

泉州晚报社小记者

探千年茶史 调童味茶饮

5月20日下午,安溪县沼涛实验小学的校园里茶香袅袅,一场别开生面的“香润校园 童眼看新韵”新中式茶饮主题活动在多功能厅展开。国家茶饮调配考评员叶耀玲带领小记者们开启了一场跨越千年的茶文化之旅。

从神农尝百草发现茶叶药用价值,到三国时期以茶醒酒,再到明清时茶香远播四海,叶老师用生动的故事串联起茶史长卷。当叶老师讲到家乡铁观音“五绝”色香味形韵时,小记者们听得如痴如醉。更令人兴奋的是创新实践环节,孩子们化身“小茶艺师”,将传统茶粉与西柚、蜜桃等时尚元素碰撞:倒入茶粉,注入80℃山泉,加入晶莹的冰块,最后摇晃出“冰与火之歌”。这场沉浸式体验,不仅让小记者们触摸到非遗技艺的温度,更见证了千年茶韵在童心中绽放新芽。



小记者体验茶饮



小记者向耀玲老师献花

易丹华副校长致辞

通讯员 陈伟阳 文图
融媒体记者 黄碧云

★童眼看新韵

□小记者 陈旨淇

(安溪县沼涛实验小学五年级)

叶老师告诉我们多喝茶不仅可以美容养颜,调理气血,还可以提高免疫力。接着老师让我们选择一种口味,有蜜桃乌龙茶、西柚茉莉奶茶等。老师先给每个人发了两包不同口味的调料包,我选的是奶茶,我将调料包和奶粉倒进杯子里,接着和老师去接开水,开水加完去加糖,加完糖就要加冷水,冷水像瀑布一样涌入我的杯子里,老师还给我们加了一些冰块。一杯香喷喷的奶茶就做好了,我迫不及待地插上吸管尝了一口,实在太好喝了。

(指导老师:林鸿彬)

★观音韵 奶茶香

□小记者 叶寒宇

(安溪县沼涛实验小学三年级)

下午3时,我们小记者佩戴着学生记者证,带着采访本,穿着红马甲,聚集在学校多功能厅,聆听叶老师精彩纷呈的讲座。她从茶的历史渊源讲到茶的种类——六大种类,其中包括乌龙茶。而安溪的铁观音是乌龙茶中的典范,它的制作工艺精细,讲究色、香、味、形、韵俱全,尤其是观音韵,让我们听得如痴如醉。

接着,叶老师口风一转,说茶不仅可以用来品,还可以推陈出新制作奶茶。作为饮料,可以根据个人的爱好调制不同的口味和不同的温度。然后老师发给我们两包茶和奶粉,口味品种很多,我选择

了西柚茉莉,在老师的指导下,我把茶和奶粉放入了杯里,加入开水,盖上盖子。稍等一会儿,掀开盖子,一股奶茶香的味道扑鼻而来,接着又加入一些冰块。这样冰香可口的奶茶,让我“爱不释口”。

(指导老师:黄培霞)

★茶香飘满校园

□小记者 魏楠轩

(安溪县沼涛实验小学三年级)

叶老师为我们带来了关于茶的知识,用生动的语言带我们走进茶的世界。讲座上,她为我们介绍了中国古代的六大茶类:绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶,它们是根据制茶工艺和茶叶的发酵程度来划分的。叶老师还介绍了它们各自的代表:绿茶,西湖龙井;白茶,白毫银针;黄茶,温州黄汤;青茶,铁观音;红茶,祁门红茶;黑茶,金尖藏茶。我们“秒变”茶界小达人。而新中式茶饮是一种将传统茶文化与现代理念相结合的新型饮品形式,不仅保留了传统茶的精髓,还通过现代化的创新手段,使其更符合当代消费者的需求。

(指导老师:王新茹)

★茶香沁心

□小记者 蔡思涵

(安溪县沼涛实验小学四年级)

叶耀玲老师用生动的语言,带着我们穿梭于千年茶史。从三国时期古朴的饮茶方式,到唐宋时风雅的茶道,再到明清时茶叶贸易的繁荣,每一段历史都让我对茶的认识焕然一新。原来,茶叶不仅是饮

品,更是一部鲜活的文化史书。

让我最难忘的是亲手制作茶饮的过程。老师分发调料包和杯子后,我像个小厨师般小心翼翼地调配。倒入开水时热气腾腾,茶香四溢;加入冰块后,杯中泛起丝丝凉意。当我插入吸管,轻吸一口自己制作的茶饮,浓郁的茶香裹挟着独特的风味在舌尖绽放,幸福感瞬间爆棚。

这次活动中,我不仅学会了制作茶饮,更感受到了新中式茶饮将传统与创新结合的奇妙之处。茶香悠悠,余韵绵长,让我对中华文化有了更深的热爱。

(指导老师:许丽霞)

★茶香古韵创新篇

□小记者 白楠

(安溪县沼涛实验小学四年级)

新中式茶饮是将传统工艺与现代创新元素相结合,调配出丰富多样的口感和风味的创意茶饮品,既保留了传统茶的韵味,又符合现代人喜欢的口味,深受人们的喜爱。在现场,我们还参与了茶饮的调配制作。捧一杯精心调配的新中式茶饮,尝一口,清新的茶香中带着淡淡的花果香,是那么清甜可口,令人回味无穷!

(指导老师:柯燕茹)

★茶香里的奇妙课堂

□小记者 吴梓鑫

(安溪县沼涛实验小学五年级)

今天下午3时我和同学一起前往学校负一楼多功能厅集合,聆听叶耀玲老师的“新中式茶饮”讲座。叶老师为我们介绍了中国

古代的六大茶类:绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶。它们是以发酵程度为核心标准,结合杀青、萎凋、揉捻等工艺差异形成六大类。而新中式茶饮则是在继承中国传统文化的基础上,融入了现代流行元素和创新理念,形成了具有现代感的茶饮。它既保留了传统茶饮的健康与韵味,又满足了现代消费者对便捷、时尚和个性化的需求。

叶老师还让我们现场演示茶饮调配技巧,亲手参与制作,体会新中式茶饮文化的乐趣。

品尝一杯自己精心调配的新中式茶饮,感受传统与创新融合的绝佳风味,真是回味无穷!

(指导老师:陈伟阳)

★美妙的茶文化之旅

□小记者 苏钦岚

(安溪县沼涛实验小学五年级)

今天,我们在学校的多功能厅听了叶耀玲老师带来的“香润校园 童眼看新韵”讲座。我们从中了解到,茶文化已经有4700多年的历史,从最早的药用植物到现在的日常饮品,茶的功能广泛,不仅可以清热解毒,还可以美容养颜。茶为啥可以美容养颜呢?原来是茶叶里的茶多酚的功劳,在80℃~100℃的开水冲泡下,茶多酚分泌出来,人们经常喝,就可以美容养颜了。

今天老师还让我们体会了自制奶茶,先将茶粉倒入杯中,加些奶粉跟糖,倒入水,搅拌均匀,一杯好喝的奶茶就做成了,好了,不说了,喝茶去喽!

(指导老师:叶凌锋)