

百年荣耀 千年毛尖

——纪念信阳毛尖获巴拿马金奖100周年

04

鲲鹏展翅 别样天

——走马信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司有人山·鲲鹏岭高山生态有机茶园



茶洁净。以前的“山脊”屋顶也被吊成了平顶，使拣剔成茶时有足够的光线。如今，万事俱备，就等开采。”一位工作人员满怀信心地说，“我们手工制茶团队由非物质文化遗产信阳毛尖炒制技艺代表性传承人——周祖宏带队，他们深得传统毛尖炒制工艺的精髓，能够确保信阳毛尖“鲲鹏私房茶”的清香宜人、原汁原味。”

今年，由于采摘面积的扩大，已经召集了200多名采茶工，面对住宿的紧张，厂区正在积极搭建活动板房，最近一两天就能解决全部人员的食宿问题。

正在此时，一个身影的闪现吸引了大部分人的目光，红茶顶级制茶师、信阳红研发人——郑展明现身茶园。“鲲鹏私房茶”信阳红的制茶团队就由郑展明带队，同时，信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司也把这片茶园的升级改造交由他全权负责。

“来信阳的前5年我完成了人生第一个目标——信阳红的研制成功，而第二个5年目标就是全力打造这片近1500亩的鲲鹏岭高山生态有机茶园。”郑展明说。

下山时，春光明媚，阳光普照，人山的山腰已有成群结队的采茶工在采摘新茶了。过了一个星期自人山·鲲鹏岭的“鲲鹏私房茶”就会成为人们茶杯中津津乐道的高山手工生态有机茶了。

茶是一门功夫，来自同一棵茶树的叶子，可以调制出千变万化的香。据信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司董事长兼总经理樊鹏介绍，随着中国茶文化的传播与发展，大规模的机械化炒茶越来越多地应用到茶叶生产之中，传统手工炒茶技艺逐渐淡出时代舞台。无论是最先

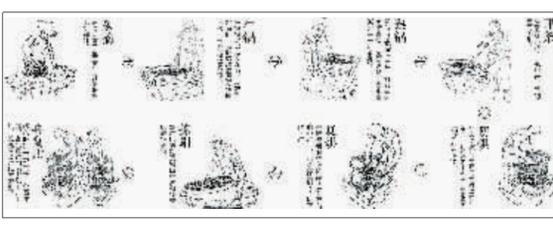
进的科技，还是最传统的手工，目的都是为了为一杯好茶。而鲲鹏公司秉承的是手工炒制，以继承和弘扬信阳毛尖手工制茶工艺为宗旨，力求达到信阳毛尖回归原生态品性。

鲲鹏展翅别样天。眼下，鲲鹏公司以着力打造纯正的多茶类茶叶产品及茶文化旅游为发展方向，实施品牌化运营、标准化生产、规范化管理，正在兴建的“鲲鹏文化茶城”已初具雏形。

(压题照片:位于漯河港镇的有人山·鲲鹏岭高山生态有机茶园)

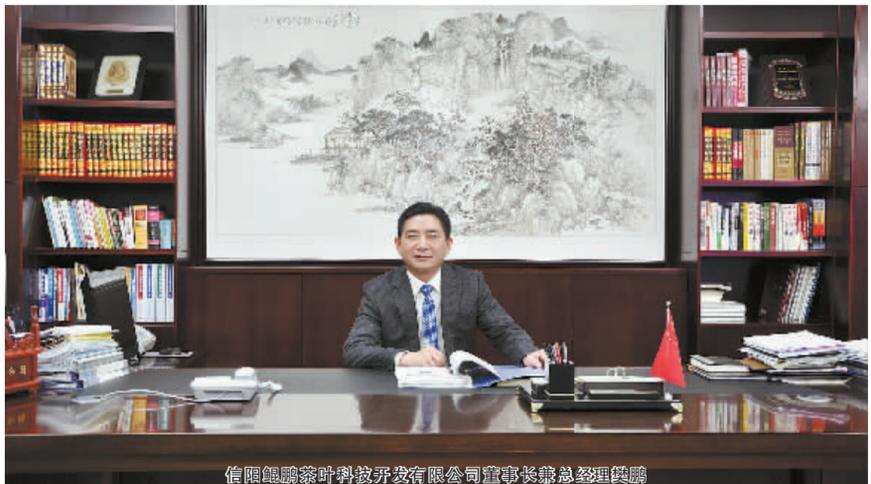
鲲鹏名人

- 【周祖宏】**信阳毛尖采制技艺非物质文化遗产第四代传承人，携手鲲鹏打造鲲鹏私房茶信阳毛尖臻品。周祖宏是周氏炒茶家族的第四代传人，继承了信阳毛尖传统制作工艺的精髓，又经几十年的潜心研究，炒制的信阳毛尖具有无与伦比的风味，成为信阳地区唯一的非物质文化遗产。产信阳毛尖炒制技艺代表性传承人。其炒制技巧用四句口诀概括：杀青要到位，揉捻要均匀。理条靠手感，火候是关键。
- 周祖宏炒茶流程：
第一步：采摘。按照茶鲜叶采摘标准采摘鲜叶。
第二步：摊放。将采摘下的茶鲜叶，摊放在室内通风处，鲜叶失水10%左右，青气散失，叶质变软。
第三步：筛选。将茶鲜叶按照上午采和下午采的不同进行分级。
第四步：杀青。在铁锅中进行，锅温150℃，投入适量鲜叶，反复挑翻茶叶，时间三五分钟；杀青叶出锅后即行抖散，防止茶叶黄变。
- 第五步：揉捻。在圆筒内用双手回滚揉捻，成条后，再行抖散。
第六步：搓条。在铁锅中进行，通过搓条，达到失水搓紧成条、显毫的目的。
第七步：理条。在铁锅中进行，掌心向下，抓起锅中部分茶叶稍握紧，以抓满手心为宜，手腕使劲，将手中部分茶叶撒开抛到茶锅上沿，茶条则顺势自然滚回锅心，如此反复进行，逐渐形成紧细、圆直、光滑的外形。
第八步：初烘。在火温90℃左右的火坑上铺开茶叶，翻动茶条定型，含水量15%左右下烘。
第九步：去杂。初烘后的毛茶剔出黄片和枝梗后进行分级。
第十步：复烘。将摊凉后的茶叶摊在60℃左右的茶炕上，含水量达到7%以下时下烘。
第十一步：再复烘。将茶叶进一步干燥，茶香显露，含水量达到6%以下时下烘，摊凉后及时包装密封。



鲲鹏私房茶绿茶手工炒茶流程图

【郑展明】鲲鹏私房茶联手信阳红研发人，郑展明是曾被派往日本从事13年红茶制作、素有福建“茶王”之称的红茶顶级制茶师。信阳曾邀请其作为技术指导，参与高级信阳红茶研制技术攻关，最终诞生了信阳红这一红茶新贵。可以说，鲲鹏炒制的是最正宗的信阳红，鲲鹏私房茶是信阳红茶品类的代表。



信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司董事长兼总经理樊鹏

鲲鹏茶博园

鲲鹏岭海拔842米高山之上拥有3000余亩自有茶园，所产野山茶更是品质上佳，为信阳、河南乃至全国打造出绝无仅有的鲲鹏私房茶体验馆。

随着中国茶文化的传播与发展，信阳毛尖知名度与需求量日渐提升，大规模的机械化炒茶越来越多地应用到茶叶生产之中，传统手工炒茶技艺逐渐淡出时代舞台。作为肩负民族工艺传承使命的企业，信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司始终致力于手工炒制，在北京、北戴河、郑州、信阳等多地建立了鲲鹏私房茶体验馆。正在信阳毛尖核心产区漯河港筹建的融合古典优雅与时尚现代风格的鲲鹏茶博园，集茶文化博览、茶叶种植示范推广、茶叶加工、品茶、科研、茶文化交流、产品展示、旅游、休闲度假、娱乐、餐饮、茶艺甚至红色文化等于一体，将多元茶文化与私享体验结合起来，力求达到信阳毛尖原生态品性回归的至纯境界。

有人山 鲲鹏岭 野茶园

信阳毛尖的驰名产地俗称“一岭一寨五云两潭”，即鲲鹏岭、何家寨、车云山、集云山、连云山、天云山、云雾山、黑龙潭、白龙潭。鲲鹏私房茶便出自人山·鲲鹏岭，是目前豫南唯一一座规模最大的生态种植有机茶园。

鲲鹏茶园位于信阳沙河湾腹地的人山·鲲鹏岭、八里坡、白庙三处生态有机茶园，均符合国家生态有机茶园标准，其中以名山鲲鹏岭迅速成为展会的焦点。

鲲鹏私房茶的展厅延续独特的古典与现代风格相结合，浓厚的汉唐风韵在今年展会上别具一格。让茶时刻与健康环保及文化紧密相连。鲲鹏私房茶多年发展的历史积淀，彰显了信阳茶企深厚的文化气息，折射出传统茶文化与现代文明的有机结合。



(彭云)

“鲲鹏私房茶”的原产地——鲲鹏岭高山生态有机茶园。

汽车沿着南湾环湖公路快速行驶，路边深绿的茶树跳跃着飞奔身后，大约半个小时来到位于浉河区沙河港镇边上的龙门小镇。龙门小镇又称鲲鹏茶博园，是集茶文化博览、茶叶加工、品茶、科研、茶文化交流、产品展示、旅游、休闲度假、娱乐、餐饮、茶艺等于一体，将多元茶文化与私享体验结合起来的一处茶文化旅游示范点。

龙门小镇依山而建，门前一条清澈的小河绕园而过，在面朝春水的游廊稍作休憩，随后换乘山地越野车向人山·鲲鹏岭挺进。经过三四公里的柏油路之后，因山高路陡，只好改为步行。

步行一个多小时，越过人山山脊，下行半公里的路程，眼前豁然开朗，一排排起伏的茶树沿着山坡蔓延开来，这就是人山·鲲鹏岭高山生态有机茶园。

在漫山的茶树丛中，有三排红砖瓦房围成的小院，现为鲲鹏岭茶园的厂区，兼制茶、员工食宿等功能。说起这片茶园和小院，还要追溯到上世纪70年代，当年知青上山下乡接受贫下中农“再教育”来到此地开山种茶和建房，如今这有着近50年历史的小院已经显得狭小而破旧，山坡上的茶树因多年无人修剪而长到了一人多高。

走进小院左边的一排房子，屋内刚装修完毕，一排倾斜35度角的二十几个炒锅已经收拾干净，屋内的一角堆满了木炭。“你看这炒锅在原有的基础上，我们进行了改造，将炒茶区和生火区分开，保证制出的

鲲鹏和房茶

鲲鹏足迹

- 1. 第四届“鲲鹏杯”信阳毛尖手工炒茶大赛**
2012年4月24日，来自信阳产茶乡镇和茶企业的近30名顶级信阳毛尖炒茶能手会师信阳著名茶山车云山参加由鲲鹏集团承办的第四届“鲲鹏杯”炒茶技艺PK大赛。
- 在炒茶比赛中，参赛选手自备炒茶把，自主选配烧火助手，现场抽签决定比赛顺序和炒锅位置。通过一上午的激烈角逐，最终18名选手凭借自己过硬的炒茶技艺分获3名金奖，6名银奖，9名优秀奖，其中有不少是鲲鹏私房茶炒茶师。
- 2. 第五届“鲲鹏杯”信阳毛尖手工炒茶大赛**
2013年9月28日，由信阳市浉河区委、浉河区人民政府主办，浉河区茶叶局、沙河港镇人民政府、信阳鲲鹏集团承办的“鲲鹏杯”第五届信阳毛尖手工炒茶大赛，在沙河港镇鲲鹏集团举办。
- 在此次大赛中，通过专家评审，共产生金奖3名，银奖6名，铜奖9名，鲲鹏炒茶师同样在此次比赛中获得不菲成绩。其中，浉河区谭家河乡土门村的茶农杨家富，以娴熟精湛的信阳毛尖手工炒茶技艺，荣获金奖。
- 3. 鲲鹏斩获“第八届都匀毛尖杯全国手工制茶大赛”大奖**
2014年6月6日上午，第八届都匀毛尖文化节“都匀毛尖茶杯”全国手工制茶大赛在贵州省都匀市举行，来自福建、河南、广东、贵州等10个省的27个代表队150余名选手参加这一全国性赛事。大赛分为手工扁形绿茶、手工卷曲形绿茶、手工青茶、手工红茶茶四项进行。由信阳市浉河区选送的鲲鹏茶叶科技开发有限公司作为河南唯一代表前来参加此次手工制茶比赛。
- 当天上午比赛正式开始，各个炒茶师傅手法娴熟、有条不紊，高温杀青、热揉成形、搓团显毫、文火干燥……不一会，现场就开始弥漫着清醇的茶香。茶叶炒制完成后，放入样品罐，由专家们严格按照本次大赛评分标准和评分方法进行评分。经过激烈角逐，6月7日颁奖仪式上，信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司的参赛选手伍德军荣获手工卷曲形绿茶组特等奖，张敦响荣获手工红茶茶组金奖。
- 4. 鲲鹏荣获2014北京国际茶业展“领航迪泰杯”金奖**
2014年6月19日，北京国际茶业展在北京展览馆隆重开幕。鲲鹏茶叶公司首次惊艳亮相此次展会，以强大的阵容及精心布置，引起行业领导、国内外嘉宾、媒体的强烈关注，迅速成为全场焦点。
- 参展期间，鲲鹏私房茶展厅前人头攒动，前来品鉴茗的国内外茶友络绎不绝。大家一边品茶一边向工作人员了解茶类知识、鲲鹏私房茶产业状况，许多茶友对鲲鹏私房茶产品和品牌价值表示赞赏。鲲鹏私房茶手工炒制的信阳毛尖绿茶和野生红茶在此次活动中大放异彩。
- 下午3时，信阳毛尖、信阳红品牌推介会在北京展览馆报告厅举行。鲲鹏茶叶科技开发有限公司特色产品“手工绿茶”和“红茶”系列高调出场，三款绿茶和一款红茶珍品，展示了鲲鹏私房茶茶文化的厚重，以及传承发扬了信阳毛尖手工炒制

鲲鹏茶业热烈庆祝信阳第23届国际茶文化节暨2015中国(信阳)国际茶业博览会圆满成功