



茶乡美了,茶农致富路越走越宽

●讲述人: 浉河区董家河镇茶农伍绪银
●本报记者 周涛 整理

我今年39岁,家住茶乡董家河,对于我们茶乡这几年的变化,作为茶农,我是很有发言权的。我们这儿山好水好,所以茶也好,茶叶生产历史悠久、茶叶品质优良,所以被咱信阳人称作“重点老茶区”。这些年来,政府对茶乡建设加大了投入力度,茶乡更美了,我们茶农也更富裕了。

儿时,我就对茶有着特殊的感情,也深爱着滋养着我的茶山。记得2010年左右,我意识到一个问题:我家有茶山三四十亩,别人家只有十来亩,但收入每年比别人家少将近一半。于是,经过考察市场我发现,光靠卖茶叶是不行的,必须得自己学会炒茶。后来,我就到各个茶厂学习,从杀青、揉捻到烘

培,制茶的每个流程都不落下。5年前,我觉得自己炒茶技术差不多了,就购置了一套炒茶设备,办起了自己的小茶厂。从此,致富的路越走越开阔了。

每年春茶开采季,当采茶工从各地涌向信阳时,来我家的都是那几十个熟面孔,因为我早已经跟他们建立了信任和默契。每年我都会帮采茶工买意外险,伙食也是自家吃什么采茶工就吃什么。工钱方面,采茶最快的,一天能拿到将近200块钱,一个月下来,能赚四五千块钱。她们每次结算完工钱回去前都会说:“信阳茶乡很美,还挣钱不少,我们明年还来。”如今,一季茶叶卖下来我能挣七八万块钱,跟大户可能没法比,但对比我自己,我觉得生活状况越来越好了,日子越来越有奔头了。

卖茶,我更看重口碑。我

家茶山上有绕山而过的山泉水,这保证了好茶质。不管是骑自行车来的,还是开豪车来的,我的价格该多少就多少,不会乱要价。咱们山里人实在,讲诚信,这么多年来,买茶的人,基本都是回头客。这两年我也学会了上网,在我家门口墙上,就张贴着一张大大的二维码,那是我的网店,扫描后就能出现门头和茶山图片的店名、带有导航功能的地址,还可以直接点击拨打上面我留的电话,很方便。

这几年来,茶乡美了,来游玩的人也多了,我又开了个农家饭馆。每到周末,总有不少老顾客光顾。茶乡美了,我们茶农也跟着富裕了,现在的我,就希望咱们信阳人都能喝上正宗的信阳毛尖,让信阳毛尖在全国家喻户晓。这个愿望比较大,但我会在这条路上一直走下去。

假期坚守岗位 保障市容环境



执法人员规范商家占道经营行为 马成祥 摄

信阳消息(马成祥)国庆长假期间,我市连日阴雨。然而,浉河区市政管理服务局城管执法监察大队的执法人员依然坚守在工作岗位,不放松对城市市容环境的监管工作,为市民提供一个舒心舒适的生活环境。

按照要求,浉河区城管执法监察大队主要采取重点值守和机动快巡的办法,重点加强对五星路、行政路、茶韵路、民权南路、建设西路、人民路、工区路、拱桥路等城市道路的市容环境整治,重点防治和清理流动摊点。

节后胃肠疾病患者增多

医生提醒:季节交替,肠胃也要注意防寒保暖

信阳消息(记者 马依帆)长假结束后,我市出现连续阴雨天气,气温下降明显。昨日,记者从市区几家医院门诊了解到,节后胃肠疾病患者明显增多,出现就诊小高峰。

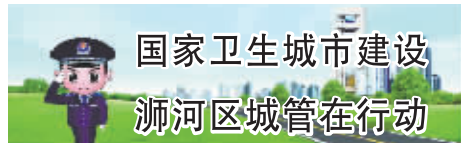
昨日上午,记者在市中心医院消化内科门诊室看到,前来诊断的患者排起了队,且以年轻人居多。据医护人员介绍,节后几天,前来就诊的患者明显增多,其中多为腹泻和胃痛人群,主要是因为饮食不当,加之近期天气阴凉,导

致胃肠疾病。

“大夫,我和孩子前天吃了螃蟹,又喝了酸奶,随后就腹泻不止。”市民徐女士描述自己的病情,在此候诊的患者中,也有几位同徐女士一样,因食用海鲜出现腹泻。坐诊医生向记者介绍,不少腹泻患者是因为食用寒凉食物,胃肠道受到刺激,引发腹泻。

除此之外,胃病患者也不少。据介绍,不少患者因假期家庭聚会、聚餐和饮酒较多,暴饮暴食导致胃肠功能

紊乱,在进行胃镜检查后发现患上了胃溃疡、十二指肠溃疡等胃病。医生提醒,胃肠疾病与饮食、气候、情绪关系密切,季节交替时期,有既往胃病史或肠道功能较弱的人群易旧病复发。近期阴雨持续,降温明显,市民要注意胃部保暖,对于老年体弱者来说,这个时候秋衣秋裤、毛衣、薄棉袄都可以穿上了,保持背暖肚暖足暖,避免因着凉诱发胃肠疾病,在饮食方面要注意清淡。



柿子美味上市 食用还需适量

信阳消息(记者 马依帆)眼下正是柿子上市的时候,因口味独特,营养丰富,颇受市民喜爱。柿子美味,但不宜多食,否则会损害健康。

昨日,记者在河南路、民权路农贸市场的水果摊看到,火红的柿子大量上市,价格也很“亲民”,每斤4元左右。“正是吃柿子的季节,好吃不贵,多买点回家让家里人尝尝。”正在一家水果摊前挑柿子的市民王丽云说道。

记者了解到,目前市场上的柿子大致分为两种,一种是脆柿子,它颜色泛黄,摸

起来硬硬的,吃起来清爽可口,还有一种是软柿子,颜色黄中泛红,果肉晶莹剔透,用手轻轻一摸,软软的,一口咬下去,果汁四溢。两种柿子价格差不多。

秋季是吃柿子的最佳季节,不管是新鲜的柿子,还是柿子制成的各种食品,在秋季看来都是食用的最佳季节。据了解,柿子营养价值很高,所含维生素和糖分比一般水果都高。此外还具有润肺化痰、清热生津、健脾益胃、凉血止血等功效。

柿子虽好吃,但不宜多

吃,更不宜空腹吃。市中心医院消化内科医生向记者介绍,空腹时,人体的胃酸会分泌增多,而柿子中的鞣酸会在胃酸的作用下形成结块,如果滞留在胃中就会形成大小不等的硬块,容易形成胃柿石。因此,一天食用一到两个比较合适。此外,老人和儿童胃肠功能较差,这部分人群食用时更要谨慎。



信阳市食品药品监督管理局 专栏

食品药品安全知识

(接上期)

挑选生鸡肉: 颜色白里透红,看起来有亮度,手感比较光滑。买生鸡肉时要特别注意注水鸡,注水鸡会显得特别有弹性,仔细看会发现皮上有红色针点,针眼的周围呈乌黑色;摸起来会有高低不平感。

挑选熟食鸡: 观察鸡的眼睛,健康的鸡眼睛是半睁半闭的。因为血已经放完了,健康的鸡肉是白色的。

牛肉

看颜色: 新鲜的牛肉肌内有光泽,呈暗红色,色泽均匀,脂肪呈洁白或淡黄色。

触摸: 新鲜的牛肉外表微干或有风干膜,不粘手,富有弹性,指压后凹陷可立即回复。

闻味道: 新鲜牛肉有

鲜肉味;不新鲜的牛肉有异味甚至臭味。

看老嫩: 老牛肉色深红,肉质较粗;嫩牛肉肉色浅红,肉质细而嫩,富有弹性。

水产品选购

鱼

摸鱼体: 新鲜鱼表面粘液丰富发滑,海水鱼有咸腥味,淡水鱼有土腥味;不新鲜的鱼表面粘液少而发涩,闻起来有腥臭味。

看鱼鳞: 新鲜鱼鱼鳞较多,完整,表面发亮;不新鲜的鱼鱼鳞不完整易脱落,表面发暗。

看鱼鳃: 新鲜鱼鱼鳃是鲜红的;不新鲜的鱼鳃是暗红或绿褐色,发粘。

(未完待续)