

■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。

在该茶厂的厂区内，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在大货车后，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。

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：济南索菲特银座大饭店（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

学生、家长免费入场