

“中国传统制茶技艺及其相关习俗”正式列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录的消息传来后,在茶叶的故乡,人们为之振奋。以申遗成功为契机,走过千年的制茶技艺及其相关习俗也将迎来新的传承与发展。

茶,在中国人的生活中,是兼具实用和美感的存在。

唐代陆羽《茶经》云:“茶者,南方之嘉木也。”到了宋代,茶已经是百姓日常生活必需品,王安石著文议论茶叶流通之法,“夫茶之为民用,等于米盐,不可一日以无”。时光流转,品茗而聚,“围炉煮茶”则成了现代年轻人流行的风尚。

一片茶叶,凝结智慧与匠心

种茶、采茶、制茶、饮茶,杀青、闷黄、渥堆、萎凋、做青、发酵、窈制,绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶、花茶,径山茶宴、白族三道茶、瑶族油茶习俗……小小一片茶叶,凝结着千百年来中国人的智慧和匠心。

我国是世界上最早种植茶树和制作茶叶的国家,此次申遗成功的中国传统制茶技艺及其相关习俗,涉及15个省份的44个国家级项目。在秦岭淮河以南、青藏高原以东广袤的区域,分布着江南、江北、西南和华南四大茶区,多达2000多种茶品。

片片茶叶蜷缩成粒粒小球,乌润结实、沉重似铁、韵香形美,分为晒青、晾青、摇青、炒青、揉捻、初烘、包揉、复烘、复包揉、烘干等10道工序——这是福建安溪铁观音“半发酵”的独特制茶技艺。“茶叶氧化过度了,就成了全发酵的红茶,氧化不足又容易像像不发酵的绿茶,铁观音制茶讲究的就是‘度’。”安溪铁观音制作技艺传承人温文溪如此阐述。

新鲜茶叶采摘下来后,经萎凋、揉捻、发酵、烘干等多道工序,“经萎凋、揉捻、足发酵”——这是江西修水宁红茶的独到技艺。有着40年传承经验的宁红茶制作技艺传承人俞且华深有体会:“看茶做茶,每一关都要有度,比如说萎凋,就看这一抓,软了,不会断、不会脆,意味着萎凋恰到好处了。”

冬日时节,围坐在屋内火塘旁,摆上陶罐,茶叶用炉火慢慢烘烤,当年当季的晒青毛茶饱含阳光的味道,待茶叶微黄,冲入一壶开水,清幽茶香扑面而来,众人饮茶聊天——这是云南独特的陶罐烤茶习俗。“烤茶让生茶的茶性也随之改变,变得更为温和,这其实也是一种待客之道。”云南普洱景迈山茶农贡这样理解。

从山间一片叶,到万家杯中茶,茶叶的生长与旅行,讲述着关于文明与生活的故事,沉淀着中华文明独特的价值理念。中国农科院茶叶研究所二级研究员、中国茶叶博物馆首席科学家鲁成银说:“悠久的历史,从南到北巨大的纬度跨度,让一片茶叶,在云南、在广西、在海南、在浙江,有了不一样的制法,形成精细、完美、复杂的制茶工艺。经历了一代代相传,再创造,今天看到的制茶技艺,其实比唐代、宋代的更完美、更精细。”

技艺传承,融入现代生活

家族传承、师徒传承和社区传承,40多所中职和80多所高等院校开设茶学和茶文化专业,《中国传统制茶技艺及其相关习俗五年保护计划(2021—2025)》制定施行,茶书馆、茶文化研学、茶旅融合……作为非物质文化遗产的中国传统制茶技艺及其相关习俗,既是古老的,又是年轻的,多样的传承体系赋予古老技艺新的生命力。

图①:铁观音制作技艺传承人温文溪在进行茶园田间管理。受访者供图

图②:浙江安吉白茶茶农在茶园采茶。安吉县委宣传部供图

本版责编:智春丽 管璇悦 陈圆圆
版式设计:张丹峰

福鼎白茶制作技艺
白茶制作技艺

君山银针茶制作技艺
黄茶制作技艺

德昂族酸茶制作技艺

赶茶场
庙会

潮州工夫茶艺
茶艺

白族三道茶
茶俗

瑶族油茶习俗
茶俗

径山茶宴



咸阳茯茶制作技艺
黑茶制作技艺

富春茶点制作技艺
茶点制作技艺

长盛川青砖茶制作技艺
黑茶制作技艺

下关沱茶制作技艺
黑茶制作技艺

赵李桥砖茶制作技艺
黑茶制作技艺

六堡茶制作技艺
黑茶制作技艺

千两茶制作技艺
黑茶制作技艺

伏砖茶制作技艺
黑茶制作技艺

南路边茶制作技艺
黑茶制作技艺

坦洋工夫茶制作技艺
红茶制作技艺

宁红茶制作技艺
红茶制作技艺

贡茶制作技艺
普洱茶制作技艺

大益茶制作技艺
普洱茶制作技艺

铁观音制作技艺
乌龙茶制作技艺

漳平水仙茶制作技艺
乌龙茶制作技艺

武夷岩茶(大红袍)
制作技艺

张一元茉莉花茶制作技艺
花茶制作技艺

吴裕泰茉莉花茶制作技艺
花茶制作技艺

福州茉莉花茶窈制工艺
花茶制作技艺

西湖龙井
绿茶制作技艺

婺州举岩
绿茶制作技艺



黄山毛峰
绿茶制作技艺

太平猴魁
绿茶制作技艺

六安瓜片
绿茶制作技艺

碧螺春制作技艺
绿茶制作技艺

紫笋茶制作技艺
绿茶制作技艺

安吉白茶制作技艺
绿茶制作技艺

赣南客家擂茶制作技艺
绿茶制作技艺

婺源绿茶制作技艺
绿茶制作技艺

信阳毛尖茶制作技艺
绿茶制作技艺

恩施玉露制作技艺
绿茶制作技艺

都匀毛尖茶制作技艺
绿茶制作技艺

雨花茶制作技艺
绿茶制作技艺

蒙山茶传统制作技艺
绿茶制作技艺

祁门红茶制作技艺
红茶制作技艺

滇红茶制作技艺
红茶制作技艺



守护文化遗产 彰时代新义

中国传统制茶技艺及其相关习俗申遗成功

技艺传千载 茶香飘万家

光谱室、人工气候室、组织培养室……这是安徽农业大学茶树生物学与资源利用国家重点实验室。而在距离校本部仅有10余公里路程的安徽农业大学国家高新技术农业园内,还有茶园和茶叶加工实训中心。教师宁井铭从1998年毕业留校至今,在茶学教学一线已工作20余年,“中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功的消息让宁井铭倍感兴奋:“这一重大喜讯更加坚定了我们传承弘扬传统制茶技艺、培养茶学人才的信心。”

盛彩燕是安徽农业大学茶学专业一名大四学生,来自黄山毛峰的产地休宁县,自幼受爷爷奶奶种茶、制茶的影响,高考后选择了茶学专业。大三期间,她通过参与学院的选拔考试,获得了在茶树生物学与资源利用国家重点实验室学习的机会。“毕业后,希望能用自身所学,为家乡茶产业的发展作贡献。”盛彩燕对未来满怀憧憬。

国家级非物质文化遗产项目乌龙茶制作技艺(铁观音制作技艺)代表性传承人王文礼,这两年把更多精力放在了年轻人的培养上——一座占地数十亩的茶园中,各色茶树整齐排列,名为“百茶园”;楼上一间研学室,茶具、书籍一应俱全。“我们这里汇聚了全国常见的茶树品种,专门对外接待院校师生研学实践活动,让同学们从培土施肥开始学,让茶文化获得年轻人的认可。”王文礼说。

董金香是云南大理白族三道茶的州级传承人。她告诉记者:“白族三道茶喝三道,一道苦,寓意人生伊始,屡有时艰,当以苦字为先;二道甜,寓意人生在世,历经沧桑,但只要努力奋斗,定会苦尽甘来;三道回味,寓意尝过人生百味之后,绚烂之极而归于平淡。”董金香在她家的小院里办起了三道茶体验课,来的除了游客,还有不少大学生。董金香每周还会去一次大理的学校,教给孩子们白族三道茶的传统技艺,让下一代从小耳濡目染。

在修水县漫江乡,俞且华在当地政府扶持下,建起了非遗传承工坊。“一辈子做茶,就是想尽可能地培养一些年轻人,宁红茶的传统工艺一定要传下去。”俞且华说。在漫江乡目前有品茶坊、赏茶线、非遗工艺传承中心等20多个景点,游客可以沉浸式游览茶乡美景,近距离感受非遗魅力,观看茶艺表演,品尝茶叶饮食,既促进了茶旅融合,又带动群众增收致富。

千百年来,滋养着中国人的茶香飘入现代生活,正成为越来越多年轻人所接受的生活方式。

以茶为媒,助力中国文化走向世界

茶叶,采自天然;茶具,匠心独具;茶艺,彬彬有礼。饮茶品茶,陶冶性情;以茶会友,品味人生。从陆羽所著《茶经》到文人雅士所留下的众多茶诗,从古代品茶、斗茶习俗到流传至今的各种茶俗,茶文化深深融入中国人生活。

“离开了茶文化,茶叶就仅仅只是一片叶子。”在云南省临沧市临翔区茶马古镇内,坐落着一个“乡村茶书馆”,临沧邦麓茶业有限公司总经理余世刚对茶文化传播深有体会。为了更好地让普通老百姓感受茶文化,他在茶马古镇办起了这所公益性质的茶书馆。

