

■地方经济新动向·扩门路

# 荷叶炒成茶,身价翻了十多倍

微山湖荷叶变身湖区百姓的“金叶子”

提起微山湖,不少人会想到那一望无际的万亩荷塘。素有“花中仙子”的荷不仅身姿清丽,且全身是宝。就连满湖的荷叶如今经过晾晒、裁切、炒制等加工后,也能化身为荷叶茶、药材及食品包装卖大钱,成为给当地村民带来财富的“金叶子”。

▶在微山湖湖区,村民的房前屋后晒满了荷叶。



文/片 本报记者 李蕊  
通讯员 李向

## 七八斤鲜荷叶才能出一斤荷叶茶

“荷叶茶不仅口味清香甘甜,还具有减肥、降脂、利尿等功效……”近日,在品尝过地道的微山湖荷叶茶后,齐鲁晚报记者来到了位于微山县刘庄镇的一家荷叶茶厂。虽然湖里的荷叶仍然很多,但本季荷叶茶的加工却已基本接近尾声。外形及口味都与铁观音有几分相似的荷叶茶,究竟是怎样制作而成的呢?

“制作荷叶茶的荷叶都是精挑细选的,不然会影响茶的味道。”一家茶厂的负责人孟先生告诉齐鲁晚报记者,和其他荷叶产品不同,制作荷叶茶必须要选择刚长出的嫩叶,5月至6月份的嫩叶口感最佳,而且不能有虫蛀及斑点。叶子太老,不仅影响茶汤色泽,制作出的茶叶味道也会发苦。所以,一年中也只有在夏季才会大量生产荷叶茶。

在该茶厂的厂区,十多部功能各异的机器正在紧张地运转着。有些机器负责将采摘来的鲜荷叶去筋后切成小方块,还有些类似磨盘的机器负

责茶叶的揉捻……“制作出高品质的荷叶茶,每一道工序都容不得一丝马虎。”据孟先生介绍,人们平时喝到的精加工的荷叶茶,要经过去筋切片、杀青、揉捻、烘干等十余道工序反复制作。一般情况下,七八斤鲜荷叶才能出一斤荷叶茶。

如此费工费料,荷叶茶的价格及市场接受度又如何呢?“荷叶茶不仅周边市场卖得好,如今还接下了来自香港的订单。”孟先生信心满满地说。据他透露,按照目前的市场价每斤鲜荷叶0.9元,按每生产一斤荷叶茶要消耗7元钱的荷叶

计算,利润也在十倍以上。

### 村民晒荷叶 50多天净赚6000元

除了将荷叶嫩叶制作成茶,成熟的荷叶因荷香浓郁,叶面不易破损,也被制作成了食品包装及垫盘等产品远销国内外。

随后,齐鲁晚报记者驱车前往鱼台县谷亭街道的一家农产品生产厂家。在即将到达该企业时,齐鲁晚报记者看到,一辆满载新鲜荷叶的大货车刚驶进村庄,后面就紧跟着十七八

部三轮车。驾驶三轮车的妇女争先恐后地追赶上大货车后,一直驶进鱼台县鼎信农产品公司大院内。

货车还没停稳,就有三四个村民熟练地爬上车顶,护住一包包鲜荷叶。李女士和她的母亲卸下自己看好的两包鲜荷叶后,往一旁的大磅秤上一拖,223斤。这意味着,未来两天,李女士家又将收入100多元。“村里每天都有来送荷叶的,我们把荷叶领回家晒干后再送回来,就赚钱了。”李女士说,她所在的谷亭街道李庄村地处微山湖西岸,近两年在村里荷叶经济的带动下,村民们靠湖吃湖,每年夏天都能发笔荷叶财。她介绍,每斤鲜荷叶0.9元买回去,晒干后四斤落一斤,干荷叶再被厂子收回去每斤能卖到5.5元至6.3元。从7月底至9月中旬,短短50多天,他们家光晒荷叶就净赚了6000多元。

在李庄村通往谷亭街道的乡村小道上,家家户户房前屋后都晒满了荷叶。“一天翻一次,平时也不耽误干其他农活,这钱赚得省心。”前来翻叶子的李大爷高兴地说。

### 荷叶卖出国 每吨2.2万元

村民们家中晒好的干荷叶

究竟能做什么?能挣多少钱?带着这个问题,齐鲁晚报记者走进了鱼台县鼎信农产品公司。在公司厂房内,记者见到了一摞摞堆放如山的干荷叶。几名工人正围坐在一起逐一对荷叶进行筛选分级。

“荷叶根据半径大小,分为三个类型,且不能有缺损、虫蛀和斑点,发黄的也卖不出好价钱。”一位负责荷叶分级的工作人员介绍说,除了打荷叶时要精挑细选,在晾晒前他们还会对荷叶进行初步筛选,运输途中受损,叶面不完整及品质稍逊的都直接被切割成条,做药材晾晒出售。

“外国人买咱的荷叶主要是包装食品增香,或做垫盘使用。”公司经理李和军说,如今他们生产的各类荷叶垫盘及包装用荷叶除主供国内餐饮市场外,还远销日本、韩国、加拿大、澳大利亚、智利等多个国家。按照目前每吨2.2万元的出口价格,今年做好了仅出口就能实现创汇50万元。

李经理表示,虽然目前微山湖的荷叶制品已打开了国际市场,但从整体看,出口国家还是相对单一,更缺少高技术含量的深加工产品。明年,他打算再投入一部分资金购买仪器,开发部分深加工产品,扩大出口产值。



荷叶垫盘远销日本、加拿大等国家。

# 盛大开幕 敬请期待

## 第29届山东国际教育展

主办:齐鲁晚报 承办:齐鲁晚报天一国际会展有限公司  
时间:2016年10月15日 上午8:00—下午15:00 地点:济南索菲特银座大酒店(泺源大街66号)  
参展范围:出国留学、移民、雅思、托福、小语种培训、出国金融  
咨询电话:0531-85196195 / 85196197 / 85196575  
留学,就趁现在!



“扫一扫”关注最新资讯

学生、家长免费入场