面,或在产业经济方面,为茶的世界带来一阵或大或小的清风雨露,推动茶的发展。2014年,我们一起出发,用媒体的视角寻找茶的世界里或触动心灵,启发智慧,或树立风气,引领发展的人!以弘扬中华茶文化,传递茶人的生活理念和精神追求,为行业的健康繁荣树立典范。

### 报道媒体

信阳日报、信阳新闻网、信阳手机报

征集热线:只要您身边有符合以上至少一条条件的人物,均可向本报提供线索  
热线电话:18537608882 邮箱:xjyh2010@163.com

### 征集条件

- 百年茶界,引起茶界广泛关注的人物,其事迹感动全国茶人,感动行业,其事迹需具备以下一种或几种条件:
- ☆为推动产业进步做出杰出贡献,获得重大荣誉并引起行业广泛关注;
- ☆敢为人先,在茶产业生产、流通、服务第一线,热爱行业,在平凡的岗位上做出了不平凡的事迹;
- ☆以个人的力量,为行业前行做出突出贡献;
- ☆个人的经历或行为,代表了产业发展方向,社会价值取向及时代精神。

### 报道形式

对符合条件的人物报社将集中采访,以人物通讯报道的形式集中时间统一刊出,各网络媒体集中转载,重拳出击,以在行业内形成重大影响。

