



中国是茶的故乡,《茶经》有云“茶之为饮,发乎神农氏”。我国不仅饮茶历史悠久,茶文化也源远流长,自古就有饮茶品茗的习惯。茶叶是以茶树上的芽、叶、嫩茎为原料,按照特定工艺加工制成。根据不同生产工艺和品质特征,一般可分为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶(青茶)、黑茶、红茶六大类别。其中,绿茶属于不发酵茶;白茶、黄茶属于轻微发酵茶;乌龙茶属于半发酵茶;黑茶属于后发酵茶;红茶属于全发酵茶。茶叶中含有许多活性成分,如茶多酚及其氧化物、茶氨酸、茶多糖、咖啡碱等,对人体健康具有诸多益处。

茶叶正当季 说说喝茶、挑茶、贮藏茶的门道

刚刚入夏正是喝茶的好时节,那么在选购茶叶、健康饮茶和贮藏茶叶方面,有什么误区值得我们注意呢?

好茶外观纯而亮泽、汤色明亮清晰

按照采摘标准和制作工艺不同,茶叶质量等级一般可分为特级、一级、二级、三级等。可从色、香、味、形四个方面评判质量。好茶外观纯而亮泽、汤色明亮清晰,香气纯正,沁人心脾。不同加工方式或储藏时间的茶叶会呈现出不同的风味特色,如品质较好的绿茶滋味鲜爽、饮后回甘,品质较好的红茶滋味甜醇。

外形可看茶叶色泽,条索、叶片形状是否完整、洁净等。如特级龙井茶叶底芽叶嫩绿明亮、扁平、匀齐、细嫩成朵。等级不同,品质和价格存在差别。消费者可根据自身需要选择相应等级和价位的茶叶。选购时,要在正规商店或超市购买,并注意查看包装标识。

泡茶不宜用保温杯,喝细嫩绿茶时不需倒掉第一泡

品茶所用的茶具也是有讲究的。茶具按质地可分为陶土、瓷器、玻璃、金属、漆器、竹木等。选择茶具可因茶、因人、因艺、因境制宜。泡茶不宜用保温杯,高温及长时间的热环境会破坏茶叶中多种维生素及香气成分,影响茶风味及健康功效。饮茶时,喝细嫩绿茶,不需倒掉第一泡茶。

每天喝茶水量最好不超过800毫升

饮茶有益健康,但也要注意科学饮

用。成人饮茶量通常以每天5~15克、茶水200~800毫升为宜。长期高强度户外工作者、能量消耗大或者饮食较为油腻人群,可适当提高饮茶量。孕妇、儿童、神经衰弱者、缺铁性贫血、心动过速者等,应适当减少饮茶量。空腹饮浓茶,或平时饮茶较少的人在短时间内饮用较多浓茶时,容易出现头晕、手脚无力等“茶醉”症状,此时最好搭配一些茶点,如食用糖果或坚果类食物。

茶叶中的多酚类物质会与含铁剂、酶制剂药物的有效成分发生化学反应,影响药效。因此,补血糖浆、蛋白酶、多酶片等药物不能用茶水服用。此外,服用镇静、催眠类药物时,也要注意不用茶水冲服。

良好储藏需要因茶而异

茶叶储藏过程中,其色、香、味极易受环境中温度、相对湿度、氧气、光线等影响,引起品质发生变化,甚至变质。因此,保持良好的储藏条件十分必要。茶叶储藏方法应根据实际情况,因茶而异。绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶宜尽早饮完,储藏时间过长会导致其失去原有的特征性风味。若短时间内存放茶,可用没有异味的铁罐密封,并避光保存。若长时间储藏,冰箱低温冷藏较好。储藏时,应注意采用铝箔等隔绝性能好的材料进行包装,防止串味,重点在防止霉变。对黑茶(如普洱、茯砖茶等)、白茶,许多消费者喜欢存放一段时间后再喝,更宜将这类茶包装好后,存放在通风、干燥及空气湿度低的环境中。

(中国食品科学技术学会)

争奇斗艳朋友圈 文创雪糕“门道”多

本报讯 近日,国内多地景区的文创雪糕在网上展开了“选美竞争”,网友们一边在景区购买文创雪糕,一边了解到了景区背后所蕴藏的中国传统文化,有趣的创意让文创雪糕频频登上网络热搜。

目前国内的数百种文创雪糕中,相当一部分都出自一家公司。该公司品牌负责人张磊表示,该公司从2019年承接文创雪糕业务至今,已经承接了国内上百个景区的文创雪糕设计开发工作,但开发设计一款文创雪糕绝非易事。目前随着夏天的到来,该公司的业务量也明显增加。雪糕设计师郑奥南表示,近期,他曾在两周时间里绘制了40多张雪糕样稿。

一团队承接设计生产上百个景区文创雪糕

随着夏天的到来,不少游客在参观景区时会购买一根雪糕,消暑解渴。与往年不同的是,今年不少景区都推出了颇具特色的文创雪糕,很多游客购买后还会拿着雪糕和景区里的景点合影。一时间,各地文创雪糕照片在网络上争奇斗艳,有网友甚至称之为“雪糕选美”。有网友表示,一边通过吃雪糕防暑降温,一边能够利用雪糕了解景区背后的中国传统文化,还能够在微博朋友圈“嘚瑟”一下,感觉这笔钱花得很值得。

据了解,虽然不少景区文创雪糕在网络上竞争激烈,但相当一部分文创雪糕其实都出自一家公司之手。

近日,该公司品牌负责人张磊表示,该公司从2019年开始接触景区文创雪糕行业,至今仅有2年多,但是目前公司团队已经承接设计生产了国内上百个景区的文创雪糕。“平均下来,每年我们会参与生产100多种文创冰品,其中包括一些国家5A级景区,比如杭州西湖、兵马俑、长城、东方明珠、敦煌博物院、国家博物馆等。”

有时历经10次改稿 造型要考虑生产和物流

张磊介绍,公司接到的第一单文创雪糕项目是为圆明园设计的。

张磊回忆说,第一次设计文创雪糕,对于团队成员来说难度

很大,“因为当时毫无经验,圆明园的产品设计经历了近10稿才尘埃落定,最终我们创作了一款依据圆明园荷花为原型的雪糕”。该荷花雪糕以如园出土并培育出的古莲为设计灵感,有草莓、玫瑰、朗姆提子、开心果等五种口味,颇受游客欢迎。

张磊坦言,公司有专门的产品设计师会负责试吃雪糕,对口味和外形进行评估。但这份“甜蜜”的工作背后,也隐藏着鲜为人知的艰辛。“设计出一款雪糕并不容易,对景区当地旅游文化的挖掘和地标的取景,再进入到设计的表达,整个过程还有可能会反复几次。而且设计雪糕背后其实有不少门道,棒签的位置和雪糕本身容易融化的属性都是设计师必须考虑到的,造型方面还要考虑到生产端的可实现性以及物流的风险性。因为雪糕设计之后是有造型的,那么它的厚度就无法是均匀的,所以棒签的位置必须在设计之初就考虑进去,否则就会发生‘露签’‘歪签’的情况。”据介绍,为了保证最后设计出来的雪糕的呈现效果,设计师还曾到雪糕工厂“取经”,积累相关经验。

两周绘制40多张样稿 设计师:“忙到脚不沾地”

张磊说,他目前最满意的一款雪糕是为杭州西湖景区设计的,“这款雪糕的原型是西湖断桥,分为一对两支,两支雪糕上分别描绘了站在断桥两边的许仙和白娘子,吃雪糕的人可以将两支雪糕拼在一起拍照”。

张磊表示,目前该公司参与设计和生产的文创雪糕已经覆盖了全国33个省市和地区,今年夏天以来,公司的业务量更是明显增加了,“这阵子感觉每天都忙到脚不沾地了”。

该公司的设计师郑奥南说,今年五一前后两周的时间里,他绘制了40多份雪糕样稿,“预计今年要绘制几百幅样稿出来”。

张磊表示,今年五一假期以来,看到很多人都在微博、朋友圈分享他们设计制作的雪糕,让他感觉非常开心,也非常自豪,希望未来把文创雪糕事业做得更好,也能让更多的人爱上雪糕背后蕴藏的中国传统文化。

(据《北京青年报》)

