

# 一叶承古韵 百味绽新香

## 安溪三小小记者体验新中式茶饮

4月3日下午，安溪县第三实验小学学记团举办了一场“一叶承古韵，百味绽新香”的主题讲座，新中式茶饮培训师叶耀玲老师带领小记者开启了一场茶文化之旅。

叶老师通过历史溯源、技艺演示与互动体验三重环节，将传统茶道与现代创新巧妙融合。小记者们了解了三国时期茶的药用起源、唐代陆羽《茶经》、明代茶韵美学，以及今日冻干技术催生的“三秒即泡茶”，详细再现了茶叶从“解毒仙草”到“国饮”的演变脉络。

现场演示环节，茉莉西柚茶、蜜桃乌龙茶等创新饮品的调配过程引发惊叹，小记者们在亲手调配果茶、奶茶时，感受“茶粉+果干+精准水温”的现代工艺魅力。

融媒体记者 黄碧云 通讯员 林晓莉 文/图



▲主讲嘉宾叶耀玲

▲安溪三小校长王东林致辞



讲座生动处，小记者鼓掌。

### ★探秘茶文化

□小记者 李楚颜

(安溪县第三实验小学五年级)

讲座上，我了解到中国的茶叶根据不同的制作方法分为六大类：绿茶、白茶、红茶、黑茶、乌龙茶、黄茶。现在又诞生了一种新茶类：再加工茶。再加工茶是指把完工后的茶叶再进行添加、紧压、萃取等一系列的加工。茶叶的历史源远流长，神农尝百草的时候就发现了茶叶，发现茶叶具有清津止渴、清热解毒、助消化等功效。在唐朝时，出现了一位茶圣——陆羽。他写了一本著作《茶经》，流传至今。

我还体验了萃取技术的蜜桃乌龙柠檬茶，萃取技术可以有效地控制茶多酚的释放，也使口感更甜，更加好喝。(指导老师：孙丽芬)

### ★美味茶饮

□小记者 陈彦霖

(安溪县第三实验小学四年级)

叶老师给我们每人发了两包茶粉和一个杯子。大家迫不及待地茶粉倒入杯中，随后有序排队。轮到老师时，老师先往杯子里加入牛奶，接着将杯子递给旁边负责搅拌的老师。老师熟练地操作机器，让茶粉与牛奶充分融合，再加入冰块降温。最后，另一位老师给杯子上盖盖子，插上吸管。

刚拿到做好的茶饮，一股馥郁的茶香裹挟着茉莉花香扑面而来，瞬间勾起了我的味蕾。我轻轻尝了一口，是西柚茉莉茶！酸甜的西柚与清新的茉莉、醇厚的茶香完美融合，丰富的口

感在舌尖绽放，这无疑是我喝过最好喝的茶饮。(指导老师：刘美治)

### ★科技与传统交融

□小记者 朱恒昱

(安溪县第三实验小学三年级)

讲座之初，叶老师便以茶具有下火解毒的功效这一贴近生活的常识，吸引了我们的目光。随即，她化身历史引路人，引领我们探寻茶文化的前世今生。在遥远的三国时期，茶作为烹饪调料，与葱、姜、蒜并肩，为美食增添独特风味。随着时代的变迁，到了明朝，茶文化迎来了重大变革，开始注重茶韵。

如今，科技飞速发展，茶叶制作与冲泡技术实现了突破，叶老师团队运用冻干技术研制出三秒即泡的茶，无论是冷水还是热水，都能在三秒内激发出茶香，同时最大程度保留茶叶的营养和新鲜度。

讲解结束后，一场舌尖上的盛宴拉开序幕。我端起一杯蜜桃乌龙茶，清新的蜜桃香气扑鼻而来。轻抿一口，蜜桃的香甜与乌龙茶的醇厚悠长味觉相互交融，仿佛春日果园的芬芳尽收口中。同学们也沉浸在奶茶和桂花茶的美妙滋味中，欢声笑语回荡在教室里。(指导老师：陈敏云)

### ★古韵新香

□小记者 李嘉萱

(安溪县第三实验小学五年级)

“现在我们来制作新中式茶饮。”叶老师的话音刚落，工作人员便麻利地给我们分发了制作材料。我选择的

是奶茶，这款奶茶以西柚、茉莉和奶粉为主要原料。我小心翼翼地将细腻的茉莉茶粉倒入纸杯中，再请工作人员帮忙加入奶粉。随后，工作人员往纸杯中注入三分之二的热水。我再加入少许糖，待糖完全溶解后，加入几块晶莹的冰块，最后盖上杯盖，一杯清新怡人的新中式奶茶就大功告成了。

我迫不及待地捧起这杯亲手制作的奶茶，轻轻啜饮一口，浓郁的奶香瞬间在唇齿间弥漫开来，令人陶醉。冰凉的茉莉茶汤与香甜的牛奶完美融合，口感层次丰富，回味无穷。这杯茶饮不仅承载着传统茶文化的底蕴，更融入了现代创新的活力，真是别具风味！(指导老师：刘明华)

### ★茶香四溢的下午

□小记者 张圣盈

(安溪县第三实验小学四年级)

最让我期待的是叶耀玲老师的茶艺课——当她穿着淡绿色旗袍走进来时，发间点缀的翡翠色珠子在灯光下闪闪发亮，就像茶叶上滚动的露珠一样晶莹剔透。

刚开始，叶老师提出的几个关于茶文化的问题难住了大多数同学，只有一两个同学能回答出来。但随着老师生动有趣的讲解，特别是讲到茶叶的起源和古人饮茶的趣事时，连坐在我前面的调皮男生都积极举手发言了。老师始终面带温柔的微笑，把古老的茶文化讲得活灵活现。

最有趣的实践环节到了！老师让我们按喜好分组：喜欢奶茶的坐中间，喜欢花茶的坐第一组，喜欢果茶的坐第四组。我毫不犹豫地选择了第四

组，因为蜜桃乌龙茶听起来就让人垂涎欲滴。

老师给我们组每人发了两包蜜桃乌龙粉和一个空杯子。老师先往杯子里加入了两勺琥珀色的糖浆，倒入清澈的热水，接着一位姐姐用电动搅拌机把茶粉搅拌均匀。另一位姐姐往杯子里加入冻干柠檬片和百香果块，最后哗啦啦地放入晶莹的冰块。盖上盖子，插上吸管，一杯清凉可口的蜜桃乌龙茶就完成啦！(指导老师：林晓莉)

### ★探寻新中式茶饮之旅

□小记者 杨培杰

(安溪县第三实验小学三年级)

叶老师微笑着带我们坐上时光小船。原来茶叶从唐朝就开始旅行了！古时候的茶客像对待珍宝一样，用银匙量茶叶，用山泉水冲泡，连喝茶的姿势都像跳芭蕾舞那么优雅。说到这里，叶老师忽然变魔术般举起一杯粉色的蜜桃乌龙茶：“现在的新中式茶饮呀，就像给传统茶文化穿上彩虹衣裳！”原来奶茶、水果茶都是茶叶和花果的奇妙约会，既像古诗一样雅致，又像动画片一样活泼。

最有趣的环节来啦！我的操作台上摆着茶粉、柠檬片，还有百香果籽。跟着老师的指导，我把这些材料轻轻放进玻璃杯。热水一冲，金黄的茶汤立刻开出朵朵小花，果香像小精灵般钻进鼻子。加入冰块时，杯子发出“叮叮咚咚”的欢笑声，吸管一搅，茶的颜色顿时像绚丽的晚霞。抿一口，酸酸甜甜的味道在舌尖跳起旋转舞，连喉咙都忍不住哼起歌来。(指导老师：张敏芳)