

来源：【交汇点新闻客户端】

交汇点讯 11月29日晚，我国申报的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”成功通过评审，列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

据悉，
“中国传统制茶技艺及其相关习俗”项目由我国15个省联合申报，江苏的扬州富春茶点制作技艺、苏州碧螺春制作技艺、南京雨花茶制作技艺等3个项目参与了此次申报。

富春茶点 资料图片

富春茶点始创于清光绪十一年（公元1885年），被公认为淮扬菜点的正宗代表。烫干丝、清炒虾仁、三套鸭、拆烩鲢鱼头、三丁包、五丁包、千层油糕、翡翠烧卖、蟹黄包等名菜名点名播四海。1921年独创“魁龙珠”茶，色香味浓郁芬馥，以运河水泡之，谓之“一壶水煮三省茶”，备受茶客的欣赏和赞美。好茶配好点，2008年，“富春茶点制作技艺”被国务院列为全国非物质文化遗产项目。

碧螺春采茶 资料图片

碧螺春制茶 资料图片

碧螺春也称碧萝春，俗名“佛动心”，产于江苏苏州吴中区太湖洞庭山，以“形美、色艳、香浓、味醇”四绝著称，是中国十大名茶之一。洞庭山碧螺春有一嫩三鲜之称。嫩指芽叶嫩，鲜指色、香、味俱佳。茶叶摘得早、采得嫩、拣得净，每500克特级茶有7万多个芽头，为全国名茶之最。茶色泽嫩绿，好似碧玉；芽叶卷曲，形状如螺，又是在早春采摘，晕染着无限春色。

洞庭山碧螺春茶采用纯手工炒制，“手不离茶、茶不离锅、揉中带炒、炒中带揉、连续操作、起锅即成”，独特的加工工艺被列入第三批国家级非物质文化遗产名录项目。饮此茶，先在杯中注沸水，稍待片刻，投入茶叶，沉于杯底而不浮。

雨花茶制作

雨花茶制作

1907年，江南植茶公所在南京创办，这标志着中国近现代茶业科技的开端与发轫，也成为现代雨花茶之源。经以陆淞、林双贵、俞庸器等三代传承群体不断探索、改进、完善，最终于1959年定型，由江苏省委省政府正式更名为“雨花茶”。

雨花茶外形似松针，紧细圆直、锋苗挺秀、色泽绿润、白毫隐露，内质香气高雅、滋味鲜醇，叶底嫩绿明亮，这和雨花茶独特的制作技艺分不开。其主要特征为独创的搓条抓条、精制筛分、烘焙。该技艺传承至今已有六代，分布于南京全境及周边区域。

随着“中国传统制茶技艺及其相关习俗”的成功申遗，我国联合国非遗项目已达43个，居世界第一。

交汇点记者 陈起峥

编辑: 王茹雅

本文来自【交汇点新闻客户端】，仅代表作者观点。全国党媒信息公共平台提供信息发布传播服务。

ID : jrtd