



近日,国家一级茶艺技师、安溪县青少年茶艺学会会长叶耀玲受邀走进安溪县第八小学,为小记者带来了一堂擂茶体验手工课。学校副校长郭雪锦出席活动。

叶耀玲为小记者们讲解了擂茶的历史、原料、制作方法等相关知识,小记者听完后兴高采烈地开始体验。大家相互配合,不一会儿教室里就飘荡着擂茶的香味。从六味入钵、擂棒追风、汇水游龙到擂茶飘香,小记者完整体验了擂茶的制作过程,也感受到了浓浓的客家文化。

■融媒体记者 黄碧云 通讯员 郭慧瑜 文/图



叶耀玲为小记者带来擂茶客家茶文化讲座



叶耀玲展示擂茶技巧

安溪县第八小学小记者体验擂茶活动

捣杵擂茶品香甜 感受客家茶文化

★茶韵飘香

□小记者 李语轩(安溪县第八小学五年级)

茶是一种贯穿中华民族历史文化的饮料,在古人心中颇有分量,不少文人墨客也曾为茶写诗,如:“商人重利轻别离,前月浮梁买茶去”“酒困路长惟欲睡,日高人渴漫思茶”“无由持一碗,寄与爱茶人”……茶与其说是饮料,倒不如说是一种文化的传承。

今天,我们在国家一级茶艺技师叶耀玲的带领下走进茶文化的新世界。了解客家擂茶的文化后,我们也开始了尝试。我们先把花生放入擂钵,用擂棒捣碎,再放入芝麻、茶叶,最后加入白糖调味。一股股清香从擂钵中扩散开来,令人陶醉其中无法自拔。

于是我满怀期待、迫不及待地品尝起来,顿觉茶香满溢,入口回甘,好似身处一片茂林修竹中,悠闲又惬意。茶韵飘香,流淌在我心窝,成为其中不可替代的存在。 (指导老师:陈炳成)

★好吃的“擂茶”

□小记者 苏羽墨(安溪县第八小学三年级)

什么是擂茶呢?带着满满的疑惑,我认真地聆听了叶老师的讲解。接着叶老师让我们开始体验制作擂茶,我满心期待,左手在上、右手在下,紧握擂棍。我的搭档往擂钵里倒一杯花生、半杯芝麻、半杯糖和两包

铁观音。然后我握着擂棍顺时针用力地磨呀磨,不一会儿擂茶就做好了。

老师给我们分发了杯子和小勺子,让我们品尝刚擂好的茶。我迫不及待地打了半杯擂茶,又冲了点温开水,浓郁的茶香瞬间扑鼻而来,馋得我直流口水。哇!我们亲手擂的茶,吃在嘴里,香在心里呢!没几口我就全部吃完了。

(指导老师:章美凤)

★悠久的茶文化

□小记者 王旭婷(安溪县第八小学五年级)

中国是茶叶的起源地,茶文化发展至今已有4000多年之久。我国对于茶最早的记录是在《神农百草经》上,茶文化历经了萌芽、兴盛、衰落和复兴,才成为如今的“举国之饮”。中国的茶可以分成六大茶类和再加工茶,每个地区的茶都有自己独特的品质和韵味。

今天,叶耀玲老师带领我们小记者体验了一种客家名茶——擂茶。制作擂茶要按照先花生、再芝麻、再茶、后白糖的顺序依次加入石臼中,再以顺时针或逆时针的方向捶打成粉末状就可以了。成型后再加入开水,一杯口感丰富、香甜可口的正宗客家擂茶就做好了!

茶文化博大精深,我们作为土生土长的产茶区的人,更要做好茶文化的传承。我们不仅要守护好安溪的茶文化,也要了解祖国各地的茶文化。

(指导老师:殷艳梅)

★有趣的擂茶

□小记者 陈煜元(安溪县第八小学四年级)

一进入报告厅,首先映入我眼帘的就是里面摆放的道具。通过老师的介绍,我们认识了“擂钵”和“擂棍”,桌上还摆放着花生米、白芝麻、白砂糖,还有两包乌龙茶。我不禁浮想联翩,难道老师是要教我们制作奶茶吗?

听完老师的讲解,我茅塞顿开,对制作擂茶跃跃欲试。我先将花生米放入钵中擂碎,再分别放入芝麻和白砂糖继续擂。只要注意左手握住擂棍下方控制力度,右手在上方控制方向,一会顺时针一会逆时针,来回擂一会儿,里面的材料就变成了粉末了。花生米和芝麻的香味飘满报告厅,撩拨着我们的味蕾。最后我再放入茶叶,加入开水,淡淡的茶香顿时充满了我的鼻腔…… (指导老师:谢灵玲)

★第一次体验擂茶

□小记者 林梓圻(安溪县第八小学三年级)

走进报告厅,我一眼就看到六张桌子上分别摆着六个茶碗。叶耀玲老师首先为我们讲述了炎帝发现茶的故事,随后亲手为我们展示了擂茶制作的全过程。她先把大豆和花生倒进擂钵里,用擂棒磨碎,再把白糖倒进去磨,然后加入茶叶继续研磨,磨完后的茶就可以生吃或者泡水喝。

看完叶老师熟练的制作过程,我们迫不及待地按照老师的步骤尝试着制作擂茶,最后倒在杯子里品尝。“哇!这擂茶的味道还真不一样。”这一节课不仅让我认识到了中国传统文化的博大精深,还让我对茶有了更深入的了解。

(指导老师:沈锦花)

★客家擂茶

□小记者 许梦涵(安溪县第八小学五年级)

“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。”茶是一种高级的饮料,而擂茶则是一种具有独特风味的传统小吃。今天,我有幸听到了叶耀玲老师为我们带来的讲解。

茶字有长寿之意。茶界泰斗——张天福因为喝茶而活到了108岁,令人称奇。茶寿就是108岁,因为茶字是由上面的二十和底下的八十八组成的,两者加起来刚好是108。茶被誉为高级的饮料,它不仅能提神醒脑,还能消除疲劳,带给人愉悦。

很快到了激动人心的制作擂茶的时候了。我们先把茶和芝麻、花生等配料倒进擂钵中,再用擂棒将其捣碎成粉末,接着放入少许白糖捣几下即可。擂茶制作完成之后就可以吃了。放入口中,满嘴都是花生的香味,嚼着嚼着又有一股淡淡的茶香,吃完后唇齿留香,令人回味。

客家擂茶,喝的是香甜可口的擂茶,感受的却是客家人的情怀。 (指导老师:陈毓萍)