

清爽，制茶技艺却一度濒临失传。“酸茶制作工序复杂，村民普遍认为外人喝不惯，即便做出来也没有销路。”出冬瓜村党总支书记杨腊万说，“随着掌握制作技艺的老人相继离世，酸茶也慢慢被遗忘”。

所幸，杨腊三依然坚守传统。2000年，退休后的杨腊三返回家乡，重拾酸茶制作技艺。他在出冬瓜村建起茶坊，用传统工艺生产酸茶。第一年，杨腊三做出4斤酸茶，但味道无法令自己满意。通过不懈坚持和不断改进，酸茶的产量和品质都有了大幅提升。

2017年，德昂族酸茶制作技艺入选第四批云南省级非物质文化遗产，杨腊三也被命名为省级非遗传承人。身份变了，对产品的要求始终不变。“我坚持把质量放在首位，从源头上严把质量关。以原料为例，在三台山，鲜茶叶采摘价格一般是每公斤10元左右，我给出的收购价是每公斤50元，因为我只用芽尖的一对嫩叶作为酸茶的原料。”杨腊三对制作酸茶有着近乎苛刻的要求，他每年从茶农手中高价收购上好的鲜叶进行深加工，制成酸茶，销售事宜则由女儿杨春兰负责。

“2022年生产的酸茶，

通过网络销售已经所剩无几。”杨春兰说，“德昂族群众一直都有制作酸茶的习惯，但过去只用来自饮或赠送亲朋好友，没想到会如此畅销。”与记者交谈间隙，杨春兰又通过微信完成2单交易，入账1000余元。近年来，酸茶每年都能给杨腊三家带来40万余元的收入。为做大做强酸茶产业，2014年，杨春兰成立芒市龙阳德昂茶专业合作社，不断改良、创新酸茶产品，逐步向品牌化发展，并由此带动以酸茶制作加工、德昂族民宿体验为主体的乡村旅游业蓬勃发展。

发扬光大 新产业带富群众

见酸茶身价水涨船高，一些村民也开始向杨腊三拜师学艺。“小时候，家里很穷，一年四季几乎只有玉米粥吃，穿的衣服裤子补了又补。我曾想过很多种赚钱的方法，就是没想到凭借这门几乎失传的技艺来赚钱。”德昂族青年赵腊退目前已是杨腊三带出的技艺最精湛的徒弟。

赵腊退坦言，学习酸茶制作技艺的初衷是为了赚钱，但随着学习深入，这个想法正在慢慢改变。“茶是德昂族的根，种茶、饮茶、

送茶，记述着这个古老民族从远古走来的足迹。学习酸茶制作技艺，也是对本民族优秀传统文化的保护传承。”赵腊退表示，这些年，通过制作酸茶等途径，他家已实现吃穿不愁，房子也换成了木料瓦房，家具一应俱全，日子越过越滋润。

“酸茶是茶叶经过杀青、揉捻等一系列流程后，再埋入土里，由土壤中特有的酵母菌发酵后制作而成。”如今，身为德昂族酸茶制作技艺州级非遗传承人的赵腊退也开始收徒。除了赵腊退，杨腊三还先后带出30余名徒弟，超过半数的徒弟通过制作、销售酸茶实现年收入10万元以上。

“三台山乡是德昂族酸茶的发源地，乡党委、乡政府一直在努力推动酸茶产业发展。在杨腊三等人的带动下，目前，全乡有规模化生产企业1家、个体作坊10余家。2022年，酸茶产量达15吨，产值320万元。”三台山乡副乡长李准星说，如今乡里正积极探索“集中建厂、分散加工、统一管控”的发展模式，切实将酸茶产业发展为乡村振兴及群众增收的有效途径。📖

本刊记者 杨旭东
通讯员 何成全 / 文图