普洱茶如何存储

咱厝茶人来支招

近年来,普洱茶因"越陈越香"的独特属性,成为众多茶友收藏的热门之 选。然而,如何让珍藏的普洱茶在岁月中实现优质转化,正确的存储方法至关 重要。为此,本报记者特意采访国家一级评茶师、一级茶叶加工师、晋江铁观 音茶王赛特邀评委、咱厝资深茶人、老茶收藏家林时贤,为大家深度解析普洱 茶收藏与存储的关键要点。

好原料是转化的关键因素

林时贤强调,普洱茶的"越陈越香"并非凭空而来, 而是建立在"好原料、好工艺、好储存"三大基础之上。 其中,原料是决定普洱茶后期转化潜力的"先天基因"

谈及优质原料,林时贤明确指出:"云南大叶种是 普洱茶的核心原料,而在春茶与秋茶两个产出季中,春 茶是收藏首选。"这是因为春茶经过冬季的养分积累, 内含物质更为丰富,茶多酚、氨基酸、芳香物质等成分 的含量远高于秋茶,为后期转化提供了充足的"物质储 备"。相比之下,秋茶受夏季雨水较多的影响,内含物 质相对单薄,长期收藏的转化空间有限。

这些工艺因素不可忽视

好的原料需要匹配恰当的工艺,才能让普洱茶的 转化潜力得以保留。林时贤特别提醒,晒青工艺是普 洱茶工艺中的"重中之重"

"晒青工艺通过自然阳光干燥,能最大限度保留茶 叶内部的活性物质。"林时贤解释道,这些活性物质是普 洱茶后期转化的"动力源",若活性未受破坏,茶叶在储 存过程中才能持续发生良性转化,形成醇厚的汤感与丰 富的香气。而烘青工艺通过高温烘干,会大幅破坏茶叶 的活性物质,导致后期转化缺乏"后劲",难以形成优质 普洱茶应有的风味(当前流行的陈皮也是同理)。

除了干燥方式,杀青温度的选择也需根据收藏需 求而定。"若计划长期存放,建议选择低温杀青的普洱 茶,这种工艺能更好地保留转化所需的活性;若打算在 一两年内饮用,高温杀青的普洱茶口感更接近绿茶,鲜 爽度较高,但长期转化潜力较弱。"林时贤补充道。

存储牢记这些要素

那么,普洱茶究竟要如何储存? 林时贤表示,紧压 普洱茶(含各类紧压黑茶)的储存方式与散茶及其他茶 类存在明显差异。紧压普洱茶的储存需遵循"阴凉、干 燥、无异味、通风"的基本原则。与其他茶类相比,它对 温度的适应性更强──短期处于40℃环境中无须过度 担忧,但需避免长期高温;理想温度范围为25℃~40℃, 湿度则控制在40%~70%。

"紧压普洱茶需要'呼吸',不能完全密封。"林时贤 强调,适度接触空气能促进其内部物质转化,但需避免 强光直射和异味侵蚀,因此储存环境需保持清洁,远离 厨房、香水等异味源。若条件允许,紧压普洱茶应单独 存放于独立空间,与其他茶类(如绿茶、乌龙茶等)分开 储存。这是因为其他茶类对储存环境要求更为严格 (温度需控制在25℃~35℃,湿度40%~60%),且含水 率等指标的差异可能相互影响。

"不同茶类的'脾性'不同,紧压普洱茶的转化需要 相对宽松的环境,而其他茶类更需'精细呵护',分开存 放能让两类茶都处于最适宜的转化或保鲜状态。"林时

特别提醒,普洱茶在存储中,不能过度通风或频繁 翻动,导致环境温湿度剧烈波动,影响普洱茶转化的稳 定性。此外,储存环境需保持干燥,避免潮湿引发霉变。

夏日用药别大意 这些禁忌要注意



盛夏时节,咱厝的气温节节攀升,不少市民家中常备 的藿香正气水成了"解暑神器"。然而,记者走访晋江市 医院(上海六院福建医院)药学部时,该科室相关负责人许 文叹提醒:藿香正气水与降压药同服可能引发致命风 险! 近期已有市民因不当用药被紧急送医,用药安全不

藿香正气水不与降压药同用

"上周我们接诊了一位56岁的男性患者,他因头晕自 行服用藿香正气水后,又按常规剂量服用了硝苯地平片,结 果血压骤降至80/50mmHg,差点休克!"许文叹展示着监控 记录。他解释,藿香正气水中含40%~50%乙醇(酒精),而 酒精会扩张血管,与降压药产生协同作用,导致血压急剧下 降,引发头晕、乏力甚至晕厥。

许文叹特别强调:"这类案例在夏季高发,很多患者不 知道藿香正气水是酒精制剂。"他建议,高血压患者夏季解 暑应选择藿香正气口服液、胶囊等无酒精剂型,或改用十滴 水、人丹等替代药物。若必须使用藿香正气水,需与降压药 间隔至少2小时,并密切监测血压。

这些夏日常用药不能混搭

除了降压药,许文叹还揭露了其他危险组合:藿香正气 水加头孢类抗生素会导致乙醛中毒。酒精与头孢相遇会引 发"双硫仑样反应",表现为面部潮红、心悸、呼吸困难,严重 者可致死亡。

"夏季还是肠胃炎高发期,但蒙脱石散与抗生素不能同 时服用。"许文叹指出,蒙脱石散会吸附抗生素,降低药效。 正确用法是先服抗生素,2小时后再服蒙脱石散。此外,布 洛芬加阿司匹林会导致胃出血风险倍增,两种解热镇痛药 叠加使用会严重损伤胃黏膜。

牢记安全用药三原则

面对夏季用药高峰,许文叹给出三大建议。第一,用 药前必看说明书,重点关注"禁忌证"和"药物相互作用"。 第二,告知医生所有用药史,包括中药、保健品。第三,避免 自行联合用药,尤其是慢性病患者。

许文叹提醒:"药物不是食物,混搭可能变'毒药'。安

全用药,才能健康度夏!"





小小理财师

"小小理财师活动太好玩了。""妈妈,以后我的压岁钱要存起来。"…… 为了丰富亲子家庭的暑期生活,近日, 晋江经济报亲子驿站组织安海片区的 亲子家庭走进中国邮政储蓄银行(安 海镇支行)开展一场"小小理财师"活 动。当天,亲子家庭在中国邮政储蓄 银行工作人员的带领下解锁银行功 能、体验存取款流程等,在欢声笑语中 学习理财知识。

活动一开始,银行工作人员就带 着小朋友开启了"银行探秘之旅"。银 行工作人员用通俗易懂的语言向小朋 友讲解银行的功能,小朋友听得津津

另外,现场数钞票环节深受小朋友 喜爱。银行工作人员为每个小朋友准 备了"练功钞"并教大家简单的点钞手 法:"手指要像小夹子一样,轻轻捏住钞 票的边角,一张一张数清楚。"小朋友们 在银行工作人员的帮助下,认真练习数 钞。他们的小手虽然有些笨拙,却紧紧 按着点钞券,嘴里小声数着"1、2、 3……"十分钟后,"数钞票比赛"正式开 始,小朋友埋头"点钞",家长们在一旁 笑着喊"加油"。最终,两名小朋友脱颖 而出,成为"点钞小能手"

"现在请'小客户'们上岗啦!"数钞 票比赛结束后,柜台窗口变身"体验 窗口;"请您在这张单子上写下名字。" 柜员叔叔配合地递出"存款单",整个过

"这个长得像大冰箱的机器是什 么?"在自助服务区,ATM机引起了小朋 友的好奇。银行工作人员笑着解释: "这是ATM机,就像一个'24小时不休 息的小银行',可以存钱、取钱。"为了让 小朋友体验存、取钱业务,银行工作人 员演示操作流程。"大家看,插入卡片后 区",小朋友轮流扮演客户,银行工作人 要先输入密码。"银行工作人员一边操 行是怎么回事,还明白了要爱护人民员则扮演柜员。"您好,我要存200元。" 作,一边提醒,"密码是很重要的秘密, 币,这种实践比讲道理有用,希望亲子 小朋友拿着"练功钞",有模有样地递过 不能告诉别人。"小朋友轮流上前"试一 驿站能多开展类似的活动。"

试":有的小心翼翼地插入银行卡,有的 盯着屏幕上的数字按键。

活动最后,中国邮政储蓄银行(安 海镇支行)为每个小朋友送上了一份精 美的礼物和奖状。拿到礼物和奖状的 小朋友,脸上洋溢着开心的笑容。

家长们也纷纷为这场活动点赞。 "平时总跟孩子说'把钱存银行',但他 一直没什么概念。"家长林女士笑着说 道,"这次他亲手体验了存钱,知道了银

牢记这几招 让你健康度夏



近日,咱厝持续遭受高温"炙烤",酷热难 耐的天气不仅让人心情烦躁,更对身体健康 构成威胁。如何在高温天气下用健康的方式 打开夏天,成为大众关注的焦点。为此,本报 记者特意采访晋江市医院(上海六院福建医 院)健康管理中心李懿,为大家支招如何健康

科学补水: 抵御高温的"第一防线"

在高温环境中,人体水分流失速度加快, 及时、科学补水至关重要。李懿提醒咱厝市 民,不要等到口渴了才喝水,应定时定量饮水, 每天饮用1500~2000毫升左右。除了白开水, 适量饮用淡盐水能补充因出汗流失的盐分和

对于户外工作者或长时间暴露在高温下 的人群,还可以准备一些运动饮料,它们含有 适量的电解质和糖分,能快速补充能量和水 分。不过,要避免大量饮用冰水,以免刺激肠 冒,引发不适。市民李先生是一名快递员,他 分享自己的经验:"我每天出门都会带一大壶 淡盐水,工作间隙就喝几口,感觉身体没那么容易疲惫了。"

合理饮食:为身体"降降温"

"高温天气下,饮食调理也能帮助我们清 凉度夏。"李懿介绍,多吃新鲜蔬果是不错的选 择,如西瓜、黄瓜、苦瓜、冬瓜等,它们富含水分 和维生素,具有清热解暑、生津止渴的功效。 其中,西瓜堪称"天然白虎汤",能迅速补充身 体所需水分和能量;苦瓜则有清热解毒、明目 降火的作用。

同时,要减少辛辣、油腻、高热量食物的摄 入,这些食物容易加重肠胃负担,导致内热积 聚。此外,适量食用一些酸味食物,如柠檬、山 楂等,可起到生津止渴、健胃消食的作用。市 民张女士表示:"最近我每天都会做凉拌苦瓜 和西瓜汁,家人都很喜欢,感觉胃口也比之前 好了。"

适度运动:避开高温"陷阱"

虽然天气炎热,但适当的运动仍不可或 缺。不过,高温时段运动要格外谨慎,应选择 清晨或傍晚气温相对较低的时候进行。运动 项目可选择散步、慢跑、太极拳等较为温和的 方式,避免剧烈运动导致中暑。

李懿提醒,运动前要做好热身准备,运动 过程中注意补充水分和电解质,一旦出现头 晕、乏力、心慌等不适症状,应立即停止运动, 到阴凉通风处休息。退休的王大爷每天都会 在傍晚去公园打太极拳,他说:"夏天运动不能 太猛,选择适合自己的运动方式和时间,既能 锻炼身体,又不会觉得太难受。

这份夏日饮食指南请查收

进入盛夏,高温天气让不少人的食欲大打折扣,"没胃口"成了日常饮食的困扰。泉州 市营养健康协会专家委员、泉州医高专附属人民医院副主任医师陈宜阳提醒,天气炎热, 人体易因暑湿侵袭出现食欲不振、胃肠功能紊乱等不适,此时不妨在饮食中侧重健脾养胃 的食材,同时适当搭配苦味食物,通过饮食调理改善食欲。

饮食宜清淡

陈宜阳说道,由于天气炎热,饮 食要以清淡为主,忌辛辣、油腻、生冷 的食物。从冰箱取出的食物切勿直 接食用,应放置几分钟后再食用,或 是加热后食用,冰冷刺激的食物要少 吃。同时,可以适当吃绿豆百合粥、 薏米小豆粥,这些食材都具有补气清 暑、健脾养胃的功效。

天气炎热闷湿,很多人为了解渴 就猛喝冰水,这样是不对的。陈宜阳 说道,一次性喝过多的水会增加心脏 负担,使血液浓度快速下降,甚至出 现心慌、气短、出虚汗等现象,所以渴 了要先少量喝水,缓一会儿再喝,最 好是喝温开水,不要喝冰镇冷饮。

适当吃"苦"

苦味食物堪称夏日"天然调理 -它们不仅能清热,更能解热 祛暑、缓解身体疲劳。因此夏季,不 妨有意识地吃些苦瓜、苦菜、苦荞麦 等苦味食材。这些食物能通过温和 的苦味刺激消化腺分泌,起到健脾开 胃、增进食欲的作用,同时帮助身体 抵御湿热之邪,在高温天里筑起一道 "防中暑屏障"

容易导致气阴耗损,不少人会出现精 含膳食纤维,能促进肠道蠕动。二者 助调节肠胃功能。

神不振、乏力等状态。这时除了及时 搭配,既解腻又补水。这道菜低脂低 补水,还需通过饮食补充元气——山 卡,餐前食用能刺激唾液分泌,帮助 药、大枣、鸡蛋、牛奶等食材益气养阴, 打开食欲,尤其适合高温天食欲差的 蜂蜜、莲藕、木耳、豆浆则清淡易吸收,人群 将这些食材纳入日常饮食,能在滋养 身体的同时避免给肠胃造成负担。

陈宜阳特别强调夏季烹饪要注 意两点:一是控制烹饪温度,避免过 加适量清水煮沸,放入金针菇和切小 度油炸、爆炒,多采用凉拌、清蒸、煮 块的嫩豆腐,小火煮5分钟;加盐、少 汤等方式,减少高温烹饪带来的油腻 许白胡椒粉调味,最后撒葱花或香菜 感;二是优先选择应季新鲜食材,当 增香 季食材的水分和风味处于最佳状态, 更能唤醒食欲。

开胃菜品推荐

的家常菜品,用清爽的口感和鲜美的 的氨基酸,三者搭配营养均衡。 滋味,帮大家唤醒夏日味蕾。

菜名:凉拌黄瓜木耳

加小米辣或蒜末提香。

推荐理由:作为夏日餐桌上的 "常客", 凉拌黄瓜木耳成为开胃首 材, 酸辣藕丁以脆嫩的口感和酸辣的 选。黄瓜不仅含水量高,还富含维生 风味,成为米饭的"黄金搭档"。同 持续酷热的天气,人体出汗量大, 素C;木耳则被誉为"素中之荤",富 时,莲藕中含有的膳食纤维,还能帮

菜名:番茄金针菇豆腐汤

做法:番茄顶部划十字,用开水 烫去皮后切块,炒至出沙释放汤汁;

推荐理由:夏日食欲不振时,一碗 温热的汤品既能补充水分,又能温和 滋养肠胃。番茄金针菇豆腐汤以酸甜 口感取胜,番茄的果酸能促进消化,豆 此外,陈宜阳推介几道简单易做 腐提供优质蛋白,金针菇则带来丰富

菜名:酸辣藕丁

做法:莲藕去皮切丁,用清水浸 泡10分钟去除淀粉(避免氧化发 做法:黄瓜洗净后拍裂切块(拍 黑),捞出沥干;热油爆香蒜末和干辣 裂更易入味),木耳提前泡发后焯水2 椒,放入藕丁大火快炒2分钟,加生 分钟,捞出过凉水沥干;用生抽、香 抽、醋、少许糖调味;最后加少许水淀 醋、少许糖和香油调味,可根据口味 粉勾芡,让调料更均匀附着在藕丁 上,口感更浓郁。

推荐理由:莲藕是夏季应季食

专家医讯

耳鼻喉科专家 到晋江市中医院坐诊

本报讯 7月30日(周三)、8月2日(周六), 耳鼻喉科骆沙鸣主任医师将到晋江市中医院爱 国楼门诊部坐诊,时间为8:00—12:00,14:30— 17:30,地点在一楼116诊室。骆沙鸣为第十一 十二、十三届全国政协委员,曾任泉州市科协主 席等职,擅长中西医结合治疗耳鼻咽喉头颈外 科常见病,尤其穴位注射疗法效果显著,发表医 学论文30多篇,多篇建议获福建省科技工作者 优秀建议奖,还参编了6本医学专著。患者可 通过电话0595-85674310或晋江市中医院公众 号预约挂号。就诊时,请携带以往病历、检查报 告等以便医师检查。

睡眠障碍及心理治疗专家 坐诊晋江市第三医院

本报讯 7月30日、31日,晋江市第三医院 睡眠障碍及心理治疗专家程顺智、陈雷将到晋 江市中医院爱国楼门诊部坐诊。程顺智坐诊时 间为7月30日8:00—12:00,诊室在二楼201,他 毕业于齐齐哈尔医学院,从事精神卫生临床工 作近20年,擅长酒精成瘾、睡眠情绪障碍等诊 疗。陈雷坐诊时间为7月31日8:00—12:00,同 样在二楼201诊室,他是晋江市第三医院党总 支委员,擅长儿童青少年学习障碍等心理疾病 诊疗。预约可通过电话 0595-85674310 或晋 江市中医院公众号"医院首页—门诊预约—晋 江市中医院爱国楼门诊部一睡眠心理门诊(晋 江三院专家)"进行。就诊时请携带以往病历 等资料。

本版由本报记者吴清华、唐淑红采写