



# 小记者报

责编:王娟  
创意:陈艳  
质检:王洋

9版

2019年4月16日 星期二

信阳市教育局 联办

小记者工作室负责人:张晗 小记者报名热线:6228933 E-mail:xywbxiaojizhe@126.com 办小记者爱看的报纸

参观茶博物馆 实地体验采茶

## 本报小记者茶乡探茶,收获多多

本报记者 杨长喜

当前正值春茶采摘季,4月14日,本报部分小记者走进浉河区董家河镇,学习茶知识,体验手工采茶,近距离接触制茶过程。

### 睡仙桥边听故事

春日,睡仙桥边正美。虽是一座桥,却有着静谧的风景,有着千年的历史,有着美丽的传说。听闻这座桥曾有神仙在此睡过,小记者们纷纷奔到广场的护栏边,远远看着那座神秘的小桥。

睡仙桥不远处,古香古色的茶博物馆展示着这里的茶文化。进门处,一副以茶为内容的对联意境深远——“雾锁峰峦鹤梦未醒人叹转仙不识茶云

裹群山雀舌初露世赞陆圣三味手”,讲解员分别解释其中所描写的意境、陆圣、转仙等,使小记者们感受传统文化的魅力;博物馆内,博厚茶社、宏济茶社等十大茶舍的内容又丰富了小记者们关于信阳毛尖在古代发展的知识;唐代的煮茶法、宋代的点茶法等又让小记者们见识了中国古人饮茶的方式;各式各样的制茶工具又在讲解员的介绍下展现了灵魂。

### 制茶基地长见识

在董家河镇陈湾村至善农业专业合作社的制茶基地,小记者们在负责人曾庆辉的介绍下了解了制茶过程和喝茶的一些知识。

为了让小记者们弄明白制茶过程,曾庆辉首先拿出了一摊放工具开始询问:“有没有人知道这个工具是干嘛用的?”无人回答。紧接着,曾庆辉就向大家介绍了:“这是摊放用的工具,茶叶采摘回来之后,需要先行摊放。”

随后,曾庆辉又按照茶叶加工顺序,分别在筛选、杀青、揉捻、理条、烘焙等相关设备前介绍了茶叶加工程序。经过这些程序之后,茶叶就从一片片嫩叶变成了可供人们饮用的茶叶了。茶叶做好了,怎么喝到它

呢?泡茶又有什么注意事项呢?这些基本知识,小记者们自然是要知晓的。“泡信阳毛尖,要先取出少量茶叶放入杯中,注入少量开水,轻轻晃一晃,然后把水倒掉,这叫洗茶。”曾庆辉一边向大家展示一边介绍,泡茶时,倒水要七分满,这是礼仪,也蕴含着为人着想的意思。紧接着,小记者们就能够品尝到这里手工制作的茶了。“端茶也是有讲究的,要左手托住杯底,右手端杯,弯腰恭敬地递给对方。”曾庆辉补充说。

“你们回家之后,要试着用今天学到的知识,给自己的家人泡茶、端茶。”曾庆辉给小记者们提出了建议。



参加活动的小记者在茶山合影留念 本报记者 杨长喜 摄

### 山间茶园勤动手

最吸引小记者们的环节来了——采茶!

由于都是零基础,小记者们采茶显然需要培训。“我们采茶,一般采两种,一种是纯芽头,一种是一芽一叶。”为了让小记者们掌握采摘技巧,曾庆辉现场分别采了纯芽头和一芽一叶,向小记者们进行展示。

紧接着,小记者们在山上的茶园里散布开来,开启了自己的首次采茶之旅。首次采茶,小记者们并不熟悉,有的将老叶片采了下来,有的则将不管是一芽几叶的嫩叶全部采了下来,对于这些采法,曾庆辉一一给予了纠正。

听说采得多的和质量好的有奖品,小记者们开始行动起来,尽量提升自己的采摘速度。有的速度实在提不起来,便开始向随行的记者求助。采茶是个耐心活儿,只有静下心来采摘,

才能收获多多。

午饭时间快到了,小记者们开始集合了。最终,根据采摘茶叶数量和质量,部分小记者获得了奖励,别提多开心了。午饭后,小记者们意犹未尽,再次走进茶山,体验采摘的乐趣。直到到了返回时间,小记者们才恋恋不舍地离开这美丽的茶山。

**自强不息  
厚德励志**

信阳市第五初级中学/特约

## 《信阳晚报·小记者报》理事会单位

浉河区教体局  
平桥区教体局  
罗山县教体局

潢川县教体局  
固始县教体局  
息县教体局

淮滨县教体局  
光山县教体局  
商城县教体局

新县教体局  
信阳国际茶城  
信阳金牛文化园