

小记者习作选登

阳春四月,正是新茶上市的好季节。小记者团本周组织了“注春啜香,走进苞茶采制体验中心”活动,体验了采茶、做茶、听茶、观茶艺等内容,让小记者在实践中对中国的茶文化、茶礼仪有一定的了解。

体验茶文化

今天,小记者团组织了走进苞茶采制体验中心活动。

我们一行人先来到茶山,看着漫山遍野碧绿的茶树,大家兴奋不已,迫不及待地采摘起来。虽然我采茶的动作显得很笨拙,但采的茶叶却是细小鲜嫩。

采完茶下山,炒茶师傅已把大锅搬到院子里,等着我们的鲜叶,为我们示范手工炒茶工序。待锅子加热后,师傅把我们采的鲜叶放入锅中,快速地把手按住茶叶往锅沿抄拌,叶子跟着旋转翻动。师傅说:“炒茶要转得快,用力要均匀,还要抖撒叶子,这样炒出的茶叶受热均匀,叶子不会发黄。”看着师傅娴熟的动作,我在想:他得炒多少茶叶才会有今天出色的表现啊。大约炒了5-6分钟,待叶子柔软,叶色暗绿后起锅,进入下一步工序。

最后,茶艺老师给我们讲解了茶的种类、文化,以及营养成分和饮茶对人的好处。还给我们演示了泡茶过程。没想到小小的一片茶叶居然蕴藏着如此丰富的茶道。

通过这次体验活动,使我懂得了采茶制茶过程的艰辛,更让我对茶文化有了进一步的了解。

明镜小学三(4)班 陈勃文

采茶叶

今天,我们小记者团组织去建德苞茶采制体验基地采茶,同时体验了系列茶文化活动。

老师将我们分为两人一组并背上小竹篓,沿着一条蜿蜒的小山路出发,一路上我的心里都很激动,心想茶叶是长什么样的,如何采呢?没过一会儿就来到了一片梯田形状的碧绿茶园。这时一位采茶工向我们讲述:那一叶一芽的就是嫩嫩的茶叶,并现场示范采茶的手法和要领。大家听完后就迫不及待动手采摘起来,一片、两片,篓里的茶叶越采越多。当我们背着胜利的成果来到茶叶加工厂,看着师傅用手在大铁锅里炒着我们摘来的鲜嫩叶,慢慢地变成小小的、扁扁可以喝的清香绿茶,我在想这是多么神奇的事呀!

接下来,我们在茶厂欧阳叔叔的介绍下参观了机械加工茶叶的制作流程,在茶艺师的讲解中知道了中国茶叶有六大类,分别为绿、红、黄、黑、白、青茶,还有相应的产地等。

通过这次采茶体验活动,让我了解许多茶知识,原来中国茶文化还有这么大的学问,真是一次难忘的经历!

新二小二(4)班 洪宇桐

小小采茶工

中国的茶文化历史源远流长。这周,我跟随小记者团一起去体验了采茶、做茶、了解茶文化的活动。

我们来到苞茶采制体验中心,拿着采茶篓,一起爬上茶山。采茶阿姨介绍,要采茶树顶端的嫩叶,比如:两叶一心是制作龙井茶,一叶一心是制作苞茶。我四处寻找着,忽然看到一片叶子包着一个心,嫩绿嫩绿。我连忙把它采下来,放进篓里。一、二、三……篓里越来越多。

最后,我们来到一间教室,听茶艺师金叔叔讲关于茶文化、茶艺的介绍。我知道了中国茶主要分为六大类:绿茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶和青茶。到了问答环节,由于我答对了一个问题,金叔叔奖励我一杯茶。我先用鼻子闻了一下,有一股花的香气,轻轻地抿了一口,味道清淡,茶叶的香味在我的舌尖流淌着,好喝极了!

今天我既亲手采了茶叶,又学习了关于茶叶方面的知识,真开心!

明镜小学三(4)班 刘书语



走进苞茶采制体验中心

中国,是茶之乡。今天小记者们走进了位于新安江岭后的天羽茶叶基地,开启了茶文化之旅。

四月是采茶的好时节,到达目的地,茶厂的阿姨就带着我们上山采绿茶。绿茶不同于红茶,红茶采摘的是大片叶,越大越好。而绿茶采摘的是顶端刚长出来的一芽一叶,这样泡起来的茶就会更香。我用火眼金睛在茶叶顶端仔细地寻找着,发现那一芽一叶紧紧地依靠在一起,我轻轻地一拈,它们就掉了下来。

采茶过后,我们又看了老师傅手工炒茶的过程。锅里的温度最高可达到230度,老师傅的“铁砂掌”不惧高温,翻炒着茶叶,再拿到手里抖一下。师傅说抖一抖能使茶叶散热,否则茶叶就会变成黄色。半个多小时过去了,大锅里的茶叶散发出阵阵清香,手工炒茶终于完工,成品出炉。

小记者们随后又参观了制茶车间,听欧阳叔叔讲解了不同茶的制作过程。最后我们来到了茶艺教室。茶的种类分为红茶、绿茶、白茶、青茶、黄茶、黑茶六大类。我们今天采的茶是绿茶中的龙井。谈吐文雅的茶艺师用绿茶向我们展示了泡茶程序,原来泡茶还有这么多学问。

见识了茶制作,了解了茶文化,学习了茶礼仪。这次的苞茶采制体验又让我有了新的收获,也开始喜欢上了喝茶。

明镜小学四(3)班 章鹤龄

采茶

周六,我们钱江晚报建德生活小记者来到建德苞茶采制体验中心体验茶人生活。

漫山遍野的茶树使我们置身于绿色的海洋中。带队阿姨告诉我们摘的茶叶要一叶一芽,这样才能制成高档茶,话音未落,我就从人群中鱼贯而出,迫不及待地到茶树前开始采摘。茶园里不时传出阵阵笑声。

接着我们回到体验中心,师傅现场展示手工制作茶叶。他先是热锅,然后再往锅里撒上少量茶油,再把三两左右的鲜茶叶倒入锅中,用手进行翻炒,让我们没想到的是这锅底的温度竟然达到180度,但师傅仍面不改色,继续用手翻炒,真是艺高人胆大。大约过了30分钟茶叶才手工炒制好。说时迟,那时快,大家一拥而上围住那装茶畚斗,纷纷动手抢了起来,都想一品为快,瞬间畚斗里的茶叶一点儿都不剩了。

最后我们来到茶艺室,听欧阳老师讲茶分为六种:红茶、白茶、黄茶、绿茶、青茶、黑茶,茶里面有咖啡碱、茶多酚、氨基酸等多种营养成分,小朋友平时也要喝点茶,但泡的第一道茶要倒掉,因为里面咖啡碱含量比较高,对小孩子不好。茶艺师金老师则向我们详细地讲解了泡茶的温杯、醒茶、冲泡、赏茶、饮茶五步骤,大家都非常认真仔细地听讲,积极踊跃地回答问题。

这次采茶活动让我们增长了见识,以后我要多参加这样的实践活动,让自己的知识水平更上一层楼!

明镜小学四(4)班 封若宇