

文化中国行

云间一叶 生生不息

本报记者 秦明豫

2022年11月，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录，我省红茶制作技艺（滇红茶制作技艺）、普洱茶制作技艺（贡茶制作技艺）、普洱茶制作技艺（大益茶制作技艺）、黑茶制作技艺（下关沱茶制作技艺）、德昂族酸茶制作技艺、茶俗（白族三道茶）等“5艺1俗”（制茶技艺、茶俗）入选其中。

云南是世界茶源中心地带，拥有完整的制茶体系，多元的民族文化更孕育出茶器、茶歌、茶技、茶俗等非遗，这些技艺承载着谦、和、礼、敬的传统价值。讲好云茶非遗的故事，对延续历史文脉、坚定文化自信、推动文明交流互鉴、建设文化强省等具有积极意义。

本报记者走访茶企从业者、行业主管部门、非遗代表性传承人、文化学者等，梳理解读“5艺1俗”的传承脉络及创新性保护成果，讲述云茶非遗的时代故事。

德昂族酸茶手工揉捻工序。芒市非物质文化遗产保护中心供图

下关沱茶制作技艺

古道留香 续写传奇



下关沱茶制作演示。受访企业供图

下关沱茶是边销入藏的团结茶、运往前线的抗战茶，是滇西茶马古道上的璀璨明珠。

滇西茶马古道茶叶交易最初集中在普洱地区，到了清末民初，沿线疾病流行、匪盗出没频繁，马帮不敢贸然前往。随着滇藏、滇川贸易往来增多，地处茶马古道“十字路口”的大理下关，取而代之成为西南最大茶叶贸易集散地。在此背景下，下关沱茶于1902年创制成功，其“外圆内凹”的造型酷似一只碗，具有较好的透气性，规避了仓储运输时的霉变，更有利于后期自然发酵。

现今的下关沱茶已不再特指“碗形茶”，形制包括饼、砖、珠、格、蘑菇沱等。云南下关沱茶(集团)股份有限公司作为下关沱茶制作技艺的非遗项目保护单位，近年来创新推出玫瑰普洱、青柑普洱、陈皮普洱等产品200余种。例如“珍珠”就是一款融合熟普洱与玫瑰花的调饮茶，口感上“五五开”，但调性依然是普洱熟茶；“品格”则是陈皮与熟普洱的组合，研发人员将它做成巧克力块状，同样遵

循“不能夺味”的拼配理念，就连茶块在水中的泡开时间都有严格计算。

下关沱茶制作技艺大理州级非遗代表性传承人潘松涛告诉记者，通常来讲，广东人饮茶口味趋于浓度高、有苦涩味，北方人则习惯略带一些香甜。2018年推出的“蓝印”就是一款南方人都喜欢的产品，当时生产了几十吨，两个月便销售一空，之后再没生产，如今已成为收藏品。

截至目前，下关沱茶集团公司成功申报认定了4位代表性传承人，其中1位国家级、2位州级、1位市级，拥有年龄25岁至60岁的专业评茶师团队。公司还依托旗下非遗综合传习中心、工业遗产、下关沱茶馆等载体，积极开展教学实践及研学体验活动，让非遗技艺在年轻一代中接续传承。

2023年5月，“国家级非物质文化遗产下关沱茶制作技艺”地方标准公布实施，进一步确保了非遗技艺传承中的准确性，为下关沱茶奠定了“守正”的基石，也让昔日茶马古道上的这只传奇“碗茶”得以再谱新篇。

大益茶制作技艺

品质立市 科技支撑



大益勐海茶厂拼配师在研配普洱茶。受访企业供图

云南大益茶业集团有限公司的前身是始建于1940年的勐海茶厂。

从渥堆发酵到微生物制茶，从标准样实物库到标准样数据库，从拼配到研配，从论道品鉴到观心实修……一次次突破与升级，正是大益茶制作技艺能够跻身人类非物质文化遗产的关键所在。

2016年，大益第三代发酵技术“微生物制茶法”成功创制，推动制茶工艺走向精准化、高效化，进一步拓展了普洱茶的风味空间。拼配师不再仅依赖传统经验，而是借助茶科技实现数据化精准拼配，角色也向“创意工作者”转变。他们深谙各类茶品的性味特点，能依托数据科学组合，打造出独具特色的优质茶品。

大益集团微生物研发中心主任谢吉林告诉记者，2017年问世的“轩辕号”选用了多个产区的优质原料，通

过定向发酵、微生物筛选、化合物比例微调，最终成就了“花果香+蜜香+甜香”的经典风味；以健康为导向研发的益元素系列，也属于茶科技的发明创造，包括茶饼、茶晶与茶饮料，不乏玫瑰等风味，方便饮用还具有保健功能；始于1975年并生产至今的7542与7572，其口感与质量与50年前保持一致，被业界奉为生茶与熟茶的样本标杆，这也归功于茶科技的强力支撑。

2020年4月，成立十载的大益茶道院推出“大益正念茶修”课程，标志着大益茶道从“论道”向“观心”的实修跃升。为期10周的系统性课程包括止语、观呼吸等内容，参与者专注喝好每一口茶，通过“眼耳鼻舌身”感知当下，回归身心安宁。大益茶道院讲师徐慧慧说：“我们希望将正念茶修延伸到日常生活，最终成为一种生活方式。”

滇红茶制作技艺

坚守匠心 薪火相传



滇红茶手工揉捻。凤庆县非物质文化遗产保护中心供图

滇红茶在凤庆的成功创制，开创了云南大叶种茶精制红茶的先河。

坐落于凤庆县安石村的滇红活态博物馆，其前身为凤庆老茶厂初制所，是一座兼具保护与展示功能的建筑。从1939年第一桶滇红茶诞生，到创汇支援抗战，再到“1吨滇红换10吨钢”支持新中国建设，滇红茶在发展过程中，创造了不朽的历史功勋，彰显着鲜明的时代价值。馆内轰鸣了半个多世纪的揉捻机仍在运转，游客可在此体验制茶工艺，制作一饼印有个人头像的手工珍藏茶。

云南澜沧江流域是世界茶树原产地中心地带，位于该区域的凤庆县种茶、制茶历史悠久，5万余亩古树茶资源，汇聚成多元风味的群体大叶种群落，为滇红茶的拼配创新提供了硬支撑。

“拼配”是滇红茶制作技艺的灵魂，拼配师必须充分了解每棵树种的性味、敏感捕捉细微差别，才能拼配出理想中的滇红产品，这种技能完全靠时间累积与亲身实践，没有捷径可言。出身制茶世家的张国琴是全国三

八红旗手，也是滇红茶制作技艺省级代表性传承人，她一直想研创一款体现女性力量的滇红茶，经过反复打磨，“旗手红”于2024年拼配成功。张国琴介绍，“旗手红”选用了12种不同风味特点的鲜叶。与传统滇红茶的蜜甜香不同，“旗手红”增加了栀子花与兰花的幽香，更好体现了温柔从容的女性特质。

“非遗技艺融入生活，才能得到更好的传承。”张国琴说，“滇红奶茶就是一种尝试，加入鲜奶的滇红茶不会失去本味，反而呈现出一种独特的风味，目前本地茶企正积极与知名茶饮建立关系。”

还有不少本土文化企业以文创为载体，推动滇红茶文化创新传播。例如采用滇红茶汁液制作方巾、体恤衫与背包等产品，区别于大理扎染的靛蓝，以柔和温馨的浅绿色质感，深受年轻人喜爱。

截至目前，滇红茶制作技艺已有代表性传承人47人。一代代传承人坚守匠心、薪火相传，让这门技艺在岁月流转中得以延续。

贡茶制作技艺

风韵犹存 八色贡茶



收藏在英国皇家植物园——邱园的云南普洱茶。受访者供图

镇守开化(今文山)总兵阎光炜的一本奏折记载了普洱茶的进贡信息，落款是康熙五十四年(1715年)，这是目前有明确记录的普洱茶最早的进贡时间，此后，八色贡茶逐渐成为进贡样式，延续至清光绪后期。据编著《皇室茶史——清宫普洱茶与英伦老茶探秘》一书的云南茶马古道研究会常务副会长杨凯介绍，八色贡茶即：普洱大圆茶、普洱中圆茶、普洱小圆茶、普洱女儿茶、普洱蕊珠茶、普洱芽茶、普洱蕊茶、黄缎茶膏。现在人们常说的金瓜贡茶，实际就是普洱大圆茶。

彼时的普洱是普洱茶的重要集散地，进京马帮以此为起点领取通关令牌，北上经贵州、湖南、河南等地，最终到达京城，历时近110天。路上要克服瘴病恶疾，穿越山峦密林，更要提防劫匪的生命侵袭。

杨凯说，进京献贡每年一次，约30匹马，包括普洱茶、药材、象牙等，当中有部分物项进献京城达官显贵，覆盖黄、红、绿加以区分。过去，普洱茶在清官廷是高档茶的象征，曾被用来赏赐有功之臣及外国使节。

有据可考的是，乾隆皇帝有过对普

洱茶的点评夸赞，朝鲜一些文献中也记录过“普洱茶在京城各茶品中排第一档”的文字；刘楠的弟弟刘垵曾写过普洱茶的诗，当中不乏对普洱茶的猎奇与喜爱；金庸(查良镛)先祖被赏赐普洱茶之后，也曾创作过谢恩诗……

彼时的贡茶，对内是边疆连接中央的风物纽带，对外是传播中华优秀传统文化的国礼佳品。时至今日，在英国皇家植物园——邱园依然能够看到100多年前的云南白茶、小龙珠，以及印有“云南普洱茶”字样的普洱茶实物；而在普洱茶的源头——普洱市宁洱哈尼族彝族自治县，茶文旅融合发展正当其时，人们沉浸于困鹿山古茶园的优美，在那柯里茶马古道品尝马帮菜、体验贡茶制作，每年举行的贡茶开采节更为游客提供了一个深度体验茶非遗的宝贵契机。

保护传承层面，普洱茶课程成为当地学校必修课，一些从业者探索出“八色贡茶”的初始样式，并着手还原再造。非遗代表性传承人坚守“五选八弃”的原料采选，采茶前的“祭祀茶神”一仪式虎不得，直到全手工完成杀青揉捻、蒸压成型等步骤，方能算作匠心传承。

德昂族酸茶制作技艺

藏于竹筒 千年滋味



制作德昂族酸茶。芒市非物质文化遗产保护中心供图

从种茶、制茶到吃茶、饮茶，从定亲茶、和婚茶到丧葬茶、建房茶，在与茶相伴的千年时光里，茶贯穿了德昂族人的生命轨迹。

德昂族酸茶以当地大叶种为原料，用竹筒密封于地下，依据环境不同，2至12个月发酵完成，是一种厌氧发酵茶。发酵过程中产生的有益菌与酸奶功效异曲同工，让酸茶产生一股恰到好处的“奶酸香”，不仅生津止渴，还具有保健功效。

芒市三台山是全国唯一的德昂族乡，出冬瓜村是德昂族酸茶制作技艺的活态传承地。近年来，当地依托传统民居古建筑发展酸茶文化主题游，构建起“吃住行游购娱”的文旅新业态，让群众在家门口吃上了“旅游饭”。

在酸茶保护与发展中，本土茶企严把质量关，在延续传统工艺的基础上，开发出挂耳茶包、冷泡茶、口含茶饼、酸茶饮料等产品，进一步放大酸茶的保健价值。芒市曼飞龙生态茶厂总

经理彭湘岚介绍，下一步将以标记专属茶饼的方式，让体验者参与到酸茶制作的整个发酵周期，并联合文旅企业推出“跟着酸茶游德宏”黄金旅游线，重点开发酸茶宴、酸茶面膜、酸茶胶囊及香薰等文创产品。

芒市非物质文化遗产保护中心是德昂族酸茶制作技艺的保护单位，近年来通过史料发掘、校企合作、非遗培训等方式积极赋能。截至目前，德昂族酸茶制作技艺已有非遗代表性传承人23人，其中国家级1人、省级1人、市级21人，逐步构建起“师带徒、徒再带徒”的传承模式，吸引更多年轻人学习酸茶制作，为非遗传承聚集青年力量。

在做好传承保护的同时，该中心也在不断探索酸茶创新性发展的路径，芒市非物质文化遗产保护中心副研究员张引说：“茶叶丰富的营养物质并非水溶能够完全释放，或许可借鉴抹茶的饮用方式，既可以放大酸茶的营养价值，也能够增加酸茶的文化内涵。”

白族三道茶

场景创新 民俗传承



董丽在制作三道茶。受访者供图

沿大理市太和街道凤阳邑后山蜿蜒而上，曲径通幽处便能看到白族三道茶省级代表性传承人董丽的三道茶活态体验点——凤阳茶室。董丽身着白族传统服饰，坐在月牙形石桌内侧，颠簸着手中的茶罐，为客人制作三道茶中的第一道——苦茶。

白族三道茶承载着“一苦二甜三回味”的人生哲思。第一道苦茶，入口微苦，裹挟着淡淡糊香，隐含人生起步时的艰辛磨砺；第二道甜茶，寓意“苦尽甘来”，是历经耕耘后收获硕果的惬意与荣光；第三道回味茶，集甜、麻、香、辣于一体，好似千帆过尽后的人生回味。

三道茶也是大理白族群众的养生茶。苦茶生津解渴，甜茶中的红糖、核桃、乳扇提供碳水与蛋白质，回味茶中的花椒、生姜、蜂蜜，具有祛湿散寒、促进血液循环等功效。

《蛮书》《徐霞客游记》等曾记载过这一古老茶饮，其源于南诏官廷，讲究

“三道”“六则”“十八序”。敬茶时，举案齐眉；饮茶时，凤凰三点头，说一些吉利的话；结束时，要拱手道谢，行鞠躬礼。仪式感十足，承载着大理白族的民俗风情与人文底蕴。

2022年11月，白族三道茶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，为其发展带来新的契机。如何跳出“旅游伴餐”的单一模式，成为传承发展的关键。董丽认为，唯有通过场景创新，才能赋予三道茶更多情绪价值。“例如使用剑川木雕的茶桌，白族扎染的桌布，白族银器制作的烧水壶，大理黑陶制作的烤茶罐等。空间选择上，可以是梅子井这样的白族传统民居。”

站在凤阳茶室的最高处，洱海风光与田园牧歌尽收眼底，凤阳邑古村地处下关城区与大理古城之间，自然美学与人文积淀交融并蓄，得天独厚的环境优势，为白族三道茶的传承与创新拓展了更多可能。