

# 用非遗技艺讲好云茶故事

## 我省将开展系列活动宣传云茶制茶技艺及相关习俗

### 云南6个项目参与申遗

11月29日晚,我国申报的“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。

云南省文化和旅游厅二级巡视员张碧伟向公众介绍了申遗的相关背景情况。“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,此次申遗整合了全国涉及茶制作技艺、习俗的44个国家级非物质文化遗产代表性项目,云南省临沧市、大理州、普洱市、西双版纳州、德宏州5个州(市)的6个项目参与本次申遗,分别是红茶制作技艺(滇红茶制作技艺)、黑茶制作技艺(下关沱茶制作技艺)、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)、茶俗(白族三道茶)以及德昂族酸茶制作技艺。

### 云南是无可争议的世界茶源

云南省文化和旅游厅党组书记、厅长赵国良介绍,为了做好此次工作,省文化和旅游厅及时成立工作专班,组织6个国家非遗代表性项目,配合牵头单位浙江省文化和旅游厅组织完成82.4万字基础信息、955分钟视频、196张图片资料采集。

云南是世界公认的茶树起源地,在临沧、普洱、西双版纳、保山、德宏、大理等州(市)分布着众多数百年甚至上千年的古茶树。普洱镇沅千家寨2700年左右的野生茶王树、普洱邦崴1000年左右的过渡型茶王树以及凤庆香竹箐的大茶树像一颗颗珍珠散落在彩云之南云岭大地。野生型、过渡型(或称中间型)、栽培型古茶树的存在完整地记录了茶树的进化史,也让云南成为无可争议的世界茶源。

### 意义重大,影响深远

赵国良称,此次“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录,意义重大,影响深远。

云南参与项目众多,内涵丰富,充分体现了云南众多优秀民族文化对人类文化多样性的重要贡献。该遗产项目世代传承,形成了具有地域性、群体性和民族性特征的多样性实践,有助于拓展不同制茶技艺、饮茶传统间的对话渠道,促进茶器、茶歌、茶戏等文化表现形式及文化空间的发展。

同时,相关社区、群体和个人在该遗产项目的实践中,注重环境保护,遵守生态法则,体现出保护非物质文化遗产与可持续发展之间相互依存的关系,有利于云南古茶树保护和种质资源库保护,促进云南在加强生物多样性保护中发挥重要作用。

### 保护利用好申遗成果

随着6个项目成功申遗,我省将采取线上、线下相结合的方式,开展“茶香云南·共享非遗——中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功系列宣传活动,展示云南传统制茶技艺及其相关习俗,讲好云南故事,扩大云南非遗影响力,传承保护和利用好申遗成果。

除了分别组织临沧市、普洱市、西双版纳州、大理州、德宏州5个州市6个项目参加文化和旅游部在杭州举办的“茶和天下·共享非遗”主会场庆祝活动之外,临沧市还将在12月11日举行“茶和天下·共享非遗”云南分会场活动。普洱市、大理州等其他州市也将开展广泛宣传。

省文旅厅将组织云南与茶主题关联的非遗代表性项目举行“非遗故事”专题展,并在全省范围内征集与茶文化相关的摄影作品,举办茶专题非遗摄影展。



12月2日  
下午,云南省文化和旅游厅举行“茶香云南·共享非遗——中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功系列宣传活动新闻通气会。记者从通气会上获悉,为了做好本次申遗工作,我省完成了82.4万字基础信息、955分钟视频、196张图片资料采集,滇红茶制作技艺、下关沱茶制作技艺、白族三道茶、德昂族酸茶制作技艺等6个项目成功申遗。下一步,我省将开展系列宣传活动,展示云南传统制茶技艺及其相关习俗,讲好云南故事,扩大云南非遗影响力,传承保护和利用好申遗成果。



临沧市文化和旅游局供图

### 6种传统制茶技艺有什么特点?

#### 滇红茶 “锦绣茶王”树龄3200余年

红茶制作技艺(滇红茶制作技艺)主要流传于临沧市凤庆县。

滇红茶以凤庆大叶种茶为原料,采用传统的发酵茶制作技艺制成,有萎凋、揉捻、发酵、干燥等多道工序,成品外形肥硕紧实、金毫显露、香高味浓。凤庆种茶、制茶、饮茶历史悠久,境内的栽培型“锦绣茶王”树龄已有3200余年。

1938年,著名茶叶专家冯绍裘到云南调查茶叶产销情况,见凤庆茶树成林,芽壮叶肥,白毫浓密,遂采集“一芽二叶”样品制成红茶,汤色红浓明亮,叶底红艳发光,香味浓郁,为国内其他地区所未见。该样品外形内质皆佳,在香港茶市广受行家称赞,被公认为中国红茶之上品,后定名“滇红”,传承至今。

#### 贡茶 讲究“五选八弃”原则

普洱茶制作技艺(贡茶制作技艺)主要流传于普洱市宁洱县。

每年春茶开采前,各民族都按各自礼仪对茶树王进行祭拜活动,感谢神灵恩赐,祈愿来年丰收。采选原料时,以体魄端庄、品行端正、心细而有经验的采茶女采摘首批茶叶,并遵循选日子、

选时辰、选茶山、选茶枝、选茶叶,弃无芽、弃叶大、弃叶小、弃芽瘦、弃芽曲、弃色淡、弃食虫、弃色紫的“五选八弃”原则。采摘后经过杀青揉晒、蒸压成型等工序,形成各种形状的紧压茶,茶叶品味与芽条造型的优劣取决于制茶师傅对于温度、力度等关键因素的经验与手感。

#### 大益茶 关键在于拼配与发酵

普洱茶制作技艺(大益茶制作技艺)主要流传于西双版纳州勐海县。

1939年,著名茶人范和钧创建勐海茶厂,生产“大益”牌普洱茶,至今已成为享誉国内外的著名品牌。

大益茶制作技艺的关键在于拼配与发酵。拼配是为了创造口味与口感、茶气与茶性的和谐,在制茶过程中,根据需要

将不同地区、不同季节、不同级别、不同存放年限、不同发酵程度的原料进行一定比例的科学组合,扬云南大叶种晒青毛茶之长,凸显普洱散茶粗壮肥实的外形风格与内质风味。发酵的关键之处在于进行熟成发酵时,对大小、长短和老嫩不一的茶叶分别渥堆发酵,使茶叶外形更加匀整,成熟度更加一致,碎茶率更低。

#### 下关沱茶 由明代团茶演变而来

黑茶制作技艺(下关沱茶制作技艺)主要流传于大理州大理市。

1902年,大理喜洲白族商帮永昌祥在下关开设第一家茶叶精制加工厂,选料讲究,制作精细,享有盛誉。1941年以后,康藏茶厂、元春茂、协厚昌等十余家商号相继建成,下关成为名副其实的沱茶生产中心。

沱茶由明代团茶演变而来,经过拼配、筛分、拣别、半制品拼配、称量、蒸揉、

压制成型、干燥、包装等10余道工序制作而成。选用云南大叶种晒青茶作为基本原料,选料时将毛茶分选成头盖、二盖、底茶等,按照严格比例称量后,倒入甑中蒸制。揉茶时匀整适度,压制时保持端正,冷却定型后进行干燥和包装。

历史上,下关沱茶通过著名的“茶马古道”输送到滇西北、西藏、四川等地,满足了沿线各族人民的需要。

#### 德昂族酸茶 湿茶是一道传统美食

德昂族酸茶制作技艺主要流传于德宏州芒市。

德昂族酸茶制作技艺以当地大叶种茶作为原料,采摘后尽快用竹簸箕摊开晾晒,避免阳光直射,以确保茶叶完整、新鲜、匀净。之后清洗茶叶、蒸茶杀青,将蒸好的茶放置于簸箕,晾晒至适温开始揉茶,揉好后塞入竹筒或

竹筐压紧,用洗净的竹笋叶封口,用竹篾扎紧。采用土坑发酵或地窖发酵的方式,50至70天即可出窖。发酵好的酸茶可加工为湿茶、干茶两种,湿茶可食用,加入番茄、食盐、花生等调料,美味可口,健脾开胃,是德昂族传统美食;干茶则供饮用,汤色透亮,嗅之微酸,轻柔爽口。

#### 白族三道茶 蕴含借茶喻世的人生哲理

茶俗(白族三道茶)主要流传于大理州大理市。

白族三道茶是白族人民节日喜庆待客的独特礼仪,以其蕴含借茶喻世的人生哲理而发展成为一整套白族茶文化。

三道茶第一道为苦茶,又名雷响茶,即烤茶者在已烘热的茶罐中放入茶叶,在炭火上边烘烤边抖动,直到茶叶微黄,散发香味,冲入沸水,发出隆隆声,犹如响雷。茶水呈琥珀色,味道甘苦,寓意人生难免经历波折。第二道为甜茶或糖茶,将切成薄片的核桃仁和红糖放入沸水,煮至

茶香扑鼻,茶水甜腻,寓意苦尽甘来。第三道为回味茶,将蜂蜜与少许花椒、桂皮放入盅内,沏上茶水,边晃边饮,味甜微麻又略苦,寓意人老时一生的回味。

此外,云南还有普洱茶传统制作技艺(勐腊易武茶)、宝洪茶制作技艺、团茶制作技艺、普洱茶茶祖习俗、布朗族山康茶祖节等传统制茶技艺及相关习俗已列入省级非物质文化遗产代表性项目名录,与之相关的茶器、茶歌等文化表现形式纷繁多样,彰显了民族文化的多样性与创造力。 本报记者 闵楠