

茶叶极容易变质，温度、湿度、异味、光线、空气和微生物等都会影响茶叶的质量，所以，需要妥善保存。要存放好茶叶，必须掌握好茶叶的特性。

茶叶有三性，即吸湿性、陈化性、吸收异味性。因此存放茶叶时要注意防潮、防霉、防变质、防异味串入。茶叶结构疏松，又含有多“亲水性”物质，吸湿性很强，而茶叶中的水分超过12%即易发霉变质。因此，茶叶必须存放在干燥通风处。茶叶的芳香物容易挥发，叶绿素和鞣质容易被氧化，茶叶存放久了，会使香味降低，汤色变灰暗或浑浊。所以买茶叶的量以一个月能喝完最好。购买了用纸包装或用纸盒包装的茶叶，要及时移入瓶内、盒内，注意密封、避光。茶叶含砷类物质，结构多孔，极易吸收异味，要严格同异味物品隔离。特别是与气味特浓的物品隔开，如花椒、樟脑丸、香皂、煤油、酒类、鱼干等物品。不同等级、不同品种的茶叶，也应分类存放。临时饮用的茶叶和一时用不着的茶叶也要分开包装，减少与空气的接触。名贵茶叶最好装入密封的特制器皿中，尽量装足，不留空隙，有利于保持茶叶的品质。

保存茶叶的器具，以锡制罐为好。其他如竹盒、木盒、铁盒、玻璃瓶罐等均可。南方适用竹盒竹筒，竹盒在北方易于干裂漏气；北方适于用木盒、铁盒，木盒可以防潮，铁盒既严密又美观，取用方便。

需要较长时间保存的茶叶，措施更要严密一些，装好茶叶的器具加盖后，盖口缝要用胶布封紧，罐外再套上两层尼龙袋，扎紧口袋。茶叶数量较多，可以贮存在陶瓷坛里。入坛前，先用白纸将茶叶包成数包用绳扎紧，放入坛的四周：中间放一小袋石灰，用以吸潮气。用草垫棉垫压紧，盖严坛口即可，一两个月换一次石灰袋。千万不要用报纸包装茶叶，因为报纸上的油墨会污染茶叶，喝了对身体有害。

茶叶应该怎么存

茶叶极易吸湿吸异味，同时高温高湿、阳光照射及充足氧气条件下，会加速茶叶内含成分的变化，降低茶叶的品质，甚至在短时间内使茶叶陈化变质。尤其是每年新采摘的绿茶和陈年的普洱茶，往往价值不菲，更应妥善保存。

名优绿茶：是所有茶类中最易陈化变质的茶，极易失去光润的色泽及特有的香气。家庭贮藏名优绿茶可采用生石灰吸湿贮藏法。即选择密封容器（如瓦缸、瓷坛或无异味的铁筒等），将生石灰块装在布袋中，置于容器内，茶叶用牛皮纸包好放在布袋上，将容器口密封，放置在阴凉干燥的环境中。有条件的还可以将生石灰吸湿后的茶叶用镀铝复合袋包装，内置除氧剂，封口后置于冰箱中，可两年左右保持茶叶品质基本不变。

茉莉花茶：是绿茶的再加工茶，含水量高，易变质。保管时应注意防潮，尽量存放于阴凉干燥、无异味的环境中。

红茶与乌龙茶：相对于绿茶来说，陈化变质较慢，较易贮藏。避开光照、高温及有异味的物品，就可较长时间保存。

普洱茶：如果保存得当，普洱茶会越陈越香。目前较广为采用的是“陶缸堆陈法”：取一广口陶缸，将老茶、新茶掺杂置入缸内，以利陈化。对于即将饮用的茶饼，可将其整片拆为散茶，放入陶罐中（勿选不透气的金属罐），静置半月后即可取用。这是因为一般的茶饼往往外围松透，中央气强。经过上述“茶气调和法”处置后，即可让内外互补，享受到较高品质的茶汤。

挑好茶要鲜和香

品一壶好茶是爱茶之人最惬意的享受。可是，明前龙井等高档茶产量稀少、价格昂贵，自然不免招来假冒商贩的“青睞”，以陈充新、以坏充好。如果没有一双火眼金睛，很可能就要败兴而归了。

绿茶：绿茶中的高档茶通常鲜叶原料细嫩或肥嫩，芽的含量高，一般为一芽一叶、一芽二叶。外观色泽嫩绿或翠绿，有些品种需要满披白毛的，色泽呈银绿色；香气以嫩香为主，兼有花香或清香，汤色嫩绿清澈，滋味鲜爽，回味有余甘。

低档绿茶鲜叶原料欠嫩欠匀，芽少且瘦薄，以较成熟呈展开状的叶片为主。外观色泽黄中稍带绿，常显枯，无白毛；香气低淡或带粗气，汤色黄稍有绿意，滋味平淡。

乌龙茶：高档茶外形重实，色泽油润；香气有花果香，滋味醇厚甘滑，茶渣柔软厚实。低档外形轻飘，色泽稍枯或暗；香气带粗气，滋味粗淡或粗涩，茶渣粗硬。

红茶：高档茶芽的含量高，条形紧细（小叶种）或肥壮紧实（大叶种），色泽乌黑有油光，茶条上金色毫毛较多；香气甜香浓郁，汤色红艳，碗壁与茶汤接触处有一圈金黄色的光圈，俗称“金圈”。低档茶芽少，以成熟摊开叶片为主。条形松而轻，色泽乌枯，缺少光泽，无金毫；香气带粗气，滋味粗淡。。（《生命时报》）