



穿汉服学点茶 品香茗悟人生



小记者们学习点茶技艺,体验茶文化。记者 唐光峰 摄

茶是厦门人日常生活中不可或缺的一部分,无论是在家待客还是出门野营,都少不了那一缕茶香。好茶不仅仅是沁人心脾的饮品,也是拉近厦门人之间关系的一种媒介。

11月6日,“悦读新时代·

奋进新征程”2022年市民文化节·名家名篇诵读专场在厦门歌舞剧院举办,“一茶一会”茶文化分享会则为市民文化节活动锦上添花。分享会上,在莲华茶学教室老师卢莲华带来了生动的茶知识教学。活动中,小记者身穿汉服,辨别茶叶品类,学习点茶技艺,沉浸式体验中国源远流长的茶文化。

“今天听了老师的介绍,才知道原来茶叶分为六种。”上完课,小记者们一边品尝茶点,一边分享收获,“以后我也能作为小茶友,向大家科普茶的‘正确打开方式’了!”

(记者 林夏悦 李慧婷)

小记者学茶艺。记者 唐光峰 摄



清茶胜酒先苦后甘

松柏小学 五年(4)班 郑栩
指导老师:郭淑静

我和同学穿上了汉服,准备开启一段穿越之旅。

那天,我们如约来到了厦门歌舞剧院,怀着激动的心情等待着活动的开始。我们要欣赏的是点茶,讲解的卢老师举手投足间是那么儒雅,仿佛一下子就把我们带回了宋朝。

首先,老师介绍了茶文化的背景,接着介绍了品茶的礼仪,然后开始一步一步教我们制作点茶。此刻的我们,聚精会神,生怕错过任何内容。一碗茶原来有那么多的讲究,不只有水温要求,加水量、搅动、点打这些都

是非常严谨,看着手里渐渐成形的作品,真是很有成就感啊!

完成之后,品尝一口,一股清香留于齿间,令我十分陶醉。

从古至今,茶文化的传承,也是一种文化自信,通过丝绸之路把这文化流传到世界各地!多少诗人为了茶醉,书写了那豁达的人生态度。

风雨无情岁月长,清茶胜酒暗沉香,半生闲品一盅醉,苦乐甘甜壶底藏。一杯茶像极了人的一生,先清苦,后甘甜。茶,能让我们学会礼仁,更可雅志。

通过这次活动,我们感受到茶的魅力,也希望自己有机会能继续向世界弘扬茶文化!

茶的文化

松柏小学 五年(4)班 陈芷羽
指导老师:郭淑静

茶是中国的传统饮品,那么茶有什么文化呢?我参加了茶文化分享活动,了解了其中的奥妙。

我穿上汉服,在镜子前转了几圈,觉得自己像个仙女。然后,我和妈妈来到厦门歌舞剧院。今天我们要学习“点茶”,点茶工具有竹副帅、陶宝文和汤提点。

点茶要往汤提点里倒进开水,再倒水到陶宝文里,转动汤提点,让水均匀流过陶宝文,使陶宝文温热又不烫手,然后倒掉多余水,加入一茶勺茶粉,少量水,用竹副帅搅拌,重复七次,只是每次要多加一点水。成品是上面一层白而细腻的泡沫和底下黄中带绿的茶。

喝前先敬茶,用茶敬爸爸、妈妈、老师,报答他们。茶寿108岁,因为茶字上面有“艹”字头,就是两个“十”,相加是二十;中间的“人”分开就是“八”;最下面的“木”就是“八”和“十”;上中下加起来就是108,祝大家能活到108岁!我先吸了口泡泡,泡泡带着茶香,细腻极了,在我的舌头上散开,让人心情愉悦。

茶真是博大精深啊,有神农尝百草的执着和舍己为人,有孩子的孝敬,我们要学习茶的文化,守护茶的文化,也是守护中国的文化!

品茶如品人生

松柏小学 五年(4)班 赖梦琪
指导教师:郭淑静

周末,我参加了“一茶一会”茶文化分享会。我们身穿汉服,端坐在茶几前,静静地聆听着卢老师讲解茶文化。一股淡淡的清香扑面而来,我沉醉在这抹茶香里。

看似简单的一杯茶,却包含了复杂而又精湛的制作过程。先是在陶宝文里倒入1/3杯的开水,然后用手轻轻地晃动,使开水烫过陶宝文

的每一个角落,让它达到双手摸上去温暖又不烫手的程度,这个步骤十分考验一个人的耐心和细心。接着将抹茶粉倒入陶宝文中,加入少量的开水,用竹副帅搅拌,这个步骤重复7次,直至陶宝文中的液体冒出白沫为止。

人生在世,成败得失,互不相知,都是人生之味。深入细致地品茶,就像品味人生一样,酸甜苦辣,应有尽有。学会品一杯好茶,就能读好人生,可谓“品茶,品人生”!

点茶让我学会静心

松柏小学 五年(4)班 汪茵好
指导教师:郭淑静

今天,我们很荣幸地被邀请参加了茶文化分享会活动。一进门,我就被充满古韵与淡雅的环境所吸引。教室摆满了充满宋代气息的小桌子,上面还摆着一些我不认识的茶具。这一切是那样素雅美丽。

点茶是活动的重头戏。茶粉调膏时,要在碗中加入两滴水,之后加

入两勺茶粉,用竹副帅轻轻搅拌至能够沾到碗壁,我却总是不成功,不是太稀就是太糊。见状,老师走过来指导,她说速度要快,而且不能那么着急,要让这些白沫上没有了大泡泡才算成功。这一次,我可吸取了教训,静下心来,慢慢地用手快速地搅拌,果然成功了!

这一次的活动实在是太有趣了!不仅让我学会了点茶,还让我明白做事,只要静下心来就能做好。

茶文化分享会

松柏小学 五年(4)班 黄丹滢
指导老师:郭淑静

我对茶有着浓厚的兴趣,我喜欢茉莉花的香味、铁观音的回甘、绿茶的淡雅、白茶的清香、大红袍的果香……周日,我来到了向日葵小记者活动的现场。在这里,卢老师带领我们领略了茶的十德,我们还知道了茶可以分为绿茶、红茶、青茶、黄茶和黑茶。很多人都觉得铁观音是绿茶,因为它泡出来的茶汤偏绿,包括我也是这么认为的,可是听了卢老师的解释后,我知道了铁观音属于半发酵茶,是青茶里的乌龙茶品类。

在介绍完茶的知识后,卢老

师一步步教我们宋代点茶。我们先在茶盏中以沸水点冲用以调膏,接着以“W”的方式来回调动直到茶汤起了白沫,这样来回七次,茶盏中有了层奶油似的茶沫。如果要使茶沫更加绵密,就得把手变成“搅拌机”,让茶沫仿佛“奶油”一样。

打完茶后,卢老师告诉我们奉茶是对长辈的一种尊敬,需要双手捧茶托,高举过头顶,鞠躬行礼。我给爸爸敬了一杯茶并且对他说:“爸爸请喝茶,您辛苦了!”

时间就像糖一样“融化”得很快,转眼就过了2个小时,是时候说再见了,我们披着落日的余晖离开了充满诗意的茶文化学堂。

受益匪浅的品茗会

松柏小学 五年(4)班 刘林静
指导教师:郭淑静

我穿上了汉服,作为向日葵小记者中的一员来参加一场品茗会。

当我们入座后,穿着一袭绿色旗袍的卢老师走上了讲台,她以唐末刘贞亮的《茶德》作为开场,为我们介绍了茶的作用,之后又讲解了茶的六种分类,令我受益匪浅。

很快便到了我最期待的点茶

环节。在老师的引导下,我们在陶宝文中添加了一勺茶粉,加进一滴温水,拿起茶筴上下刷动,直至变成膏状。就这样反复七次之后,我的双手也已变得酸痛。这时,卢老师望着我们手中的茶说道:“泡沫要丰富、细腻而且面白,才能算是好茶。”听到卢老师这么说,我心中暗自窃喜:看来这次我是成功了。

我细细一品,只感觉茶味清香甘甜,令人心旷神怡……