

全省首张 免费发放

泉州发布手绘版古城中医药文化地图

本报讯(融媒体记者张素萍 通讯员李莹 文/图)近日,由泉州市鲤城区卫健局牵头编制的全省首张古城中医药文化地图正式亮相。地图以手绘形式,将散落于古城街巷的中医药文化地标串珠成链,生动呈现“千年医脉”与“世遗古城”交相辉映的独特风貌,为市民和游客打开一扇了解中医药文化的全新窗口。

整张地图色调温暖雅致,以中山路为轴,覆盖泉州古城核心区域。东西塔、府文庙等地标清晰可辨,古城各处的中医医疗机构,以及散落于西街、中山路等街巷的老字号药铺等三十余处中医药文化节点,通过特色手绘建筑图标详细标注,与古城世遗点有机融合,为市民游客游览古城、寻访老药铺、体验中医服务、领略中医药文化底蕴提供清晰的点位指引。

位于中山南路的“海丝中医药文化街区”在地图上格外醒目。街区内汇聚了中华老字号春生堂、入选福建省中医药文化遗存保护名录的花桥慈济宫、省级非遗博山堂、仙苑茶庄旧址等众多文化点位,还留存着民国时期被誉为“东南七省药王”的昌隆参药行、参与创办泉州市第一中医联合诊所的名医傅若谦故居等历史遗珍,集中展示了闽南中医药传承脉络。当前,该街区以“名医名药名馆”为特色,正逐步构建起一条“中医+康养”文化体验带。

鲤城区卫健局相关负责人介绍,为绘制这张地图,他们特意组建了一支由23人组成的刺桐中医药文化探寻队。探寻队先后查阅大量文史资料,深入古城街巷与名老中医面对面交流,并实地走访医药单位和档案部门,系统收集涵盖名医故居、老字号药铺、医馆旧址等在内的古城中医药文化资源。在此基础上,地图编制完成,充分展现了古城深厚的中医药文化积淀。

近年来,鲤城持续加大传统医药非遗传承保护力度,积极推进“名医(传承)工作室”创建,同时开展中医药集市、文化研学、公益义诊等系列活动,让古老的中医药技艺薪火相传、焕发新生。目前,辖区中医药类非遗项目已达23项,逐步构建起覆盖省、市、区三级的保护体系,形成种类丰富、特色鲜明的中医药非遗集群。

鲤城区卫健局相关负责人介绍,位于中山南路的刺桐中医药文化展示馆将于近期开馆,届时将向市民游客免费发放该地图。后续,该地图还将收录进“刺桐博物之城”平台,方便市民游客线上查阅获取。



“海丝中医药文化街区”在地图上格外醒目



花桥慈济宫

清明假期

“小三通”航线旅客量同比大幅增长



客船“八方”轮在清明节前完成坞修,重新投入营运。(张颖/摄)

本报讯 记者从福建海事局获悉,清明假期,两岸“小三通”客运航线迎来客流高峰,众多台胞乘坐“小三通”客船返乡祭祖、探亲旅游。

据统计,4月4日,4条“小三通”客运航线共运送旅客6655人次,同比增长22.5%。其中,厦金航线运送旅客5892人次,同比增长21.38%;泉金航线运送旅客315人次,同

增长9.76%;黄马航线运送旅客307人次,同比增长57.44%;两马航线运送旅客141人次,同比增长48.42%。

福建海事部门加大现场服务保障力度,强化水上交通组织调度,开辟“绿色通道”保障“小三通”客船优先通关、优先进出港,确保旅客水路出行安全、便利、快捷。

(福建日报 张颖)

福建省消委会发布闽茶冲泡指南

教你锁住春茶“鲜、香、韵”

融媒体记者 康云

春日品茗正当时,如何冲泡才能锁住福建名茶的“鲜、香、韵”?4月4日,福建省消委会茶专委会发布科学冲泡攻略,针对武夷岩茶、安溪铁观音、福鼎白茶等六大闽茶,精准给出水温、器具、手法三大冲泡要点,同时发布消费提示,引导市民科学品茗、理性购茶。

福建春茶品类繁多,茶性各异,唯有适配冲泡,方能激发岩韵、兰香、毫香等本真滋味。此次发布的冲泡攻略,针对六大闽茶特性量身定制、逐一拆解,兼具专业性与实用性,堪称市民居家待客的实用品茗手册。

武夷岩茶讲究“高水温、快出汤”,需用100℃沸水,搭配盖碗或紫砂壶,投茶量约占容器三分之一,高冲注水,前三泡即刻出汤,避免久闷发苦,后续可酌情延长出汤时间。安溪铁观音则分香型冲泡:清香型用白瓷盖碗快进快出,10秒内出汤保鲜爽;浓香型、陈香型可用紫砂壶,适当延长5至10秒,凸显醇厚;水温均为100℃沸水,投茶量5至7克。

福鼎白茶新老有别:新茶用90℃~95℃水温,搭配透明玻璃杯或白瓷盖碗冲泡,锁住鲜爽毫香;老白茶可用100℃沸水,煮沸后小火慢煮3至5分钟,茶汤更显醇厚绵柔。正山小种与金骏眉宜用白瓷盖碗或透明玻璃杯,金骏眉水温控制在85℃~90℃,正山小种为90℃;

沿器壁轻柔定点注水,避免直冲茶叶,冲泡3至5分钟出汤,茶汤清甜温润。

茉莉花茶与绿茶均忌高温。茉莉花茶首选透明玻璃杯或白瓷盖碗,以80℃~85℃水温冲泡,采用下投法静置2至3分钟出汤,可续泡两三次,后续闷泡时间可适当延长30秒,但需严控时长,防止花香流失、茶汤发苦;绿茶首选玻璃杯或白瓷盖碗,以纯净水或山泉水为佳,同样以80℃~85℃水温冲泡,秉持快进快出原则,首泡控制在10至15秒,后续逐泡适当延长,避免久泡闷盖,方能留住清鲜回甘。

一杯春茶,藏着福建山水的灵气。科学冲泡、理性消费,方能在袅袅茶香中,品出闽茶最本真的春日滋味。攻略发布同时,省消委会茶专委会发出消费提示:春茶消费需理性,勿追高价,不盲目攀比,应按需购买、选择正规渠道,并妥善保留购物凭证。若遇虚标年份、虚假产地、以次充好等问题,可与商家协商,或拨打12315依法维权。

