



春回有人山

“鲲鹏私房茶”飘香万里

企业简介

鲲鹏地产集团(中国)有限公司,现有鲲鹏农林集团(中国)有限公司等6大子公司。其中,信阳鲲鹏茶叶科技开发有限公司,自有茶园5000余亩,其中有机茶园1400多亩,以信阳毛尖为主要原料,致力于传统古老的毛尖炒制工艺为传承,是一家集上品信阳毛尖有机种植、纯手工炒制以及标准化生产为一体的农业科技发展公司,在农科人员和茶专家的助力下,在浉河区浉河港镇四望山、两潭一寨、八里坡等地建立茶园基地。

本报记者 曾宪科 马依钊 金培满



采访团了解茶叶长势

自古高山孕好茶。有人山鲲鹏岭,海拔842米,藏于群山深处,人迹罕至,终年云雾缭绕,空气湿润,水质洁净,生态环境良好,是出产信阳毛尖大茶叶的绝佳之地。3月27日,“九悦鸿城杯”“百年荣光·信阳百家茶乡(茶企)百日行”采访团深入位于浉河港镇的有人山,探访“鲲鹏私房茶”的原产地——鲲鹏岭高山生态有机茶园。

上午9时许,采访车沿着环湖公路盘旋行驶,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浉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,门前一条清澈宽阔的小河绕园而过,在面朝春水的游廊稍作休憩,采访团应工作人员的要求换乘山地越野车向有人山鲲鹏岭挺进。经过三四公里的柏油路之后,因山高路陡,采访团一行也只好改为步行。

步行一个多小时,越过有人山山脊,

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,这就是有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,兼顾制茶、员工食宿等功能。说起这片茶园和小院,还要追溯到20世纪70年代,当年知青上山下乡接受贫下中农的“再教育”来到此地开山种茶和建房,如今这座有着近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,“我们的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、原生津原味。”

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,有人山的山腰已有成群结队的采茶工在采摘新茶了。过不了一个星期产自有人山鲲鹏岭的“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。

采访札记

金培满

成就独特魅力

世上无难事,只怕有心人。做事就怕将其做到极致,信阳毛尖早年就因产自高山和精湛的手工炒制工艺在世界茶坛博得了美名。

如今信阳毛尖大规模机械化生产,产量产值得到了大幅度提高。传统的手工制茶工艺因高额的人工成本逐渐被遗

弃,但手工制茶技艺依然有其独特的生命力。

鲲鹏茶业,坚持手工制茶工艺,打造高山有机生态茶园,将信阳毛尖的手工制茶工艺与现代生态有机茶园相结合,相信“鲲鹏私房茶”必将在信阳毛尖市场中展示其独特魅力。

九悦鸿城杯

百年荣光

信阳百家茶乡(茶企)百日行