

科普图解

026期

截至2024年12月5日，我国共有44个项目列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录（名册），总数居世界第一，其中，列入代表作名录39项，列入急需保护名录项目4项，入选优秀保护实践名册1项。即日起，《科普图解》栏目特别开设“画说中国非遗”系列，用创意图示呈现中华非遗项目的魅力。

画说中国非遗

中国传统

制茶技艺

及其相关习俗



Q | 中国传统制茶技艺及其相关习俗

- 申报年份：2022年
- 项目内容：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
- 北京时间11月29日，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录

Q | 中国制茶技艺中的部分步骤



采摘

选择合适的茶树品种和嫩度的鲜叶进行采摘



萎凋

使茶叶失去部分水分，叶片变得柔软，便于后续揉捻，萎凋方式有自然萎凋和加温萎凋



揉捻

将经过杀青（或萎凋）后的茶叶放在特制的竹匾或揉捻槽中，用手或借助工具对茶叶进行反复揉搓、挤压



发酵

茶叶在适宜的温度和湿度条件下，茶多酚在酶的作用下氧化，形成红茶特有的红汤红叶



干燥

有炒干、烘干和晒干等方式，进一步去除茶叶中的水分，固定茶叶的品质和形状



渥堆发酵

将揉捻后的茶叶堆积在一起，在微生物的作用下进行深度发酵，形成黑茶特有的陈香和醇厚口感

Q | 中国六大茶类



	绿茶	白茶	黄茶	乌龙茶	红茶	黑茶
发酵程度	0%-5%	0%-10%	10%-20%	30%-60%	80%-90%	85%-100%
茶性	性寒	性寒	性寒	性平	性温	性温
制作工艺	杀青 ↓ 揉捻 ↓ 干燥	萎凋 ↓ 干燥	杀青 ↓ 揉捻 ↓ 闷黄 ↓ 干燥	萎凋 ↓ 做青 ↓ 炒青 ↓ 揉捻 ↓ 干燥	萎凋 ↓ 揉捻 ↓ 发酵 ↓ 干燥	杀青 ↓ 揉捻 ↓ 渥堆 ↓ 干燥
代表茶叶	西湖龙井 洞庭碧螺春 黄山毛峰	白毫银针 白牡丹 贡眉	君山银针 蒙顶黄芽	安溪铁观音 武夷岩茶 凤凰单丛	正山小种 祁门红茶 金骏眉	普洱茶 安化黑茶 六堡茶
主要产地	浙江、安徽、江苏、山东、河南、四川、贵州等	福建、云南、安徽、浙江、湖北等	湖南、湖北、四川、安徽、浙江等	福建、广东、台湾、江西、四川等	安徽、福建、云南、湖北、四川、浙江、湖南等	湖南、湖北、四川、云南、广西、陕西等
冲泡水温	85°C	85°C	90°C	100°C	90°C	100°C
茶具	玻璃杯	陶壶	盖碗	紫砂壶	盖碗	陶壶

综合中国非物质文化遗产网、新华社、人民日报

图示设计 / 郭可馨

• 华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物，设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版，每周星期一至星期五，都有精彩好看的内容呈现。  
• 让有温度的纸质阅读，助力孩子养成良好阅读习惯，提升核心素养。

订阅热线：028-86969110  
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》，即可订阅。  
欢迎小朋友向我们投稿！投稿邮箱：shaonianpai@thecover.cn  
你投来的每一篇文章，都有机会被大家看到！快来投稿吧！