

# 观摩茶王赛 探访茶文化

安溪县第九小学小记者寻茶记



安溪铁观音大师李金登为小记者讲解茶王赛审评细则(黄东华/摄)



小记者参观茶文化博物馆



小记者参观万壶馆

探寻茶文化的深厚底蕴,感受茶王赛的独特魅力。15日下午,安溪县第九小学六年级的小记者们走进中国茶都,体验一场关于茶叶的奇妙之旅,探寻茶叶背后的故事。

小记者第一站走进由安溪县委统战部等单位主办、安溪新联会承办的“同心杯”秋季清香型铁观音茶王赛的评审现场。在安溪铁观音大师李金登及铁观音技艺非遗传承人上官宏耿、李丽娟等人的讲解中,小记者们了解了茶王赛收样、取样、封存管理、密码评审、公证等环节,见证了茶王赛总决赛的评审过程,还体验了一回参赛茶的闻香、观色、品味、看叶底的评审流程。

在茶都集团工作人员周芳的带领下,小记者第二站走进中国茶都茶文化博物馆。小记者在国韵厅了解中国及福建乌龙茶的茶叶发展史;在铁韵厅参观与茶相关的铁制品和茶文化;在寻韵厅重点了解安溪铁观音的茶文化;在万壶馆欣赏了1万多个形态各异的茶壶。

■融媒体记者 黄碧云  
通讯员 干淑燕 文/图

## ★缕缕茶香 片片沁心

□小记者 吴昭仪  
(安溪县第九小学六年级)

陆羽在《茶经》中曾言:“茶之为饮,发乎神农氏。”自古以来,茶是中华民族的瑰宝。它不仅是日常饮品,更是文化的载体,承载着深厚的历史和文化意义。

在五千年的华夏文明中,茶经历了无数次的变革和发展。据记载,“茶”之一字,古有茶、槚、荼、藪、茗等诸多叫法,其中从“荼”字到“茶”字的演变,不仅是汉字的变迁,更是茶文化的升华。

身为一位安溪人,我对茶有着深厚的情感。铁观音作为四大名茶之一,其茶汤金黄透亮,散发着淡淡的茶香,滋味醇厚,回味无穷。每当泡上一杯铁观音,那缕缕茶香便弥漫在空气中,沁人心脾。

记得小时候,爷爷常常带我去茶园,手把手教我如何辨认茶叶的新旧,如何泡出一杯好茶。那时的我,虽然年幼,但对茶的喜爱却是发自内心的。如今,我已长大,对茶的热爱也从未改变。

茶,不仅是一种饮品,更是一种生活的态度。它教会我们静心、淡泊,让我们在忙碌的学习中找到一片宁静的港湾。茶香四溢,茶韵悠长,它带给我们的不仅仅是味蕾的享受,更是心灵的慰藉。

(指导老师:赵如婧)

## ★斗茶

□小记者 陈一樊  
(安溪县第九小学六年级)

来到比赛场地,只见桌面上摆满了一件件白瓷盖碗。裁判围成一圈,他们将一粒粒铁观音茶珠倒入白瓷盖碗,再冲入开水冲泡,盖上碗盖。当茶水倒出时,铁观音特有的淡淡的天然香气慢慢地氤氲开来,真是沁人心脾。评委专家们细细品尝,甘甜的茶水流过舌尖,一位评委微眯双眼咂了咂嘴,一边不住点头一边自言自语道:“好茶!好茶!”旁边的观众小声议论

着:“你看,那一款茶有戏了!”经过一轮又一轮品鉴,170多个茶样都比拼完后,茶王终于出炉了,现场顿时沸腾起来!

(指导老师:谢梅菊)

## ★寻茶之旅

□小记者 谢梓豪  
(安溪县第九小学六年级)

据说,安溪铁观音的命名由来有两个传说。一个是“魏说”,讲述了茶农魏萌在梦中得到观音菩萨的启示,发现了一株与众不同的茶树,并将其命名为“铁观音”;另一个是“王说”,提到仕人王士让在乾隆年间发现了一株特殊的茶树,其条形“重如铁,美如观音”,便将之命名为“铁观音”。在传播过程中,铁观音的制作技艺和品质不断提升,逐渐成为乌龙茶中的佼佼者。

闻着茶香味,我们来到“同心杯”安溪铁观音茶王赛现场,安溪铁观音大师李金登为我们讲述了铁观音的制作工艺,“摇青”是决定茶品质最重要的环节,控制着茶叶发酵的过程。如果控制得适度,就能让茶叶里面的化学物质转化成芳香的物质。那怎样才算发酵适度呢?即传统所说的“青枝绿蒂红镶边”,这种发酵方法也称“传统做法”。

百闻不如一品。闻香,品茗,抿一口茶,香气扑鼻,韵味悠长,让人无限回味。

(指导老师:黄国来)

## ★安溪“万壶馆”

□小记者 李浩辰  
(安溪县第九小学六年级)

走进万壶馆,1.6万多个茶壶展现在我们的眼前。周芳老师告诉我们,这些都是安溪华侨领袖唐裕先生捐赠的,因为场馆限制,还有1万多个茶壶没展示出来。

场馆右边是一个巨大的玻璃展览柜,各式各样的茶壶摆出“中国茶都”四个大字,以及许多图案。这些茶壶出自近现代全国各地的工艺大师之手,一个个形态各异,有的小巧玲珑,

有的像一条巨龙,有的刻有“四大美女”的雕像,有的刻着精美图案。

左边是一个个独立的小展柜,每个柜子里都摆着精美的茶壶,不乏陈鸣远、顾景舟、徐汉棠等大师的精品之作。其中,最让我感到印象深刻的是一个“小椅子”,它不仅仅是一把“小椅子”,更是一个精巧的茶壶,椅子上坐着一只小动物,椅背便是这个茶壶的把手。整把茶壶,尽是工匠的巧妙用心。

(指导老师:黄章云)

## ★茶香岁月远

□小记者 颜子棋  
(安溪县第九小学六年级)

我们先来到茶王赛审评室,走到门口一股清清的茶香就钻进鼻子里,茶香四溢,仿佛置身茶园里。指导老师为我们讲解如何挑选茶叶的品质,主要从外形、香气、茶底、口感这四个方面来看,通过品、嗅来鉴定好茶。我们还有幸品尝了今年安溪清香型茶王比赛的优质茶,一端起茶杯就闻到一股淡淡的兰花香,我迫不及待地品了口,果然茶水清甜、口齿留香。

接着,我们来到了茶文化博物馆展厅,周芳老师为我们讲解了茶叶的发展史,还带我们观看、体验了早期茶农制作茶叶的主要工具和流程。那一套套简单又复杂的制作工具,让我不禁佩服茶农们的智慧。(指导老师:杨亚芬)

## ★茶文化之旅

□小记者 陈宇鹏  
(安溪县第九小学四年级)

今天,我们一同来到茶都2024年铁观音茶王赛现场。安溪首届茶王大师热情地给我们讲解了许多关于茶的知识。只见现场的评委们把茶叶放进茶杯里,将开水倒入杯中,用杯盖抹了抹后倒出茶水,最后将装着茶水的茶杯递给我们。我捧着茶杯闻着香,先品一小口,淡淡的兰花香充满口腔,香中含着一丝苦,但苦中带着甜。

(指导老师:王梦瑶)