

涉及44个国家级非遗项目 涵盖绿茶红茶白茶黑茶等

联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第17届会议于11月28日至12月3日召开。保护非物质文化遗产政府间委员会由《保护非物质文化遗产公约》的24个成员国代表组成，肩负采取措施保护非物质文化遗产的责任。公约所定义的非物质文化遗产包括“口头传统和表现形式，包括作为非物质文化遗产媒介的语言”“表演艺术”“社会实践、仪式和节庆活动”“有关自然界和宇宙的知识和实践”以及“传统手工艺”五个方面。

此外，第45届世界遗产委员会会议（即世界遗产大会）将于2023年上半年召开，届时，“普洱景迈山古茶林文化景观”将接受审议。

饮茶和品茶贯穿于中国人的日常生活

“早起开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”中国茶历史源远流长，我国成熟发达的传统制茶技艺及其广泛深入的社会实践，体现了中华民族的创造力和文化多样性。

据相关报道称，中国传统制茶技艺及其相关习俗是有关茶园管理、茶叶采摘、茶的手工制作，以及茶的饮用和分享的知识、技艺和实践。制茶师根据当地的风土，使用炒锅、竹匾、烘笼等工具，运用杀青、闷黄、渥堆、萎凋、做青、发酵、窨制等核心技艺，发展出绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶六大茶类及花茶等再加工茶，2000多种茶品，以不同的色、香、味、形满足着民众的多种需求。而饮茶和品茶贯穿于中国人的日常生活。

传统制茶技艺主要集中于秦岭淮河以南、青藏高原以东的江南、江北、西南和华南四大茶区，相关习俗在全国各地广泛流布，为多民族所共享。通过丝绸之路、茶马古道、万里茶道等，茶穿越历史、跨国界，深受世界各国人民喜爱，已经成为中国与世界人民相知相交、中华文明与世界其他文明交流互鉴的重要媒介，成为人类文明共同的财富。



景迈山古茶林 资料图片

“中国茶”申遗成功 云南6个项目入列 云茶 精细的程序 独特的风情

北京时间11月29日晚，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”在摩洛哥拉巴特召开的联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第17届常会上通过评审，列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。云南的普洱茶制作技艺（贡茶制作技艺）、普洱茶制作技艺（大益茶制作技艺）、黑茶制作技艺（下关沱茶制作技艺）、红茶制作技艺（滇红茶制作技艺）、茶俗（白族三道茶）、德昂族酸茶制作技艺等6个项目入列其中。

至此，我国共有43个非物质文化遗产项目入选联合国教科文组织非物质文化遗产名录（名册），居世界第一。



勐海茶业万亩生态茶基地 赵家琦 摄



国家级非物质文化遗产“下关沱茶制作技艺”传承人李家兴演示制作技艺 下关沱茶集团公司供图



大益茶生产车间 大益茶业集团供图

一起来看看云茶非遗技艺

壹 普洱茶制作技艺(贡茶制作技艺) 与地方民俗紧密结合

据中国非物质文化遗产网站介绍，云南普洱茶传统制作工艺历史悠久，最早可以追溯到商周时期。至唐代，普洱茶已远销内地和西藏。宋代，在“茶马互市”的贸易政策中占有重要的地位。明代，普洱茶销行更广，出现了“士庶所有，皆普洱茶”的盛况。清代，普洱茶被列为贡品，朝廷增设官茶局，专司有关的茶事。

云南普洱茶主要产于宁南哈尼族彝族自治县和勐海县等地，在长期生产过程中形成了独特的制作技艺。

宁南县普洱茶制作技艺又称“贡茶制作技艺”，是当地茶工在千百年的实践中积累经验而逐步形成的。

这种技艺与地方民俗紧密结合在一起。

茶叶采摘开始前须举行祭礼。仪式结束后，制作开始，制茶者按一定标准严格选择采摘地和采摘时节，遵照具体技术要求，以手摘方式采选原料。

原料备齐后即进入杀青揉晒环节，以特定工艺将鲜叶加工成晒青茶。随后是蒸压成型，即通过蒸、揉、压、定型、干燥、包装等工序，将晒青茶制成各种成品茶。

普洱贡茶独特的传统制作技艺、深厚的历史文化内涵及与之相关的民俗文化是中华茶文化的重要组成部分，其合理的生产流程则成为现代普洱茶工艺研发的基础。

贰 普洱茶制作技艺(大益茶制作技艺) 拼配和发酵是制作关键

云南省勐海县是世界茶树发源地之一。1939年，著名茶人范和钧创建勐海茶厂，生产“大益”牌普洱茶，经过六十多年的不懈努力，“大益”已经成为国内外著名的茶叶品牌。2006年，“大益”普洱茶被农业部（现为农业农村部）评为“中国名牌农产品”。

大益茶制作技艺的关键在于拼配和发酵。拼配是根据各个茶叶品种的特点进行有效、合理的组合，取长补短，以弥补单一品种之不足；发酵是指“人工后发”的特殊技艺。大益茶制作技艺的研究成功为普洱茶生产的发展作出了重大贡献。

叁 红茶制作技艺(滇红茶制作技艺) 滇红与大吉岭红茶、锡兰红茶媲美

据云南文旅发布公众号消息，滇红顾名思义是“云南红茶”。1939年，冯绍裘先生在临沧凤庆县以“大叶种”为原料成功试制工夫红茶，这就是滇红的由来。

与其他红茶不同，滇红以凤庆大叶种茶为原料，其色更艳、香更浓、味更醇，分别有“滇红工夫茶”“滇红碎茶”“滇红特形茶”。滇红工夫茶较为常见，适宜冲泡清饮。

滇红可与大吉岭红茶、锡兰红茶媲美，但它制作工艺更加精细，深受国外消费者的喜爱。1952年，凤庆就曾被列为出口红茶基地县，当时一吨滇红可以换回十吨钢材。

肆 黑茶制作技艺(下关沱茶制作技艺) 经过十余道工艺制作而成

下关沱茶是有悠久历史的一种紧压茶，因创制于云南省大理市下关，故名“下关沱茶”。下关沱茶是白族人民创造的十分典型的传统技艺，它由明代的“团茶”演变而来，以云南大叶种晒青茶作为基本原料，经拼配、筛分、拣剔、半制品拼配、称量、蒸揉、压制成型、干燥、包装等十余道工艺制作而成，多为手工操作，蕴含着丰富的具有地区特征的技术知识。

沱茶历史悠久，明代谢肇淪的《滇略》一书有“土庶所用，皆普洱茶也，蒸而团之”的记载，为沱茶的早期形式。

宁南县普洱茶制作技艺又称“贡茶制作技艺”，是当地茶工在千百年的实践中积累经验而逐步形成的。

这种技艺与地方民俗紧密结合在一起。

茶叶采摘开始前须举行祭礼。仪式结束后，制作开始，制茶者按一定标准严格选择采摘地和采摘时节，遵照具体技术要求，以手摘方式采选原料。

原料备齐后即进入杀青揉晒环节，以特定工艺将鲜叶加工成晒青茶。随后是蒸压成型，即通过蒸、揉、压、定型、干燥、包装等工序，将晒青茶制成各种成品茶。

普洱贡茶独特的传统制作技艺、深厚的历史文化内涵及与之相关的民俗文化是中华茶文化的重要组成部分，其合理的生产流程则成为现代普洱茶工艺研发的基础。

伍 茶俗(白族三道茶) 人生哲理蕴含在茶里

“三道茶”是大理白族人民的一种茶文化，历史悠久。

早在南诏时期即作为南诏王招待各国使臣的饮茶礼，是对宾客的最高礼遇。后流传到民间，保留并发展延续至今。三道茶的基本制作是以茶为底料，加入各种佐料调制而成不同口味的茶饮。这种调饮茶被大理白族人民发挥到了极致，完全融入到日常生活当中，并成为白族文化中非常具有代表性的一环。

三道茶，即：头道苦茶、二道甜茶、三道回味茶，“一苦，二甜，三回味”就是三道茶的特点。大理白族三道茶不仅在口感上独具特色，更寄寓了丰富的人生哲理。

陆 德昂族酸茶制作技艺 酸茶原来是“腌”出来的

记者从文旅中国微信公众号整理的消息获悉，德昂族居住分散，善于种茶。

据德昂族的创世史诗《达古达楞格莱标》记载，德昂族是我国最早种植茶叶的民族之一。

茶是德昂族传统文化的象征。在德昂族的生活里，有“早上一蛊，一天威风；中午一蛊，干活轻松；下午一蛊，提神去痛；一日三蛊，雷打不动”的说法。

德昂族的酸茶，史书称之为“谷茶（或者沽茶）”。德昂族酸茶取材于古老的大叶种茶树，酸茶的制作方法比较独特，其技艺有两种：一是土坑法，二是陶器法。土坑法是指，将鲜茶叶采摘回家后，用新鲜芭蕉叶包裹茶叶，放入事先挖的深坑内埋7天左右，然后将茶叶取出在阳光下揉搓并晒2天，待茶叶稍干时又将其包裹放回深坑内3天，取出晒干便可泡饮。陶器法是指直接利用陶罐腌制酸茶。

产业纵深

云茶品牌价值不断凸显

对我省茶产业来说，“云茶”技艺申遗无疑是云茶产业高质量发展的助推器。6个国家级非遗项目，分别代表着我省6种传统制茶技艺得到广泛认可。

从2021年云南茶产业发展报告中可以看出，2021年，我省茶产业全产业链产值达1071亿元，较上年增长7%，全省实现了“千亿云茶”发展目标，未来将以推进云茶产业高质量发展为目标，努力实现从茶业大省向茶业强省的跨越。

2021年，我省成品茶产量37.4万吨，较上年增4.7%，其中普洱茶16.1万吨，红茶7.2万吨，绿茶13.3万吨。不仅如此，“云茶”品牌价值也在不断凸显。2021年，“普洱茶”品牌价值达73.52亿元，位居“中国茶叶区域公用品牌价值”第2位，获中国地标品牌声誉90.02分，居第一位。“滇红茶”品牌价值35.15亿元，位居第21位。

本报记者 阮楠