

# 云南德宏州德昂族酸茶： 竹筒藏香 时光酿“酸”

本报记者 张驰



“这茶怎么有酸味？”

在云南省德宏傣族景颇族自治州芒市三台山德昂族乡出冬瓜村，来自河北的游客张杨抵了一口酸茶，还没回过神，一股清甜已从喉头漫上来。看着他的表情从疑惑变成惊喜，德昂族酸茶非遗传承人杨春兰毫不意外。初尝微酸，回味甘甜，这是德昂族酸茶最常见的相遇方式。

德昂族被誉为“古老的茶农”。在德昂族的创世史诗《达古达楞格莱标》中，记载了这个民族与茶的渊源。德昂族世代居住在潮湿闷热的山区，而酸茶经发酵后自然形成的微酸风味，恰好能够祛湿生津。久而久之，制作和饮用酸茶便成为德昂族人的生活习俗。2021年，德昂族酸茶制作技艺入选国家级非物质文化遗产；2022年，作为中国传统制茶技艺及其相关习俗的子项目，入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

杨春兰的父亲杨腊三是这项技艺的国家级非遗代表性传

承人。“家里祖辈都会做酸茶，我从小就耳濡目染。”杨春兰回忆，天不亮跟着大人上山采茶，晚上围坐在火塘边看他们蒸青、揉捻、装筒。

2008年，杨春兰决定放弃城里优渥的工作，回到出冬瓜村。“父亲年纪大了，一个人做不动了。我们民族的手艺，不能在我这断了。”她说。

德昂族酸茶制作有七道工序——采茶、揉茶、甑子蒸青、揉茶装筒、土坑厌氧发酵、出坑捣碎、压饼晾晒、切片复晒。采茶手势不对，父亲会打手；哪道工序想省一省，就是一顿严厉批评。

最难的是蒸青后的揉茶手法和发酵时间的把控。蒸青后的茶叶装进竹筒，用芭蕉叶封口，埋进土坑。在厌氧环境里，茶叶中的益生菌慢慢作用，产生乳酸和乙酸，这正是酸茶独特味道的来源。“发酵成了，茶有独特的酸香，混着淡淡的竹香；发酵坏了，就是一股怪味，得整批倒掉。”杨春兰说，在家中的小厂房里反复试错，一连6年，她才正式出师。

2014年，她成立了芒市龙阳德昂茶专业合作社，带着村里23户村民一起干。合作社收购鲜叶，请村民做工，年底分

红。慢慢地，乡亲们的钱包鼓了起来，杨春兰也成了村里的致富带头人。

和机器标准化生产相比，手工酸茶制作周期长，风味完全依赖制茶人的手艺与经验。有人劝她，用设备控制温度和湿度，既省力又稳定。但杨春兰还是选择坚守古法技艺。“手工制作是酸茶的‘灵魂’所在。”杨春兰坚持用云南大叶种茶，严格遵循“白天晚上上制”的传统要求，一批茶从鲜叶到成品，至少需要半年，要二次发酵的则耗时更久。

如今，她家的酸茶已发展出传统块状、原味散状、烤酸茶三种品类。随着酸茶的名气越来越大，慕名来学艺的人也多了起来。最小的15岁，最大的78岁，只要肯学，杨春兰都教。她在芒市城区设立名师工作室，开展研学体验活动，让外地游客和茶友自己动手，感受德昂族“围塘煮茶”的火塘文化。

“制作和推广酸茶很辛苦，但看到它越走越远，心里就和酸茶一个味道——初尝微酸，回味甘甜。”杨春兰说，“下一步，我准备推动建立德昂族酸茶的地理标志公共品牌，培养更多的传承人，让德昂族酸茶走得更远。”



▲ 杨春兰在采茶。



◀ 蒸青



扫码观看视频



▲ 摊凉揉茶



▲ 竹筒装茶



▲ 埋茶发酵



◀ 捣碎



▲ 杨春兰到德宏州图书馆开展酸茶制作研学报课。

受访者供图



◀ 成品块状酸茶



◀ 压饼晾晒



▲ 杨春兰在泡茶。

本版照片除标注外均为曹策摄



▼ 杨腊三(中)向村民们传授采茶技巧。  
受访者供图