

# 中国虫茶的发展现状及其价值研究

徐丹\*·王芮\*\*·조기정\*\*\*

<目次>

- I. 绪论
- II. 虫茶的研究现状
- III. 虫茶的类型
- IV. 虫茶的生产工艺
- V. 虫茶的成分
- VI. 虫茶的价值
- VII. 结论与展望

## 【국문초록】

곤충차는 특종 곤충이 특종 식물에서 배출한 분뇨 알갱이를 취합하여 만든 것으로, 영양 보건과 약용 가치를 한 데 모은 진귀한 찻잎 대용 음료이다. 중국 서남 소수민족이 곤충차를 사용한 지 수 세기가 지났고, 지방색과 민족색이 짙다. 그것은 다양한 중국 차 문화의 중요한 구성 부분이다. 그러나 장기간에 걸쳐 생산방식은 원시적이고 생산주기는 길며 생산량과 품질은 통제하기 어렵다. 국내외 곤충차에 대한 연구가 비교적 적고 곤충차 자원에 대한 체계적인 조사가 부족하다. 주요 곤충차 품종의 화학성분 및 영양 보건 작용과 생체 안전성 평가에 큰 차이가 있다. 이것이 곤충차의 연구개발, 생산공정 및 품질향상에 어려움을 주고 있다. 따라서, 본문은 곤충차의 선행 연구 성과를 귀납 정리하여 곤충차에 대한 인지도 향상을 도모하고, 향후 곤충차 연구에 참고자료를 제공고자한다.

【주제어】 곤충차, 생산공정, 성분연구, 관련가치, 발전전망

\* 第一著者：徐丹：목포대학교대학원 국제차문화과학협동 박사과정 (45824199@qq.com)

\*\* 第二著者：王芮：목포대학교대학원 국제차문화과학협동 박사과정 (mani-wang92@foxmail.com)

\*\*\* 通讯著者：조기정：전목포대학교 인문대학 중국언어와문화학과 교수 (zjzhen@nate.com)

## I . 绪论

虫茶是一种特殊的茶产品，由特殊昆虫幼虫食用特殊植物叶片后排出的粪便颗粒制成，有茶界“猫屎咖啡”之称。它之所以被称为茶，是因为它的饮用方式和饮料的颜色与茶类似，在开水中加入少量的虫茶颗粒，就可以沏出一杯醇美的香茶，其味道甚至比其他茶还要好，因此也被称为精品茶。它是一种集营养保健和药用价值于一体的珍稀茶叶代用饮品，被认为是一种营养价值优于常规茶叶的保健饮料<sup>2)</sup>。

虫茶一直是中国多元茶文化的重要组成部分。中国西南少数民族使用虫茶已有近千年的历史，具有浓郁的地方色彩和民族特色。但长期以来，由于虫茶主要出产于偏僻山区，世人对虫茶了解甚少。且因其生产方式原始，生产周期长，产量和品质难以控制，极大地限制了虫茶的研究；目前，国内外关于虫茶的研究尚属于探索期，研究领域和范围较窄，对虫茶资源开发和利用、规模生产等应用研究基础薄弱；现今虫茶仍主要以农户自产自销为主，产虫茶的昆虫和寄主植物种类多样化，因而对不同虫茶的原植物和虫茶的种类、特点、生产方式、成分分析和适用人群进行深入规范化的研究十分必要；且不同虫茶品种的化学成分测定及其营养保健作用、生物安全性评价均有较大差异，给虫茶的应用研发、生产工艺及产品品质提升带来了一定难度。因此，本文将虫茶的前期相关研究成果进行归纳整理，以期提升人们对虫茶的认知度和认可度，为今后虫茶产业研发提供研究参考。

## II 虫茶的研究现状

### 1. 虫茶的历史渊源

据中国古文献记载，民间习惯称谓的传统“虫茶”，是指用特定昆虫排泄物制成的茶叶代用品，是中国贵州、湖南、广西等少数民族聚集山区的一种传统饮品，因经过昆虫体内消化发酵后酿造出来，也被称为“虫酿茶”<sup>3)</sup>。中国历来“药食同源”，虫屎茶用于生产和利用的历史十分悠久，关于其药用的相关历史记载最早可以追溯到公元992年中国宋代的医学巨著《太平圣惠方》<sup>4)</sup>，其中一处关于虫粪药用的记载：“用茶笼子上，蛀屑。细研。纳少许入耳中”，为600年后明代李时珍的《本草纲目》（1578年）中记载：“此茶装笼内，蛀虫也，取其屎用。蛀屑主治聆耳出汁……”<sup>5)</sup>的内容出处（李时珍也已具体标注“时珍，出圣惠”字样），可见虫屎的相关利用历史距今已逾千年。宋、明期间各朝各代相继出版的《名医别录》、《千金方》、《普济方》等也均有关于虫屎及其药用的记载。至清乾隆时期虫茶被定为贡茶，贡于皇室为医疗保健饮料，清光绪年间《城步乡土志》（1906年）明确有关虫茶记载：“茶有八峒茶……亦有茶虽粗恶，置之旧笼一二或数，茶悉化为虫，余名曰虫茶”<sup>6)</sup>。

- 
- 2) BAO Wei, WAN Shuxia. The cultural connotation and integration of insect tea and civet coffee[J]. Agricultural Archaeology, 2016(5):P216–217.
- 3) 文礼章（2000），〈“虫酿茶”新概念及其研究进展〉，《中国昆虫学会2000年学术年会论文集》，北京：中国科学技术出版社，第1127–1130页。
- 4) (宋)王怀隐等（1958），《太平圣惠方》（上、下全二册），人民卫生出版社，第789页。
- 5) (明)李时珍（1982），查蛀虫纲《本草纲目》（下册），北京：人民卫生出版社，第2306页。
- 6) (清)《城步乡土志·卷五》（1990），《城步县志》新编本，农牧业篇，《城步县志》编委会，第12页。

## 2.虫茶的研究概况

近代，虽有一些关于传统虫茶研究的相关文献，不过大多局限于对虫茶的介绍和制作方法，描述性说明虫茶的一些药用价值，且多为口耳相传的经验之谈，缺乏科学实证和临床案例检验数据。至20世纪90年代开始，传统虫茶研究的范围和深度逐渐扩展，开始针对虫茶的化学成分、药用价值、生物活性物质检测等方面展开研究，随着2009年，中国中央电视台《走进科学》栏目组一一《揭秘虫茶》专题报道的宣传推广，越来越多的国内外学者开始关注虫茶，对虫茶的功能因子，特别是关于生物活性成分功效及药理、药效、临床实验等方面的研究，取得了较大的进展，为虫茶的研发和推广提供了一定的参考依据。但目前总体来说，虫茶的研究关注度还不够高，基础研究相对薄弱，发展领域不平衡，缺乏深层次研究，尤其关于虫茶的应用研究范围较窄。这可能有以下几个原因：1)昆虫茶是由少数民族在山区生产和使用的，因此在地理和语言上的局限性阻碍了虫茶的传播和资源开发；2)虫茶目前仍主要采用野外采集或家庭生产的方式，生产力低，生产周期长，产量不稳定，限制了虫茶的基础研究；3)虫茶是复杂的。虽然都叫“虫茶”，但品类繁多，成分差异较大。虫茶可以由多样寄主植物和各类产茶昆虫生产制成，不仅寄主植物品种多样，茶虫的种类也不单一，即使对于同一类型的虫茶，昆虫肠道微生物群仍然是不同的，所有这些差异都会增加虫茶成分的不稳定性，导致其功效和安全性的巨大差异。因此，有必要加强对虫茶的差异性研究，在虫茶资源开发、深加工工艺、规模生产等方面加大研究力度，特别是生物技术方面的研发实践，并系统推进相关生物安全检测、食品卫生指标、产品标准化、规范化管理等产业化部署，加快我国虫茶产业化和现代化的发展进程。

与任何茶叶或中药一样，虫茶在生产和贮藏过程中可能存在重金属污染和微生物污染。根据生物安全性和毒理性相关研究数据表明，虫茶可以算是一种安全无毒的饮料。虫茶作为少数民族药材以“虫屎茶”之名已被《部标成方十册1995》收载于附录中，但至今仍未被中国药典或其他国家食品卫生标准收载于名录中，在中医临水上，也没有被临床医生在中药处方单中所应用<sup>7)</sup>。因此，对虫茶进行权威的安全性评价也是十分必要的。目前，虫茶只被少数人接受食用，因其是昆虫的排泄物，直接饮用许多人情感上难以接受。事实上，动物粪便在中药中有着广泛的应用。例如，蝙蝠的干粪，俗称“夜明砂”，具有清热明目去火之功能，被用来治疗白内障、角膜斑翳等疾病<sup>8)</sup>；蚕砂是祛风除湿、镇静止痛的常用良药；五灵脂——鼯鼠的粪便，是活血散瘀良药，对妇科疾病有良效，可以治疗妇女月经不调、腹痛、胃肠积滞、痢疾和蛇咬伤等病症<sup>9)</sup>。虫茶作为一种功能保健食品，当下我们还须进一步完善其功能因子、生物活性成分以及药理、药效的相关试验，以详实、确凿的科学数据为虫茶产品品质及其研发提供研究依据。随着科学的研究和临床数据的增加，虫茶可能会被越来越多的人接受为一种草药茶。

在虫茶的功能研发利用上，近年来，对虫茶的研究开发逐渐变得活跃起来，但目前还缺乏更深层次的应用型研究。鉴于虫茶的生产方式仍比较原始，产量和品质也难以控制，因而中国虫茶除了民间饮用和传统医药用以外，目前还较少有在其他食品等方面的相关研发应用报告，市场上仍主要是一些原始手工制作的虫茶制品并少量出口东南亚，个别企业虽已开始重视虫茶保健饮品

7)许利嘉, 肖伟等(2013),〈茶文化中的奇葩——虫茶〉,《中国现代中药》, (01), 第76-79页.

8) (中国国家中医药管理局) (State Administration of Traditional Chinese Medicine of the P.R. China, 1999b)

9) (中国国家中医药管理局) (State Administration of Traditional Chinese Medicine of the P.R. China, 1999C)

的开发，但市面上还没有真正研发并推出有一定影响力的虫茶品牌产品，而其他虫茶相关的研发及利用产品尚未全面投放市场。虫茶经由昆虫体内消化后，其所含的化学物质很容易被溶解吸收，通过对其功能因子的分析研究，复配与之有协同增效作用的元素强化其功能特性，若采用现代企业的管理和先进的加工技术对虫茶进行研发和创新，可以尝试将其配制成为风味各异的速溶茶、特色饮料或虫茶食品，以及更多、更新、功能性更强的虫茶保健食品或者药品，相信市场前景广阔。

诚然，虫茶是中国特有的珍稀茶产品，也是我国传统出口商品之一。因其剂量小、茶味浓、茶渣少、滋味清爽，口味甘醇，汤色清透且具有多种营养保健功能等优点，风靡港澳、东南亚新加坡、马来西亚等地，被视为茶的瑰宝。然而，虫茶要真正成为全球的大众饮料还有很长的路要走。本文将虫茶的前期研究成果进行归纳整理，以期为深入了解虫茶资源品质及研发利用提供理论参考。

### III.虫茶的类型

#### 1.虫茶的种类

“虫茶”其实只是一种统称，主要产于广西、湖南、贵州等地区中海拔山区，这一带化香树等植物资源和茶虫资源较为丰富。我国的虫茶主要分为两大类，一是以产茶昆虫所食的植物叶子类别不同而命名，二是以虫茶产地命名。以产茶昆虫取食植物不同而命名的主要有：化香虫茶（弓须亥夜蛾和雪疽夜蛾取食化香树叶产生的虫粪颗粒），三叶虫茶（米缟螟取食三叶海棠叶而产生的虫粪颗粒），老鹰虫茶（是指米缟螟取食毛豹皮樟等树叶后产生的虫粪颗粒）等。若相应茶虫和寄主植物植物发生改变，虫茶的品名也应进行调整改变。另外以产地命名的虫茶有：城步虫茶（湖南城步苗族所产三叶虫茶），赤水虫茶（贵州赤水所产老鹰虫茶）<sup>10</sup>广西虫茶（广西桂林所产化香虫茶），江西天龙茶、四川虫茶等，目前普遍认为湖南城步所产的虫茶质量最好。

茶虫是虫茶生产的关键。目前主要的产茶昆虫有米缟螟（米黑虫，米黑虫，茶蛀虫 *Aglossa dimidiata* Haworth, 属昆虫纲、鳞翅目、螟蛾科、夜蛾亚科、枯叶虫属），主要取食三叶海棠等；紫斑谷螟 *Pyralis farinalis* Linnaeus, 主要取食豹皮樟、红果黄肉楠等；化香夜蛾（黄纹黑夜蛾和弓须亥夜蛾 *Hydrelliodes morose* Butler）、雪疽夜蛾 (*Nodaria niphona* Butler)，灰直纹螟（又名黄条谷螟 *Orthopygia glaucinalis*）和黄环纹丛螟（*Listra haraladusalis*）等<sup>11</sup>均属于鳞翅目、螟蛾科，主要取食的寄主植物主要有化香树叶，毛豹皮樟（老鹰茶），苦藤茶，苦丁茶等；蓝目天蛾（柳天蛾 *Smerinthus planus* Walkker），主要取食柳叶等<sup>12</sup>。目前，以化香夜蛾分布最广，此虫属鳞翅目，夜蛾科，分布在海拔500—1000米的山地，喜食腐熟的化香树叶等。

根据产茶昆虫及所取食植物的不同，目前代表性的虫茶可大致分为以下几类（见表1）

表 1虫茶的种类

10) 许利嘉, 肖伟等(2013), 〈茶文化中的奇葩——虫茶〉, 《中国现代中药》, (01), 第76-79页.

11) 刘健锋, 杨茂发(2015), 〈贵州虫茶资源及其利用的现状调查〉, 《贵州农业科学》, 43(2), 第62-65页.

12) 文礼章, 郭海明(1997), 〈关于中国古茶若干问题的考察报告〉, 《茶叶通讯》, (03), 第29-31页.

名称	产茶昆虫	寄主植物
三叶虫茶(城步虫茶)	米缟螟(米黑虫, 茶蛀虫) <i>Aglossa dimidiata</i> , Haworth	三叶海棠 <i>Malus Sieboldii</i> Rehder 苦丁茶 <i>Rubus Henryi</i>
老鹰虫茶(贵州白虫茶)	米缟螟(米黑虫, 茶蛀虫) <i>Aglossa dimidiata</i> , Haworth 紫斑谷螟 <i>Pyralis farinalis</i> Linnaeus	毛豹皮樟 <i>Litesa Coreana</i> ; 红果黄肉楠 <i>Actinodaphne cupularis</i> ; 川黔润楠 <i>Mac Lzilus chuanhienensis</i> S. Lee
化香虫茶 (广西龙珠茶, 化香金茶)	黄纹淡黑夜蛾(化香夜蛾, 弓须亥夜蛾) <i>Hydri llodes morose</i> Butler; 雪痕夜蛾 <i>Nodaria niphona</i> Butler 灰直纹螟(黄条谷螟) <i>Orthopsgia glaucinalis</i> 黄环纹丛螟 <i>Lista haraladusalis</i>	化香树 <i>Platycarya strobilacea</i> 黄连木 <i>Pistacia chinensis</i> Bunge 苦藤茶 <i>Sageretia thea</i> 苦丁茶 <i>Rubus Henryi</i>
柳叶虫茶(江西天龙茶)	蓝目天蛾(柳天蛾) <i>Smerinthus planus</i> Walkker	柳叶 <i>Salix matsudana</i>

根据昆虫学家们研究<sup>13)14)</sup>，产茶昆虫和取食的寄主植物植物的种类若不同，所产虫茶也会有差异。

## 2.虫茶的特质

根据不同地域的茶虫所取食的植物种类的不同，生产的虫茶也会在颗粒的形状、颜色、茶汤颜色及口感也会略有差异。通过观察调研发现：广西虫茶颗粒形状大多为短圆柱形，有少数近球形，表面比较光滑，没有明显的深纹路；其余几个地域、省区虫茶颗粒形状主要为长椭圆形（但不是每颗形状都标准统一，少数会有一端略弯或偏大等现象），表面稍显粗糙，有明显的纹路将虫茶分为2—3节不等，纹路变化无规律性。各地域所产的虫茶颗粒体积均会随产茶昆虫龄期的上升而变宽变大。虫茶品质可根据虫虫茶颗粒直径大小定品级，主要分为甲乙、两个品级。虫茶颗粒直径一般在 0.1-1.6 mm，其中直径为 1-1.2mm的被定为甲级品，其余为乙级品，大概为每50kg的鲜叶大概可生产虫茶10-20kg。

大部分虫茶颗粒外部颜色较深，比如：广西化香虫茶颗粒颜色为黑褐色，少部分接近黑色，整粒色泽一致、光滑，质量为每 100 cm<sup>3</sup>大概59-62g,茶汤颜色呈褐绿色，口感与绿茶相似，清爽醇正；湖南三叶虫茶与四川、贵州老鹰虫茶，虫茶颗粒外部颜色次之，也主要以深褐为主，略偏黄或偏红色，相对而言，贵州虫茶颜色较浅，主要为褐色。由于这几个产区的茶虫主要为米缟螟，故所产虫茶颜色、形状均颇为相似，颗粒整体呈深褐色两端颜色较浅，中段色深，外表较粗糙，质量为每100 cm<sup>3</sup>大概52-55g,茶汤颜色呈红褐色，口感与红茶相似，滋味醇美有回甘。但老鹰虫茶具有原料樟科植物所特有的芳香油味和樟脑味，而其汤色与原料汤色有所差异，这可能是由于昆虫新陈代谢作用将鲜叶中多酚类物质转化降解为其他物质导致的<sup>15)</sup>。云南虫茶颗粒外部颜

13) 肖刚柔主编 (1991)，《中国森林昆虫》，北京：中国林业出版社，第二版，第852, 第1058页.

14) 张传溪. 资源昆虫 (1998)，《上海科学技术出版社》，第88-91页.

15) HE Hongying. Studies on quality and function of adjusting blood lipids by laoying insect fermented tea[D]. Chongqing: Southwest Agricultural University, 2001.

色相对最浅，以黄色为主，其茶汤和四川、贵州的口感相似，醇和甘爽。另外，江西天龙茶是由蓝目天蛾幼虫啃食柳叶后所排的虫粪颗粒精制而成，其冲泡后的茶汤颜色清澈透亮，香气清雅，滋味醇香甘甜；更有以柞蚕虫粪颗粒制作的吉林柞蚕虫茶，其茶汤颜色鲜艳明亮如红茶，滋味醇厚鲜香，余味绵绵，回味隽永<sup>16)</sup>。可见，不同地域虫茶茶汤颜色、口感也均有一定的差异。具体茶汤性质比较详见表2。

表2 代表性地域虫茶的茶汤性质

	广西化香虫茶	湖南三叶虫茶	贵州老鹰虫茶	云南虫茶	江西天龙茶
茶汤颜色	褐绿色	红明色	棕红色	深红色	清亮透明
茶汤口感	清爽醇正	醇美回甘	醇和鲜甜	醇和甘爽	醇香甘甜
茶汤沉淀	有少量虫茶渣滓较难溶解，均沉入杯底				

各地域虫茶颗粒外部颜色按从深到浅排序如下：

广西虫茶（黑褐色）>湖南虫茶（深褐色，偏黄）=四川虫茶（深褐色，偏红）>贵州虫茶（褐色）>云南虫茶（黄褐色）<sup>17)</sup>

一般来说，虫茶颗粒内外部颜色基本趋于一致，不过内部颜色会稍浅于其外部颜色。

研究结果表明，我国各地域所出产的虫茶特征、茶汤口感及所含成分均会因产茶昆虫及其取食植物种类、习性、地域不同而产生一定的差异性，且即使同种昆虫取食不同植物或者不同昆虫取食同一种植物，所产出的虫茶在形态特征和茶汤品质上仍会有所差异。而且，根据昆虫学家研究发现，生产虫茶的昆虫实际上是农业害虫，因此，虫茶生产也可以看作是一个变废为宝的过程。但目前对产茶昆虫的生理习性及其繁殖培育技术与虫茶产量、品质的关系缺乏系统研究，缺乏规范化，期待能有的放矢地进行针对性系统性研究，为提高虫茶产量和质量，促进虫茶产业规范化发展提供相关科学参数，对今后虫茶品质的鉴定起到一定的引导性作用。

## IV.虫茶的生产工艺

### 1. 虫茶产地

虫茶产地主要有贵州、湖南、广西以及四川、云南等部分地区。其中以湖南省城步苗族自治县所产堪称魁首，是唯一有史料和科研记载的虫茶，价格动辄上万，且市场少见。虫茶质量是由产地海拔高低、产地气候、产地云雾、所产虫茶色泽、浓度、口感、功效、是否陈年等综合因素决定。虫茶以产地海拔高，气候云雾适中为佳。老叶虫茶色泽黑中带黄色颗粒，同样为上品，低海拔虫茶色灰无光产量大质量中下。

### 2. 生产工艺

目前，我国虫茶的生产和利用基本上仍是以家庭为单位，按传统的生产方式进行手工生产加工。其生产工艺并不复杂，与养蚕相似。一般在每年4、5月谷雨前后以“一芽一叶”或“一芽二三叶”进行虫茶植物原叶采摘，各地植物种类与产茶昆虫均有差异，如湖南、贵州主要是米縞螟取食的三叶海棠与老鹰茶叶，广西龙胜、三江主要是化香夜蛾取食的化香树叶、苦茶叶等，而融安主

16) LEI Ming, LU Xiaoli. Study on Chinese sandy tea resource and present situation[J]. Food Science, 2001, 22(11): P100-102.

17) 张 钰, 文礼章 (2011), 〈中国5省虫茶形态学比较研究〉, 《中国农学通报》, 27(28), 第145-149页.

要是米犒螟取食的酸枣叶、山楂叶等<sup>18)</sup>。人们将采集的化香树叶、野山楂、三叶海棠、苦藤茶等植物叶片清洗后进行杀青，一般采用沸水烫漂的方法去除叶片苦涩味；再堆放至敞开的竹席上晾晒或烤至八成干后，将叶片装入大木桶或竹篓中，并统一置放于偏僻阴暗又避雨的地方进行发酵。（有些地区还会每15~20厘米隔层均匀地洒上淘米水或少许米，并加盖保持湿润，这样可以更快地吸引昆虫来桶里产卵，减少制作虫茶的周期。）此后的叶片会在人为形成的湿度下逐渐自然发酵、腐熟，散发出特殊的清香气息，而这香气便是诱引米犒螟等昆虫来产卵的关键<sup>19)</sup>。成虫产卵后，通常放置十几天后，幼虫便会孵化，它们啃食着腐熟清香的叶片迅速成长，期间排出的一粒粒虫屎颗粒即为虫茶原料。就像养蚕一般，在幼虫生长排粪期间需要不时查看植物叶片的消耗数量和湿润度，及时清理更替叶片且需不定时泼洒一些淘米水保持一定的湿度。待幼虫破蛹成蛾时，便可采集幼虫排泄的虫屎颗粒，筛除杂质残梗，晒干过滤后便可得到粒圆油亮粗制虫茶，美名为“龙珠”。

粗制的虫茶再经过预检，粉碎、配制、提香、包装、灭菌等工序方得精制虫茶产品。如贵州赤水部分虫茶经阳光暴晒后，制茶人会按蜂蜜：茶叶：虫屎颗粒=1：1：5的比例混合，在铁锅里经180℃高温复炒20分钟左右，才能制成优质的虫茶。

虫茶具体工艺步骤如下：

采摘嫩叶——漂烫杀青——沥干——晒干（或烤干）——装桶（或装篓）——泼洒淘米水——静置发酵——过6~10个月后取下——剔除杂物——过筛——晾晒干燥——粗制虫茶<sup>20)</sup>

这种方法得到的是虫茶的粗产品，要想获取更优质的虫茶还需再经过以下工艺流程：

粗制虫茶——预检——烘干——粉碎——配制——提香——包装——灭菌——成品<sup>21)</sup>。

目前大部分虫茶生产工艺还处于比较原始的生产状态，以家庭手工生产为主，生产效率不高，现代化生产工艺尚未普及运用；而各地虫茶资源开发情况的差异也较大，虫茶生产很大程度上受自然环境制约，生产需要的植物原料大部分仍处于野生和半栽培状态，且资源正日益减少；产茶昆虫的培育和养殖还未全面达到规模化管理的水平，且虫茶品种繁杂还需进一步规范，这些都限制了虫茶的进一步生产和开发。

## V. 虫茶的成分

### 1. 虫茶的化学成分

据研究表明，虫茶主要含有多酚及黄酮类成分，此外还含有丰富的氨基酸、矿物质、脂肪酸、粗蛋白等物质<sup>22)</sup>；据初步统计，虫茶中含有18种氨基酸，其中8种人体必需的氨基酸占总氨基酸量的34.43%，其必需氨基酸的组合模式合理，显著高于联合国粮贸组织FAO推荐的蛋白质评价模式，仅稍次于鸡蛋和大豆的同类比值，但远优于常规茶叶的营养组合模式<sup>23)</sup>说明虫茶是优质的蛋

18) 袁冬寅, 温立香 (2021), 〈虫茶的研究现状及发展前景〉, 《食品研究与开发》, 42 (9), 第198~203页.

19) 励建荣, 周李婷 (2005), 〈中国虫茶现状及其研究开发思路〉, 《农产品加工(学刊)》, (3), 第3~6页.

20) 黄友谊, 杨坚, 李华钧 (1999), 〈特种保健茶——虫茶〉, 《蚕桑茶叶通讯》, (2), 第28~30页.

21) 廖铅生, 肖双燕, 周德钟等 (1995), 〈中国虫茶资源开发利用〉, 《江西农业大学学报》, 17(1), 第97~99页.

22) 刘平安, 许光明, 汤灿辉等 (2009), 〈三叶虫茶中化学成分含量的测定〉, 《中国药房》, 20(9), 第P676~678页.

23) 许乾丽, 孙向彤, 李明炬等 (2008), 〈老鹰茶、虫茶的化学成分研究〉, 《贵州科学》, 18(3), 第P191~195页.

白质资源。不同地区生产的虫茶中不同氨基酸含量存在差异,虽然有人提出这与昆虫及寄生植物的变化以及昆虫的代谢特征有关,但这种差异的原因还需要进一步探索。虫茶中含单宁0.71mg/100g,维生素C15.04mg/100g,与常规茶叶相当;同时,虫茶还富含Zn、Fe、Ca、Na等多种对人体有益的矿物质元素,高于常规茶叶。微量元素的高含量可能与虫茶的消化、创伤愈合和体内平衡功能有关,虫茶可作为人体补充微量元素的新型营养食品来源<sup>24)</sup>。同时,虫茶还富含亚油酸、亚麻酸、脂肪酸等,其组成模式较遵义毛峰和都匀毛尖合理;虫茶中多不饱和脂肪酸的比例显著降低,多不饱和脂肪酸容易被氧化,导致风味变化,因而与绿茶相比,虫茶的贮藏时间可以更长久。虫茶中酚氨比高于常规茶叶和名优绿茶,但茶多酚和游离氨基酸的含量均低于两者。更值得关注的是,虫茶中含有任何普通茶叶中没有的昆虫激素与凝血酶原等物质<sup>25)</sup>,这可能是昆虫新陈代谢过程中产生分解的,从而使得虫茶的氨基酸等物质含量相对鲜叶原料大幅度上升。产茶区域、昆虫及寄生植物种类都是影响虫茶营养价值与功能成分的主要因素,目前三叶虫茶是研究最深入、数据最科学、营养价值最高的虫茶。但总体而言,虫茶普遍具有氨基酸含量高、比例合理的特点,且富含对人体健康有益的矿物质及微量元素,因此,虫茶可作为一种优质蛋白、氨基酸、脂肪酸和安全矿物质的补充保健品。

## 2. 虫茶的生物安全性

微生物污染指标的监管及生物安全性毒理学评测分析是检测食品是否安全的重要方法。据研究调查,三叶虫茶中含有的大肠杆菌、霉菌、菌落总数等相关卫生微生物指标均在国家标准范围之内,且并未检测出相关致病菌如金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等;对于虫茶中常见的污染物限量元素如Pb、F、Hg、Cr和As等,经检验证明均低于国家茶叶卫生标准《茶叶中铬、镉、汞、砷和氟化物限量标准》(NY659 - 2003)<sup>26)</sup>常见污染物调查显示,虫茶在正常饮用范围内是无毒的。以动物为实验对象,通过三叶虫茶对小鼠骨髓微核试验、哺乳动物(Ames)微粒体酶试验、急性毒性试验、累积毒性试验、小鼠精子畸形率试验和污染物等试验均表明三叶虫茶属于实际无毒级物质,符合《中国食品安全性评价程序与方法》评价标准,并无急性、遗传、亚慢性与致畸等毒性<sup>27)28)</sup>;对实验小鼠实行虫茶灌胃试验后,发现其对小鼠的健康和生理组织无明显不良影响。此外,三叶虫茶、老鹰虫茶与贵州白虫茶安全性毒理学评价研究表明,虫茶属于安全无毒副作用的食品<sup>29)</sup>。但是,作为一种新型的功能(保健)食品,虫茶还需不断完善必要的生物安全检测和食品卫生指标控制,推进产品标准化、规范化管理。

## 3. 虫茶的药理活性研究

虫茶是融合动植物精华的天然有机茶,具有多种生物活性成分,这为其药用保健功能提供了重要的物质基础。现代药理研究表明,虫茶有明显的降血压、降血脂、降血糖等作用。研究证明,三叶虫茶提取物能显著提升血清中胰岛素水平,有效降低链脲佐菌素致糖尿病模型大鼠体内

24) 郭时印, 许伍霞, 文礼章等 (2008), <三叶虫茶营养成分的分析与评价>, 《昆虫知识》, 45(1), 第P128-132页.

25) 曾昭华(2018), <灰直纹螟-青钱柳虫茶营养成分及抗肿瘤作用研究>, 硕士学位论文, 贵州大学, 贵阳.

26) 文礼章, 杨中侠, 彭涛 (2005), <三叶虫茶的卫生微生物学评价——第五届生物多样性保护与利用高新科学技术国际研讨会论文集>, 北京: 北京科学技术出版社, 第183-187页.

27) 文礼章, 沈佐锐, 藏雪冰等 (2004), <三叶虫茶的安全性毒理学评价>, 《中国食品学》报, 4(2), 第P83-87页.

28) Lichang YANG, Yin Yi. Biological Safety Evaluation of White Insect Tea in Guizhou [J]. Plant Diseases and Pests, 2010 (2):P55-57.

29) 王芳 (2017), <紫斑谷螟豹皮樟虫茶安全性毒理学评价研究>. 硕士学位论文, 贵州大学, 贵阳.

血糖水平，其机制可能与其促进INS分泌和调节脂质代谢紊乱有关<sup>30)</sup>。研究发现，老鹰虫茶能有效防治小鼠血脂升高，促使小鼠血清中胆固醇、甘油三酯等含量降低<sup>31)</sup>。经研究，三叶虫茶对肾性高血压模型大鼠具有显著的降血压作用<sup>32)</sup>，其抗炎症功效显著，毒副作用小，长期使用还具有稳定控制血压、保护器官的作用。三叶虫茶具有一定抑菌作用，对沙门氏菌、链球菌、金黄色葡萄球菌和枯草杆菌等均具有较强的抑制作用，同时，还具有一定的肠道微生态调节作用，其对保加利亚乳杆菌等具有一定的促进作用，常在临幊上被用于预防与治疗溃疡性结肠炎<sup>33)</sup>。研究证实，由于茶虫本身特殊的生化作用，增加了虫茶的活性成分，使得虫茶的浸提液均能较好的清除超氧阴离子和羟基自由基<sup>34)</sup>。此外，虫茶香气成分中棕榈酸等物质也具有抗氧化作用<sup>35)</sup>。研究发现，多类虫茶能通过多途径促进癌细胞凋亡，一定程度上抑制肿瘤转移<sup>36)</sup>。虫茶作为我国传统的珍稀茶饮料和中药，还需针对其有效成分进行更长期、深层次、有重点地研究开发，结合药理、药效的临幊实验，利用现代化生物技术进行相关药品的应用生产和创新，相信会有广阔发展前景。

## VI.虫茶的价值

**1. 历史文化价值：**虫茶是中国的非物质文化遗产，对了解部分山区少数民族的相关历史文化有重要的研究价值。虫茶为当地各民族群众防治疾病作出了重要的贡献，它具有原生态内涵和浓郁的民族色彩及地方特色，是苗、侗先辈在悠久的茶文化生活中的一项独特的发明创造，具有重要的文化价值。透过虫茶血丝般的茶汁，可联想到它的文化美、艺术美和自然美。通过品尝虫茶，想到昔日的苗、侗人民利用自然界的昆虫加工“茶精”时的聪明才智。在虫茶饮用两千多年的历史中，最早记载是宋代《太平圣惠方》，明代李时珍的《本草纲目》也对虫茶药用价值有所记载，清代乾隆年间虫茶作为医疗保健饮料被钦定为“贡品”，清中期，贵州高山化香虫茶就已经由广东出口至东南亚乃至热带地区及欧美等国，是我国传统的珍稀出口产品之一。虫茶在民俗学等方面也具有重要的历史研究价值。

**2. 科学研究价值：**鉴于我国各地产茶昆虫的种类、习性及地域差异及寄主植物的不同，虫茶的种类和品质差异性也较大，为提高虫茶产量和质量、实现虫茶生产现代化有必要加强对虫茶的系统研究。目前，关于中国虫茶的系统研究还不完善，关于虫茶资源的全面调研，不同品种虫茶的有效成份测定，药理、药效试验，人工驯化、栽培、繁育、产品深加工等方面都是亟待解决的科学攻关项目。另外关于虫茶能否作为一种无毒、安全的饮料供人类长期食用，也需对虫茶活性成分、功能因子、药用保健、生物安全性毒理学等方面进行深入系统的研究，以更多详实、确凿

30) 诸凤丹, 文礼章等 (2010), <三叶虫茶及其产茶植物的降血糖作用研究>, 《华中昆虫研究》, 6, 第P45-49页.

31) 何洪英 (2001), <老鹰虫茶酿茶品质分析及调节血脂功能的研究>, 硕士学位论文, 西南农业大学, 重庆.

32) 陈晓阳, 文礼章, 李展等 (2006), <三叶虫茶对肾性高血压大鼠神经免疫调节作用的实验研究>, 《湖南中医药学院学报》, 6(2), 第4-6页.

33) 许光明, 林艳, 吴萍等 (2009), <三叶虫茶抗大鼠溃疡性结肠炎的有效部位初步研究>, 《中药材》, 32 (6) 第943-945页.

34) 敖纯 (2010), <虫茶醇提取物对超氧阴离子和羟基自由基的清除作用>, 《肉类研究》, 4, 第 60-64页.

35) 王睿, 赵欣 (2014), <虫茶香气成分分析和体外功能性效果>, 《江苏农业科学》, 42(7), 第327-329页.

36) ZHAO X, WANG R, QIAN Y, et al. In vivo preventive effects of insect tea on buccal mucosa cancer in ICR mice[J]. Journal of Cancer Research and Therapeutics, 2014, 10 (3): P651.

的科学数据来佐证。同时，为提升虫茶品质和产量，制定虫茶相关的食品卫生检验标准、产品质量标准、生产规范化管理等一系列工作，促进科研单位及虫茶茶农之间的交流与合作，促进虫茶生产工艺的改进与规模化，深入研究其活性物质及功能成分应用等方面的作用机制，都是必要的科研课题。另外，通过对虫茶功能因子的分析研究发现，虫茶所含化学物质的氧化还原电位很低，很容易溶解，调配添加能增效强化其功能特性的相关元素，将有利于研发出更多、更新、功能性更强的虫茶保健饮品和食品，比如风味各异的速溶茶或饮料，或添加于其它原料中制作成风味独特的虫茶食品如虫茶蛋糕、虫茶冻等丰富虫茶产品种类；结合现代生物科技，在功能因子鉴定、生化及分子机理、作用靶点上对虫茶药用效能和抗病特性进行深度研究，将加快虫茶的相关药品研发和革新，未来会有广阔的科学研发前景和开发市场。

**3. 营养价值：**根据研究结果表明，因产茶地域、产茶昆虫及寄生植物类别不同导致我国各地所产虫茶的营养价值和功能成分均有一定差异，但总体趋势基本一致，均富含氨基酸，且种类丰富、组合模式优异，其必需氨基酸含量高于大豆，接近鸡蛋，增加了虫茶口感的鲜爽度，茶香浓郁，滋味甘醇。虫茶的营养价值远高于传统常规茶叶，其氨基酸含量和一些矿物质元素要比常规茶叶高，各类生物活性物质含量丰富，富含粗蛋白、粗脂肪、多糖类、咖啡因、单宁、维生素等多种营养成分，及对人体有益的各种矿物质及微量元素，特别是铁(Fe)、锌(Zn)、钙(Ga)等元素含量较高，对人体造血、健脑有较好作用<sup>37)</sup>。虫茶经过昆虫体内的消化发酵，削减了原植物的寒毒性，再经多年陈化后，口味更醇和，营养更丰富，对人体有较好营养保健作用，是不可多得的一种优质蛋白、氨基酸、脂肪酸和安全矿物质的补充保健饮品。

**4. 医药价值：**虫茶是我国传统中药，随着科学的研究和临床数据的增加，它可能会被更多的人接受为一种草药茶，是一种富含营养价值和医药保健功效的茶叶代饮品。其药用价值早已被记载于《太平圣惠方》、《本草纲目》等古籍。据记载，虫茶具有清热、解毒、祛暑、健脾胃、助消化等医药保健功效，在古代虫茶是防治瘟疫、治疗外伤、健脾和胃的常备药物。适量泡饮虫茶能提神醒脑、降压祛脂、促消利尿、消痰顺气，中国一些偏远少数民族地区至今仍然用虫茶作为治疗疥疮和无名肿瘤的外敷药剂，在四川地区民间常用野外收集的老鹰虫茶作为传统医药来治疗小儿痢疾、惊风等病症。现代医药研究表明，虫茶富含黄酮类、凝血酶、单宁、维生素和多种微量元素，常在医药上被用作收敛剂，对腹泻、鼻衄、牙龈出血和痔出血均有较好疗效，对预防冠心病、高血压等慢性代谢疾病也有一定疗效。同时，研究实验发现虫茶在抑菌、消炎、镇静、抗氧化、调节免疫、抑制肿瘤增殖、预防或治疗溃疡性结肠炎等方面作用效果显著，且毒副作用小，针对虫茶功效将其有的放矢地研发成安全有效的医药品将会是临床疾病防治的重要发展方向，也是食品营养干预的发展趋势，具有重要的医药学研究价值。

**5. 经济价值：**虫茶制作工艺复杂，产量不高，且口味独特，目前市场上供应小于需求，物以稀为贵。因生产工艺和产地不同导致虫茶的品质也有所差异，因而不同品类的虫茶价格也差距甚远，有的虫茶售价200-300元/kg，也有的虫茶售价达2000-3000元/kg。卖得较贵的甲级虫茶，因年份久远自然发酵，并同时糅合了黑茶的生产工艺，使得这种陈年虫茶蕴含药香，可作为

---

37) Guo, S. Y., Xu, W. X., Wen, L. Z., Huang, Y. M., & Wang, F. (2008). The nutrient analysis and evaluation of Sanye insect fermented tea. Chinese Bulletin of Entomology, 45(1):P128 - 132.

中药入药。据报道，六十年代陈年顶级虫茶能够叫价60000元/kg，价格昂贵，因而顶级虫茶也被形容为价比黄金，颇受东南亚华商追捧。据了解，台湾南投县有一种卷叶虫茶，畅销海外，价格不菲，堪比黄金。由于卷叶虫每天排泄量有限，因此这种用卷叶虫粪便制成的虫屎茶特别稀有，一年成品不到百斤，而且品饮味道和陈年普洱茶非常类似，尤其在爱喝茶的英国，非常受欢迎，因物以稀为贵，造就台湾虫茶价比黄金的美谈。同时，随着虫茶深加工的研究和开发，运用现代技术对虫茶进行规范化生产和创新研发，将虫茶与其他物质混合加工成新的饮品、食品和药品，将极大地丰富虫茶产品的种类，提升虫茶的市场竞争力，促进地方经济的发展。

## VII. 结论与展望

随着生活水平的不断提高，人们对医疗保健越发关注，对虫茶的需求量也将不断提升，鉴于我国各地产茶昆虫的种类、习性及地域差异，今后有必要加强对虫茶规模生产、深加工工艺、资源开发利用、品牌推广等方面的系统研究，为提高虫茶的产量和品质、实现虫茶可持续发展提供研究参考。

**1. 健全产品质量标准：**根据虫茶用途、种类、自然生产方法、安全性，进一步改进生产方法，进行系统研究考察，结合我国传统六大茶类标准体系并借鉴发达国家的相关鉴定标准的经验，制定出一套能与国际接轨的中国虫茶生产加工标准体系，如卫生及检验方法标准、产品审评等级鉴定标准、运输及贮藏方法标准等，推行虫茶质量管理和质量保证体系系列标准（ISO9000系列标准）的认证管理，重视产品安全卫生质量问题，加强产品品质监督与检测，健全虫茶产品安全卫生质量标准。

**2. 推进规模化发展：**对虫茶品种以及虫茶资源利用情况进行进一步研究，确定虫茶产业发展方向，以科技带动创新，不断提高虫茶的科技含量和经济效益，实现虫茶规模优质生产。加强对植物栽培技术、茶虫养殖技术、生产工艺技术的研究，探讨限制其规模化生产的因素，逐步摆脱虫茶主要以自然收集的原始生产方式，利用高新技术形成虫茶生产产业化，促使虫茶产品种类和产品品质提升，进一步扩展消费渠道和档次，鼓励政府、企业、科研机构的合作，共同推进虫茶生产成功通向规模化开发利用。

**3. 进行产品深加工研发：**结合现代生物技术，大力开展虫茶的应用研究，用现代企业理念和生物加工技术对虫茶这一传统饮品进行开发和创新。通过对虫茶有效生物成分的提取分析及相关药理性、药效、临床实验检验，结合虫茶有效的医药保健作用和丰富的营养价值，对虫茶食品（如：虫茶面条、点心、糕点、茶冻等）、保健品、药品、饲料等进行开发研究，根据市场不同层次的需求，加快更多种类虫茶产品的开发创新和推广，拓宽国内外市场。

**4. 推广品牌化经营：**通过设计提升虫茶产品价值，扩大品牌知名度，提升包装品质。同时合理运用现代化技术手段和新媒体多平台运营，对虫茶进行品牌的扩大化经营推广，树立品牌效应。并通过挖掘当地的地域文化、民族文化并进行整合梳理，利用设计创新来将当地文化资源转变成虫茶品牌资源，使其能更快更好的放矢地实现其经济价值。

虫茶是我国特有的珍稀茶资源，在总结现有研究成果的基础上，开发研究虫茶，制定并完善质量标准，优化品质、规范生产、提升品牌化，对实现虫茶资源的可持续发展，促进中国西部少数

民族地区和广大农村、农业、农民的经济发展和社会进步有重要意义；同时，进一步开展虫茶资源调查、产茶昆虫养殖、原料植物栽培、生产工艺等方面研究，不断研发提升虫茶产品的科技附加值，把资源优势充分转化为商品优势，进而转化为经济优势，带动区域经济发展，是支援“三农”、“西部大开发”和“少数民族”的实际行动，对促进当地产业发展将具有重大现实意义。

## 【参考文献】

- (明)李时珍，《本草纲目》查蛀虫纲(下册) ( 1989 ) ,北京 , 人民卫生出版社 .
- (清)《城步乡土志·卷五》，《城步县志》新编本 ( 1990 ) ,农牧业篇，《城步县志》编委会. 秦裕本 ( 1983 ) ,《产虫茶昆虫 - 中国森林昆虫》, 北京 , 中国林业出版社 .
- 肖刚柔主编 ( 1991 ) ,《中国森林昆虫》，北京 , 中国林业出版社,第二版.
- 张传溪 ( 1989 ) ,《资源昆虫》，上海科学技术出版社.
- 胡萃 ( 1996 ) ,《资源昆虫及其利用》，北京 , 中国农业出版社.
- 王芳 ( 2017 ) ,<紫斑谷螟豹皮樟虫茶安全性毒理学评价研究>. 硕士学位论文 , 贵州大学 , 贵阳.
- 曾昭华(2018) ,<灰直纹螟-青钱柳虫茶营养成分及抗肿瘤作用研究> , 硕士学位论文 , 贵州大学 , 贵阳.
- 何洪英 ( 2001 ) ,<老鹰虫茶釀茶品质分析及调节血脂功能的研究> , 硕士学位论文 , 西南农业大学 , 重庆 .
- 许利嘉 , 肖伟等(2013), <茶文化中的奇葩——虫茶>，《中国现代中药》，( 01 ) , 第76-79页.
- 刘健锋 , 杨茂发(2015),<贵州虫茶资源及其利用的现状调查>，《贵州农业科学》,43(2) , 第62-65页.
- 文礼章 , 郭海明 ( 1997 ) ,<关于中国古茶若干问题的考察报告> ,《茶叶通讯》, (03) , 第29-31页 .
- 张钰 , 文礼章 ( 2011 ) ,<中国5省虫茶形态学比较研究> ,《中国农学通报》, 27(28) , 第145-149页.
- 袁冬寅 , 温立香 ( 2021 ) ,<虫茶的研究现状及发展前景> ,《食品研究与开发》,42 (9) , 第198-203页.
- 励建荣 , 周李婷 ( 2005 ) ,<中国虫茶现状及其研究开发思路> ,《农产品加工(学刊) 》, (3) , 第3-6页.
- 黄友谊 , 杨坚 , 李华钧 ( 1999 ) ,<特种保健茶——虫茶> ,《蚕桑茶叶通讯》, (2) , 第28-30页.
- 廖铅生 , 肖双燕 , 周德钟等 ( 1995 ) ,<中国虫茶资源开发利用> ,《江西农业大学学报》, 17(1) , 第97-99页.
- 刘平安 , 许光明 , 汤灿辉等 ( 2009 ) ,<三叶虫茶中化学成分含量的测定> ,《中国药房》, 20(9) , 第P676-678页 .
- 许乾丽 , 孙向彤 , 李明炬等 ( 2008 ) ,<老鹰茶、虫茶的化学成分研究> ,《贵州科学》, 18(3) , 第P191-195页 .
- 郭时印 , 许伍霞 , 文礼章等 ( 2008 ) ,<三叶虫茶营养成分的分析与评价> ,《昆虫知识》, 45(1) , 第P128-132页.
- 文礼章 , 杨中侠 , 彭涛 ( 2005 ) ,<三叶虫茶的卫生微生物学评价——第五届生物多样性保护与利用高新科学技术国际研讨会论文集>,北京: 北京科学技术出版社 , 第183-187页 .

文礼章，沈佐锐，藏雪冰等（2004），〈三叶虫茶的安全性毒理学评价〉，《中国食品学》报，4(2)，第P83-87页。

Lichang YANG , Yin Yi . Biological Safety Evaluation of White Insect Tea in Guizhou [ J ] . Plant Diseases and Pests , 2010 (2):P55-57 .

诸凤丹，文礼章等（2010），〈三叶虫茶及其产茶植物的降血糖作用研究〉，《华中昆虫研究》，6，第P45-49页。

陈晓阳，文礼章，李展等（2006），〈三叶虫茶对肾性高血压大鼠神经免疫调节作用的实验研究〉，《湖南中医学院学报》，6(2)，第4-6页。

许光明，林艳，吴萍等（2009），〈三叶虫茶抗大鼠溃疡性结肠炎的有效部位初步研究〉，《中药材》，32 (6) 第943-945页。

敖纯（2010），〈虫茶醇提取物对超氧阴离子和羟基自由基的清除作用〉，《肉类研究》，4，第60-64页。

王睿,赵欣（2014），〈虫茶香气成分分析和体外功能性效果〉，《江苏农业科学》，42(7)，第327-329页。

[http://www.mafengwo.cn/g/i/906547.html?author\\_only=1](http://www.mafengwo.cn/g/i/906547.html?author_only=1)

<https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%89%E5%BF%B6%E8%99%AB%E8%8C%B6#6>

<https://baike.baidu.com/item/%E8%99%AB%E8%8C%B6>

[https://www.baike.com/wiki/%E5%9F%8E%E6%AD%A5%E8%99%AB%E8%8C%B6?view\\_id=2f91bix7geck0\\_0](https://www.baike.com/wiki/%E5%9F%8E%E6%AD%A5%E8%99%AB%E8%8C%B6?view_id=2f91bix7geck0_0)

<https://www.toutiao.com/i6533146075182662147/?wid=1637550693297>

## The Current Situation of Chinese insect tea and value reasearch

### **[Abstract]**

Insect tea, a traditional drink for the ethnic minority in southwest China, is a native product of China, and it has a long history. Insect tea is made of the feces of insects that feed on plants and is suggested to has a variety of health protection benefits. In the scientific point of view, insect tea is not tea because it originates from insect feces; however, it is called tea because the way to drink it and the color of the drink are analogous to tea. A tiny amount of insect tea particles in boiled water can make a cup of yellow-red tea without any residues, and its flavor is even better than that of other teas. Thus, it is also called a boutique tea.

However, insect tea has not gained sufficient attention, and little basic research and few clinical data are available. At present, due to the household production of insect tea, Insect tea can be produced by a variety of insects and hosting plants, which could cause large difference in composition. Therefore, the in-depth study on the standardized and normalization is necessary and urgent. For a long time, produced through field collection, the low productivity have limited the amount of insect tea for research , the determination of nutritional components, health care function and biological safety evaluation of main insect tea varieties, the functional development of insect tea, the research and development of

insect tea production technology, and the demonstration and application promotion still need further research.

Therefore, this paper summarizes the previous research results of insect tea, in order to enhance people's awareness and recognition of insect tea, and play an important theoretical support role for the future development and utilization of insect tea industry.

**[Key words]** Insect tea; Production process; Component utility; Value research; Prospect

# 中國沱茶研究

陳嚴穎\*

————— <另 차> —————

- I. 緒論
  - II. 沱茶的定义与分类
  - III. 沱茶制作工藝
  - IV. 沱茶發展的啓示
  - V. 結論
- 

## I. 緒論

沱茶是中國茶叶發展中的一朵奇葩，滋養着西南地區的愛茶之人，既見証了西南地區上百年的茶叶發展史，也孕育了西南地區獨特的茶文化。沱茶造型极具特色，明代就已初具雛形，出現在云南少數民族地區。沱茶經不斷地改良與發展，于20世紀初誕生在云南“永昌祥”商号，之後被馬帮通過茶馬古道銷售于四川西藏一帶，深受西南地區人民的喜愛。20世紀50年代，重慶茶廠接過下關茶廠的接力棒，把沱茶的發展推到頂峰。1983年，在意大利羅馬舉辦的第22屆世界優質食品評選大會上，重慶茶廠生產的“峨眉牌重慶沱茶”獲得金獎，這是中華人民共和國建國後制茶工業獲得的第一塊世界金獎，具有開創性的意義。然而隨着中國經濟体制的轉型與受到來自其他茶廠的衝擊，重慶茶廠于2001年宣布關閉，剩餘庫存沱茶廉價售出之後便停止了生產。2002年，重慶茶廠轉建為重慶益丰茶叶有限公司，重新生產沱茶，但目前的沱茶顯然已無往日光輝。無論因為什麼原因，這樣一種具有民族色彩的茶叶，不應落寞在歷史的長河之中。本文通過對大量文獻的閱讀與整理，理清了沱茶的歷史起源與發展脈絡，還原了沱茶的制作工藝，希望對推動沱茶今后的發展提供新的思路。

\* 木浦大學 國際茶文化科學學科 博士課程

## II. 沱茶的定義与分類

沱茶是一种极具特色的緊壓茶，圓團形，中間凹陷，狀如碗臼。沱茶壓制的原料可以是綠茶，也可以是黑茶。關於對沱茶的分類有兩種方法，一是根据中華人民共和國國家標準《茶叶分類》（GB/T30766—2014），沱茶屬於緊壓茶中的一种（見表1）。<sup>1)</sup>

8 紧压茶
以茶叶为原料，经筛分拼配、汽蒸(渥堆)、压制成型等特定工艺制成的产品。
8.1 以加工特点及产品特性分类
8.1.1 黑砖茶 采用黑毛茶为主要原料，经筛分、拼配、蒸汽沤堆、压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.2 花砖茶 采用黑毛茶为主要原料，经筛分、拼配、蒸汽沤堆、压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.3 茯砖茶 采用黑毛茶为主要原料，经筛分、拼配、蒸汽沤堆、压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.4 沱茶 采用晒青毛茶为主要原料，经筛分、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.5 紧茶 采用晒青毛茶为主要原料，经筛分、渥堆、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.6 七子饼茶 采用晒青毛茶为主要原料，经筛分、渥堆(或不渥堆)、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.7 康砖茶 采用川南边茶为主要原料，经筛分、渥堆、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.8 金尖茶
采用川南边茶为主要原料，经筛分、渥堆、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.9 青砖茶
采用老青茶为主要原料，经筛分、拼配、蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。
8.1.10 米砖茶
采用红茶的碎末茶为主要原料，经蒸汽压制定型、干燥等特定工艺制成的产品。

(表1) 中華人民共和國國家標準緊壓茶類

1)中华人民共和国国家标准《茶叶分类》：此标准由中国茶叶标准化技术委员会牵头组织，中华全国供销合作总社杭州茶业研究院、中国标准化研究院、安徽农业大学等单位相关专家参与编写，自2014年10月27日正式实施。该标准分类原则以生产工艺、产品特性、茶树品种、鲜叶原料和生产地域进行分类。

二是根据茶叶品質和制法把茶叶分爲綠茶、白茶、青茶、黃茶、黑茶、紅茶六類，沱茶由于其壓制原料的不同分別屬於蒸壓綠茶（見表2）和干坯渥堆黑茶（見表3）。

绿茶	炒青绿茶	圆形	珠茶、泉冈辉白
		类圆形	贡熙、涌溪火青、金龙玉珠
		直圆条形	珍眉、茗眉
		弯圆条形	碧螺春、都匀毛尖
		扁条形	西湖龙井、顶谷大方、大佛龙井、敬亭绿雪、天柱剑毫
		片形	秀眉、绿片
		针形	雨花茶、松针、信阳毛尖、庐山云雾
		花形	绿牡丹、菊花茶、舒城小兰花
	烘青绿茶	直圆条形	黄山毛峰、香芽、华山银毫
		条形	岳西翠兰、霍山黄芽、九华佛茶、兰香
		扁条形	香芽、六安瓜片(经揉捻型)
		尖形	太平猴魁(传统做法)、黄花云尖
		片形	六安瓜片、太平猴魁
		细粒形	绿碎茶
	蒸青绿茶	条形	日本眉茶
		圆形	日本玉露
		类圆形	日本贡熙和付熙
		片形	日本碾茶
		针形	恩施玉露、日本玉露、日本煎茶
	晒青绿茶	粗条形	滇青、川青、陕青
	窨花绿茶	条形	茉莉花茶、白兰花茶、珠兰花茶
		扁条形	珠兰大方
		片形	茉莉绿片、珠兰三角片
	蒸压绿茶	方形	普洱方茶
		圆团形	沱茶
		饼形	小饼茶
	再加工绿茶	茶粉	抹茶
		速溶	速溶绿茶
		袋泡	袋泡绿茶
		即饮	绿茶饮料
		茶汁	绿茶浓缩茶汁

(表2)

黑茶	湿坯渥堆	篓包型 砖形	天尖、贡尖、生尖 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶
		散茶 篓包型 砖形	普洱散茶、老青茶 六堡茶、方包茶 康砖茶、四川茯砖茶、青砖茶、安化茯砖茶
	干坯渥堆	饼形	七子饼茶
		心形	紧茶
		圆团形	沱茶
		枕形	四川金尖

(表3)

### III. 沱茶的制作工藝

沱茶<圖1>的生產規格發生過較多的變化。下關的“甲級沱茶”為主要生產的沱茶，其直徑12.33厘米，厚度3.3厘米，高度6厘米，每個重量250克。1959年為國慶十周年，因此特別生產過一批“蒼洱沱茶”，其規格與“甲級沱茶”相同，重量為250克。1962年，下關開始生產125克的沱茶，1969年，又改為100克，但之後出口外銷的沱茶也生產過250克。1985年，根據壓制茶類企業標準，規定沱茶為100克後沿用至今。沱茶的生產由下關轉至重慶過後，有三種規格：特級沱茶50克、重慶沱茶100克、山城沱茶150克。但現在也普遍生產100克標準沱茶。沱茶的制作工藝分為初加工環節和精加工環節。初加工是毛茶<sup>2)</sup>的加工，毛茶是生產沱茶的原料，一般由茶廠向各個產區收購。精加工是沱茶的成型加工，由茶廠完成。精加工一般分為以下步驟。

#### 1.定級

毛茶是制作沱茶的原料，毛茶的質量直接影響沱茶的品質，因此首先要根據毛茶的質量進行定級。目前對毛茶驗收評級的具體實施方式為按國家標準GB/T8320《茶取樣》進行抽樣，100件抽3件，每增加50件加抽一件。然後樣品拼配均勻後按照四分法<sup>3)</sup>縮分抽取5公斤樣品進行封口保存。再由抽樣組長對樣品進行編號送審，並做好評審記錄。最後抽取水分等檢測樣。

#### 2.篩分

篩分是將毛茶篩分成大小粗細均勻的茶。歷史上此步驟是靠人工用竹篩子篩分，現在此步驟已可實現機械化，篩分機可直接把毛茶篩分成符合標準的茶。

#### 3.挑揀

篩分過後的茶葉還需要挑揀出其中的茶梗、茶籽、樹枝等雜質，這些雜質如不挑出，會極大地影響茶湯的口感。根據下關“永昌祥”的記錄，沱茶拼配比例為勐庫茶60%取其味；鳳山（鳳慶）茶20%，博尚茶10%，取其香；景谷茶10%，取其形。<sup>4)</sup>自重慶茶廠生產沱茶後，開始用40%的滇青，12%炒青，48%川青的比例配茶。

2) 毛茶是指鮮葉經過殺青、揉捻等步驟初制後的茶葉，主要作為沱茶、緊茶、餅茶、方茶、康磚、茯磚等緊壓茶原料。

3) 四分法取樣，又叫圓錐四分法，是指每樣堆成均勻的圓錐形，並壓成錐台，而後用十字形架分成四等分的一種縮分操作方法。

4) 羅乃忻，《沱茶天下》，雲南民族出版社，2007，p107。

#### 4. 拼配

沱茶的原料是不同產地的茶叶進行拼配而成，而不是單一的茶源，此步驟是影響沱茶滋味的關鍵。

#### 5. 称茶

根据沱茶的規格，嚴格称取茶叶重量。歷史上沱茶的生產規格發生過多次變化，現在生產的沱茶一般為100克。

#### 6. 蒸茶

將称好的茶叶進行蒸制，蒸過的茶叶會變軟，粘性會變高，方便之后揉制成型。隨着制茶工具的改革，傳統的柴火灶和木蒸籠已經變成現在的蒸汽鍋爐，效率大大提高。

#### 7. 袋揉

傳統袋揉是沱茶制茶特有的步驟，此工藝對制茶者的技術要求很高。需要將蒸過的茶裝進長條布袋里滾揉制成圓團型，既要使沱茶形狀均勻美觀，又要內部緊實不松散。

#### 8. 壓制

傳統的壓制需要用到沱茶的專屬工具壓茶凳<圖2>，凳上有凹凸槽模，運用杠杆原理進行壓制。此步驟目前也已實現机械化，只需要將揉好的茶團放在模具上用液壓機壓制即可，大大降低了制作難度。

#### 9. 冷却

壓制好的沱茶仍有溫度，需要放在專門的晾涼工具上冷却定型，并將壓制形狀不均勻的沱茶篩除。

#### 10. 干燥

在影響茶叶品質變化的衆多因素中，水分是最重要的一個影響因素。干燥主要是除去茶叶中的含水量。因為茶叶隨着含水量的升高，內含物的氧化反應會加快，品質就隨之下降，干茶色澤由鮮明變成枯暗。當含水量超過7%時，滋味會逐漸變差，達8.8%時，可能發霉，達12%時，又有适合于霉菌生長的環境溫度，霉菌就會大量產生。<sup>5)</sup>

#### 11. 包裝

最後對干燥好的沱茶用專用紙進行包裝，起到防潮、防止香氣揮發的目的。目前對於5克的小沱茶也採用鋁箔紙包裝。



<圖1>



<圖2>

5) 程柱生，<淺談茶叶貯藏中品質變化的原因>，《中國茶葉》，1983，03，p30。

沱茶的制作工藝，凝聚了勞動人民的智慧。特別是壓茶凳的發明，在沒有機器輔助制茶的時代，聰明的白族人利用杠杆原理發明了這種專門的壓茶工具，極大地提升了制茶效率。沱茶的形狀與規格乃至制茶方式，經過一代代茶人的改進變得越來越適應人們的需求，沱茶的制作過程在制茶者們的嚴格把控下，以優良的品質深得人心。因此，想要沱茶恢復往日光輝，必須保証沱茶的品質，控制品質的重要因素之一就是制作工藝的標準化。

## IV. 沱茶的歷史

### 1. 沱茶的起源

沱茶正式形成於1902年，是嚴子珍<sup>6)</sup>在景谷茶的基礎之上改進得來，景谷茶又是由“女兒茶”演變而來。據史料記載，明代謝肇淪在《滇略》卷三中記載“土庶所用，皆普茶也，蒸而團之”，說明當時已有普洱團茶的生產。<sup>7)</sup>到了清代，開始有“女兒茶”，此茶是雲南思茅地區景谷縣生產的一種團茶。1793年，英國史團出使中國，據副使史但頓在《出使中國記》中的記載，皇帝曾賞給他一種叫女兒茶的圓形團茶。<sup>8)</sup>清代阮福<sup>9)</sup>在《普洱茶記》中記載：“小而圓者名女兒茶，女兒茶為婦女所采於雨前而得之，即四兩重團茶也。”清代張泓在《滇南新語》中也記載：“普茶珍品，則有毛尖、芽茶、女兒之號。女兒茶亦芽茶之類，皆夷女采制，貨銀以積為妝資，故名。”<sup>10)</sup>清光緒年間，賀宗章<sup>11)</sup>在《幻影談》中寫道：“普洱茶，用布袋揉成數兩一餅，或團如月形，或方形，其最佳者，制如饅頭……”<sup>12)</sup>可見“女兒茶”一開始應是圓形，但後來逐漸演變成了其他形狀。1900年，景谷人李文相用晒青毛茶作原料，仿制“女兒茶”以蒸壓的方法制成了月餅型團茶，又稱為景谷茶。<sup>13)</sup>1902年，嚴子珍為解決傳統團茶在馬幫的運輸途中易碎，以及因過厚而內部受潮霉變的問題，設計了中間凹陷的碗形團茶。<sup>14)</sup>這種設計實現了團茶表面積的最大化，增大了與空氣的接觸面積，保證了良好的透氣性，能有效地防止團茶在漫長的運輸途中發生霉變。並且，碗形的團茶表面光順而無棱角，也解決了易碎的問題。因此可以發現，沱茶的形狀在明代已初具雛形，經過清代的不斷發展，出現了“女兒茶”，之後又演變為景谷茶，最後發展成沱茶。

關於沱茶名字的由來，目前有三種說法。第一種說法是，沱茶是由“團茶”演變而來。在川滇地區的方言中，“沱”和“團”諧音，都是圓形小塊的意思。<sup>15)</sup>第二種說法是，在白族人使用的白語中，沱茶的發音為“tuazao”。“tua”的意思是用模具壓出來的東西，“zao”的意思是茶葉，“tuazao”表示用模具壓出來的茶。但白語中的“tua”只有發音而無對應漢字，於是用漢字記錄為“沱”。之後因考慮到茶葉是用水沖泡，故雅化為三点水偏旁的“沱”，最終定下名字“沱茶”。因此我們可以發現，沱茶二字是用漢字記錄的白語發音，是表示用模具壓出的緊壓茶的意思。<sup>16)</sup>第三種說法是，當時永昌祥的主要銷售地為四川、麗江等地，由於在宜賓地區的

6) 严子珍(1870—1941)，大理喜洲人，白族。号镇圭，别号苍逸老人。民国白族富商，喜洲商帮“永昌祥”商号创办人。

7) 姚晓燕，〈紧压茶一路走来——记中国茶叶博物馆馆藏紧压茶〉，《茶叶》2010.01, p61。

8) 杨凯，〈百年沱茶：从景谷到下关〉，《普洱》2013.09, p81。

9) 阮福(1801~1875)，字賜卿，一字小芸，号喜齋，清儀征人，居揚州，官至甘肅平涼知府，候選郎中。

10) 赵泽，涂序波，彭琼瑶，〈百年沱茶〉，《大理文化》2011.11, p82。

11) 光緒二十年(1894年)，賀宗章任知縣于昆明，便開始了在雲南長達16年的官宦生涯。1920年，賀宗章寫成《幻影談》一書，重點記載了他在雲南為官期間所見所聞。

12) 马哲峰，高崧，〈云南沱茶的溯源与流变〉，《普洱》2016.11, p98。

13) 黄桂枢，〈景谷茶的历史与文化〉，《普洱》2010.10, p77。

14) 李其康，〈下关沱茶，从历史的风云中走来〉，《雲南日報》2007.05, p1。

15) 崔小康，〈下关沱茶百年攻守〉，《普洱》2010.11, p36。

16) 戴江，〈百年茗香下关沱〉，《今日民族》2013.05, p23。

沱江一帶非常暢銷，于是產生“下關風，沱江水”這樣的順口溜，意思是下關的風吹干的普洱茶，用沱江水沖泡，其味道香醇甘美。並且，當時的茶商們爲了宣傳沱茶，創造了“沱江水，下關茶，香高味醇品質佳”的廣告宣傳語。於是“沱茶”逐漸演變爲“沱茶”，并在四川地區風靡起來。《續雲南通志長篇》記載：“全川人士，盛稱永昌祥的下關沱茶，村鎮茶肆，亦以其名標榜。”民國三十五年（公元1946年），一位叫陳邦賢的文人在他的《自勉齋隨筆》中寫道：“四川一帶茶風很盛，有沱茶、有香片、有菊花，以吃沱茶的最多。沱茶又以下關沱茶爲上品。”<sup>17)</sup>

## 2. 沱茶的變遷

自“永昌祥”嚴子珍發明沱茶之後，衆多商家紛紛投入到制作沱茶的競爭中，以沱茶爲主的緊壓茶加工成爲下關最大的民族工業。沱茶在下關制作完成后通過馬帮和茶馬古道銷售到各地。從滇南茶區過來的馬帮，馳運毛茶原料到下關，經過商号和茶廠加工成沱茶等緊壓茶后銷往外地。西北線經麗江、中甸、德欽進入西藏，再經鹽井、昌都運銷到拉薩，并延伸到印度、尼泊爾；北線經昆明、昭通運銷到宜賓、瀘州、重慶等地，再通過水路，由長江沿下直達上海等地。<sup>18)</sup>1950年，“康藏茶廠”定名爲“雲南省下關茶廠”，1955年，永昌祥等私人制茶商号全部納入下關茶廠。<sup>19)</sup>至此，沱茶從由下關地區私人商号分散制作銷售走向了統一生產銷售的國營時代。

1951年以後，隨着國家計劃經濟<sup>20)</sup>体制的推行，全國茶叶的生產和加工，被完全統一到了中國茶叶公司之下，由國家統購統銷。重慶因其重要政治經濟地位，備受國家扶持。1951年，西南茶叶公司改建爲重慶茶廠，國家對其投資達1000多万元，職工2000多人，年產量7000多噸，成爲當時全國最大的茶叶加工企業。自重慶茶廠開始生產沱茶之後，下關沱茶的銷售市場几乎被重慶沱茶占据。在國家計劃經濟体制的背景下，重慶沱茶的發展走向了最高峰。1952年，國家曾用了4000噸重慶沱茶從蘇聯換回了136架戰鬥機。到20世紀70年代，重慶茶廠引進了1條立體生產線，大大提高了生產速度和質量，使其品質遠超其他茶類，年銷售量已達8000噸以上，是下關沱茶的數倍。1980年，重慶沱茶出口日本、意大利和香港等10多個國家和地區。1983年8月在羅馬舉行的第22屆世界食品評選會上，被授予金獎。1985年，重慶沱茶的生產力達到頂峰，出口到歐洲、日本等30多個國家，年出口金額600萬美元。<sup>21)</sup>

然而，從上世紀80年代開始，國家計劃經濟体制開始逐漸轉爲市場經濟。1984年，國家茶叶流通体制改革，茶叶生產企業在全國各地大量興起，開始與重慶沱茶競爭市場。重慶沱茶不僅面臨私營茶廠的競爭，而且長期享受的統購統銷待遇也被取消。此時，下關沱茶凭借其茶叶產地優勢趁勢衝擊重慶沱茶茶叶市場。1980年，下關沱茶年產量超100噸；1989年，年產量超1000噸；1993年，年產量超2000噸；1998年，年產量超3000噸。據統計，90年代末，重慶茶廠生產的沱茶年銷售量已不足100噸。同時，從2000年開始，歐盟關於茶叶農藥殘留的標準不斷提高，嚴重阻碍了我國茶叶的出口，重慶沱茶也因此受到嚴重的打擊。2001年，重慶茶廠宣布關閉，剩余庫存沱茶廉价售出之後便停止了生產。2002年，重慶茶廠和重慶茶叶貿易中心轉制爲重慶益豐茶叶有限公司。2004年，重慶益豐茶叶公司恢復了沱茶的生產，但銷量大不如前。

17) 譚聰，〈下關沱茶傳統技藝傳承研究〉，大理大學，2017，06，p14。

18) 李其康，〈下關雲南最大的茶叶加工和茶叶貿易集散地〉，《上海市茶叶學會2009—2010年度論文集》，2010，06，p158。

19) 羅乃忻，〈茶馬古道與下關沱茶〉，《大理文化》，2006，02，p56。

20) 計劃經濟：在謝明干主編的《實用經濟辭典》中計劃經濟的定義是：“在生產資料公有制的基礎上，由國家指定期限和下達計劃來進行管理和調節的國民經濟。”1992年，中國共產黨召開第十四次全國代表大會，確定經濟體制改革爲社會主義市場經濟，在此之前，中國以計劃經濟爲主要經濟體制。

21) 鍾應富，李中林等，〈重慶沱茶產業發展現狀及對策探討〉，《南方農業》，2017，02，p68。

### 3. 沱茶發展的啓示

從沱茶誕生至風靡整個西南地區的發展過程中，可以總結出以下發展規律與原因。第一，沱茶品質高。沱茶產於茶葉原產地，使用上好原料，並且在沒有先進茶葉儲存技術的時代，沱茶獨特的造型非常具有實用意義。因此可以在與其他茶類的競爭中勝出。第二，沱茶歷史悠久，上可追溯至明代，被許多文人記載，具有文化價值。第三，沱茶的發展离不开國家計劃經濟體制的背景。國家大力扶持，統購統銷。第四，不斷創新與改革的制茶工藝。第五，內銷外銷雙管齊下。因此，我們可以與以上五條對應得到今后發展沱茶的啓示與思路。第一，加強品質管理，提高茶葉質量。第二加強品牌文化建設，提升影響力。第三，增加國家對沱茶的扶持項目。第四，加強技術人才培養，開發沱茶新產品。第五，加大海外宣傳力度，增加出口量。

## V. 結論

沱茶從下關沱茶到重慶沱茶，經歷了百年滄桑變化。交通的快速發展使茶馬古道走向了衰敗，加之越來越發達的茶葉儲存技術，沱茶獨特造型帶來的優勢被大大縮小。由茶馬古道應運而生的沱茶，隨着茶馬古道的衰敗也走向了衰敗。中途雖有重慶茶廠帶領沱茶走向巔峰，但隨着國家經濟體制的轉型，在與新興起茶叶公司愈來愈激烈的競爭中，也慢慢走向了凋零。本文通過對大量文獻的閱讀與整理，理清了沱茶的歷史起源與發展脈絡，並從中還原了沱茶的傳統制作工藝。從沱茶嚴格的制作工藝中可以看出，對於現在沱茶市場低迷的現狀，提升沱茶品質是非常重要的。本文旨在從沱茶的起源到發展至鼎盛再到衰退的過程中，找到沱茶的發展規律與原因，對推動沱茶今後的發展提供新的思路。希望後續研究者打開視野，以國際的眼光去比較分析，得出更好的發展策略與方案。

## 【參考文獻】

- 羅乃忻，*《沱茶天下》*，云南民族出版社，2007。
- 程柱生，〈淺談茶叶貯藏中品質變化的原因〉，《中國茶叶》，1983。
- 姚曉燕，〈緊壓茶一路走來——記中國茶叶博物館館藏緊壓茶〉，《茶叶》2010.01。
- 楊凱，〈百年沱茶：從景谷到下關〉，《普洱》2013.09。
- 趙澤，涂序波，彭琼璐，〈百年沱茶〉，《大理文化》2011.11。
- 馬哲峰，高崧，〈云南沱茶的溯源與流變〉，《普洱》2016.11。
- 黃桂樞，〈景谷茶的歷史與文化〉，《普洱》2010.10。
- 李其康，〈下關沱茶，從歷史的風雲中走來〉，《雲南日報》2007, 05。
- 嵇小康，〈下關沱茶百年攻守〉，《普洱》2010.11。
- 戴江，〈百年茗香下關沱〉，《今日民族》2013, 05。
- 譚聰，〈下關沱茶傳統技藝傳承研究〉，大理大學，2017, 06。
- 李其康，〈下關雲南最大的茶叶加工和茶叶貿易集散地〉，《上海市茶叶學會2009–2010年度論文集》，2010, 06。
- 羅乃忻，〈茶馬古道與下關沱茶〉，《大理文化》，2006, 02。
- 鐘應富，李中林等，〈重慶沱茶產業發展現狀及對策探討〉，《南方農業》，2017, 02。

陳嚴穎

Chen Yanying

[1355719761@qq.com](mailto:1355719761@qq.com)

# 唐代 飲茶法

-『茶經』法門寺 地宮 飲茶道具 中心-

木浦大學校 國際茶文化產業研究所

李州玗



## 목 차

- I. 序論
- II. 唐代[618-907]의 茶文化
- III. 『茶經』 四之器
- IV. 法門寺 地宮 飲茶 茶具
- V. 結論

## I. 서론

- 後漢 시대에도 차를 마신 기록이 보이지만 차문화가 널리 보급되고 음용된 것은 唐代
- 음차문화는 당나라 이전에 비해 더욱 체계화되었으며 대중화, 사회, 경제, 문화, 정치, 종교 등 여러 방면에 많은 영향
- 차를 마시는 데 있어 茶具는 필수적으로 차의 발전과 더불어 茶具의 발전
- 차의 本性을 발현시키고 異美觀과 古雅性을 표현하는데 중점 → 대중성, 예술성, 실용성을 매우 중시
- 唐代以前에 정립되지 못한 많은 飲茶用器를 『茶經』을 통해 체계화-대부분 평상시 사용하는 기물
- 唐代의 대표적인 茶書인 陸羽(733~804) 『茶經』 「四之器」와 法門寺 지궁에 매납된 품목을 기록한 「監送眞身使隨眞身供養道具及賜恩金銀寶器衣物帳」개별 다구들의 용도를 분석하고 당대 황실의 음다법을 유추
- 지금까지 문헌의 기록에서만 존재하던 당대 황실의 음다법을 직접적인 차도구의 사용 여부를 기준으로 살펴보는 매우 의미있는 연구
- 법문사 다구는 당대 차문화의 표준성을 띠고 있는 점에서 황실의 차문화를 조명하여도 무리가 없을 것

## II. 唐代(618-907)의 茶文化

- 차가 불교의 정신세계와 접목됨으로써 수행자들에게 行道의 수단: 禪宗이 전국적으로 전파되고, 차가 승려들의 정신수양에 도움이 되자 수요량이 급증하여 차 생산도 한층 더 증가
- 과거제도를 통해 문인들이 차를 접할 수 있게 됨으로써 엘리트 계층이 음차생활을 하는 데 많은 영향
- 貢茶제도는 차의 재배기술과 가공기술의 발전을 가져와 차의 생산량을 증가시켰으며 이외 稅茶, 權茶 등 차업 경제정책인 茶法이 실행 → 種茶, 栽培, 製茶技術이 발전하여 생산량이 크게 증가하고 다양한 名茶들이 생산
- 隋煬帝가 건설한 대규모 운하: 남북의 문화 교류 촉진으로 당나라에 이르러 남방의 차문화가 북방으로 전파되어 음차문화의 대중화, 보편화를 형성하는 데 지대한 영향
- 茶禮와 茶宴 등이 당나라 이전에 비해 두드러지게 나타났으며 문학가와 예술가들은 詩, 書, 畵, 歌舞, 彫刻 등의 차 관련 작품들을 많이 창작
- 이백, 백거이, 육우, 노동, 장우신, 황보염, 황보증, 두목, 피일휴, 육귀동, 온정균 등의 茶詩, 茶文 및 茶著는 문인들 사이에 음차문화가 성행하는 데 많은 영향

## 陸羽의 茶道

- 다기 24기 설정, 산지를 비교하고 차의 색깔과 관계를 지어 월의 청자 최고
- 약식의 차 인정: 산과 들, 소나무 사이에 있는 돌 위, 계곡 사이, 샘물가, 동국에서 차를 달일 때 24기 중에 없어도 될 다기를 일일이 지정하여 예외를 인정
- 五之煮 : 名水論(지역이나 시대를 따라 물의 성질을 깊이 알아야 한다)
- 一沸, 二沸, 三沸 등으로 물의 비등 포인트를 미세하게 분석하고 단계별로 절차에 맞춰 차를 멋지게 달이는 방법
- 차의 아홉가지 어려움
- 다완의 숫자
- 육우의 다도 정신: 精行儉德
- 차의 역사적 회고
- 차의 산지 조사
- 『茶經』 이후 중국의 다서는 각론적 전개라고 해도 과언이 아닐 정도로 중요한 위치 : 육우에게는 절차의 양식화는 없고, 다도의 정신을 계승하는 가계도 없다.

## 『茶經』

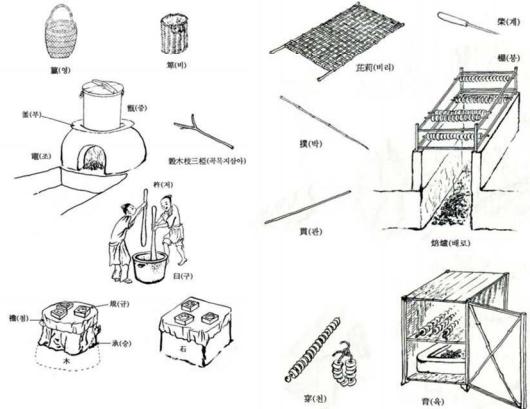
765년 草稿 완성  
780년 완성

- 세계 최초의 차 전문 서적 : 唐代의 차문화의 체계적 확립
- 차의 기원, 생육, 재배, 차도구, 제차, 음차 그리고 역사, 자리에 이르는 차와 관련된 전반적인 지식을 기록하여 차도를 확립함으로써 차에 관한 지식을 전파시키고 차의 발전을 촉진
- 당대 차문화 형성에 끼친 영향에 대하여 『封氏見聞記』는 “육우가 『茶經』을 저술하자 세간에서 널리 읽히게 되었고 이로써 차도가 크게 유행”
- 『茶經』뿐 아니라, 장우신(張又新, ?~?)의 『煎茶水記』, 온정균(溫庭筠, 812?~870?)의 『菜茶錄』 등 차에 관한 전문적인 차서들도 잇달아 출현하여 차에 관한 인식을 크게 제고시켰으며, 음차가 사회적 문화적 현상으로 발전하는데 기여
- 육우는 茶具를 품평할 때 越窯青磁를 최고의 上品, 秘色磁器는 월요에서 구워 만든 精品青磁로서 공물로 황실에 공급
- 唐나라 시대의 찻사발을 통하여 차를 마시는 다구가 잔이 아니라 사발

## 唐代 製茶工具

- 생활상 상용하는 재료들
  - 능경 사회에서 평소 사용하는 공구로 일반 서민들도 쉽게 가정에서 병자 제작
  - 공구는 비교적 단순하며 간편한 방법으로 제작

七經目	工具의 종류
採茶	籜
蒸茶	竈, 釜, 瓢, 簠, 穀木枝三極
搗茶	杵,臼
拍茶	規, 承, 檻, 芝莉
焙茶	柴, 撲, 焙, 貫, 棚
穿茶	穿
封茶	育



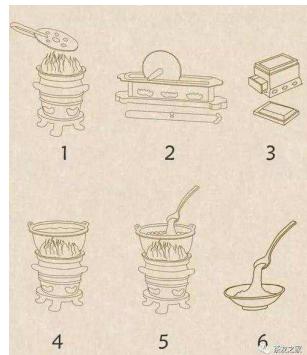
## 陸羽式煎茶法

- 당시에는 煮茶란 용어가 쓰였고 煎茶란 용어는 없었기 때문에 陸羽 자신도 『茶經』에서 煮茶란 사용
  - 煎茶法은 煮茶法이 발전된 것인데, 양자의 차이점은 3가지로 요약

첫째, 煮茶法은 散茶든 茶末이든 모든 형태의 차를 끓이지만, 煎茶法은 냉어리로 된 전차의 茶末만을 끓인다

둘째, 煮茶法은 찬물과 차는 물론 소금이나 각종 첨가물을 동시에 넣고 끓이지만, 煎茶法은 끓고 있는 물에 茶末을 넣는다.

셋째, 煎茶法은 소금을 포함해 각종 약초나 향료를 첨가하지만 煎茶法은 소금을 제외한 일체의 첨가물을 넣지 않는다. 소금을 넣기 때문에 清飲이라 할 수는 있지만 清飲에 가깝다고 할 수 있다



<https://wantubizhi.com/image.aspx>



唐代長沙窯綠釉茶釜

## 물이 끓는 정도

- **一沸** : 솔바닥에 魚目같은 기포가 생기고 희미하게 물 끓는 소리가 나는 상태
  - 이때 물위에 뜨는 검은 수막(흑운모)를 걷어내고 적당량의 소금을 첨가
  - 육우의 주장: "첫 번째 물이 끓을 때 소금을 넣어 간을 맞춘다"라고 하였을 뿐 소금 추가의 이유에 대해서는 설명이 없음
- **二沸** : 솔의 가장자리에 솟구치는 샘물처럼 기포가 구슬처럼 연이어 올라오는 상태
  - 湧泉連珠 : 이 때 한 표주박의 물을 熟孟에 덜어 놓음, 竹筈으로 二沸의 끓는 물에 차 가루 넣음
- **三沸** : 騰波鼓浪 : 마치 성난 파도처럼 넘실거리고 볶치는 소리가 나는 상태
  - 이물은 너무 늙어 사용하지 않음: 水老不可食也
  - 救沸育華: 二沸에서 三沸는 곧바로 진행됨. 二沸의 물을 찻물로 사용하므로 二沸의 기간을 길게 하기 위해 熟孟에 떠 놓은 식은 물을 적당량 첨가하여 물을 구(救)하고, 二沸의 물을 사용해야 오랫동안沫餌이 떠 있으므로沫餌을 키운다는 뜻에서 救沸育華

## 飲茶法

- **沫餌**
  - 차탕에 생기는 거품을 뜻함, 차탕보다는 차 거품을 중시 여겼고 말발과 함께 마셨음
  - 陸羽는 "沫餌은 茶湯의 정화이고 정수"
  - 雋永:沫餌이 가장 많이 들어 있는 첫 번째 잔
  - 바로 마시지 않고沫餌이 적은 세 번째 이후의 茶湯의沫餌을 보충하는 데 사용(救沸育華의 목적)
  - 만약 한 명 분량의 차가 부족할 경우 雋永을 따로 熟孟에 담아 놓지 말고 부족한 분량으로 대체
  - 솔(600cc 정도)에서 끓인 차는 보통 5잔이 나오는데 5명이 마실 경우沫餌이 많은 세 잔까지 뜨거울 때 잇대어서 마심(乘熱連飲之)
  - 7명이 마실 때는 5잔을 다 마심
  - 10명인 경우에는 두 솔에다 끓임
  - 예외: 6명인 경우에는 부족한 한 잔을 준영으로 대체, 그러나 이 부분은 해석에 어려움이 있음

唐代陆羽《茶经·四之器》 **j**  
建盏君



### III. 『茶經』四之器

- 불 피우는 風爐, 숯의 재를 받는 灰承, 숯 광주리 笃
- 숯을 불에 집어넣는 火筭, 숯가루가 炭榠
- 탕을 젓는 竹夾, 차를 집어서 불에 쪄는 夾(青竹)
- 술을 받칠 때 사용하는 交床, 生鐵 솔인 鎧
- 餅茶를 가는 碾, 차 가루를 모을 때 사용하는 拂末, 차를 담은 紙囊
- 고운 분말차로 만들기 위해 사용되는 채 羅, 차를 보관하는 合, 차의 불량을 헤아려 측정할 때 사용하는 則(구기)
- 生水를 담은 水方, 찻물을 여과하는 濾水囊
- 물을 뜨거나 끓여진 茶湯을 떠낼 때 飄, 뜨거운 热湯, 沫浡이 가득한 瓢永을 담아 救沸育華에 사용하는 熟孟
- 소금그릇 鹽簞, 소금을 뜨는 숟가락인 揭
- 찻잔 碗: 越州 青磁器 → 茶湯의 색이 녹빛**
- 샴태기 夷(찬사발 10개 정도)
- 다기를 진열 또는 수납하는 鍵인 具列
- 전체 다기를 수납하는 대나무로 만든 장인 都籃
- 다기를 씻는 용도인 滌方, 찌꺼기통 淳方
- 다기를 닦는 수건인 巾
- 다기 씻는 刷.



## 월주산 자기 |

- 益은 월주의 것이 상품이고, 鼎州, 務州의 것은 그 다음
- 岳州의 것이 괜찮고 壽州, 洪州의 것은 그 다음
- 혹자는 邢州의 완이 越州의 완보다 상품이라고 하지만 그렇지는 않다. 만약 형주에서 생산된 자기가 銀과 같다면, 월주에서 생산된 자기는 玉과 같다.
- 형주 자기가(깨끗하고 백색인 것이) 눈과 같다면, 월주 자기는(투명하고 맑기가) 얼음과 같다.
- 형주의 자기는 백색이므로 차탕의 색(담황색)은 붉은색을 띠고(백색 자기와 담황색 차탕이 어우러져 탕색이 붉은 빛을 띤다) 월주의 자기는 청색이므로 차탕의 색이 緑색을 띤다(청색 자기와 담황색 차탕이 어우러져 탕색이 녹색빛을 띤다)
- 晋代 杜毓 두육 『辨賦』: '도자기를 선택하자면 좋은 것은 東甌지역에서 생산된다'고 하였다. 여기서 甌는 월주를 가리킨다. 사발은 월주산이 상품이다. 월주 완의 형태를 보면 □脣국순 가장자리는 말려 있으며 얇다. 완의 수용량은 반 되(약 297cc)이하

### 차 종류

#### 『茶經』

#### 「六之飲」

- 粗茶, 粗茶
- 末茶
- 散茶
- 餅茶
- 瘦茶 : 근원: 北魏, 長揖, 『廣雅』
  - 가루차를 瓶 혹은 缶 안에 넣고 탕수를 부어 마시는 음차법
  - 다구를 이용하여 고체상태의 분말로 만들어 다관에 넣고 끓인 물을 다말(茶末) 위에 붓고 고르게 섞어 마시는 방법
  - 당나라 이전부터 민간 사이에 유행했던 음차법
  - 병차를 짧은 것으로 입자가 곱지 않고 과립형 상태

# 唐代 飲茶文化

## 茶粥

- 찻잎을 씹어 먹기-차국-차죽
- 茗粥
- 차와 米를 함께 끓여 먹음
- 시장에서 차죽과 병차를 판매-西晉時代 傳咸(239-294)『司隸教』
- 차죽에 관한 기록은 中唐時期(756-835) 이후 점점 쇠퇴

## 庵茶法

- 調飲法: 차에 기타 食物 등을 배합하는 음차법
- 한족보다는 소수민족
- 약리적 효능이 높은 파, 생강, 대추, 꿀 껍질, 수유, 박하 등을 넣고 오랫동안 끓여 마심
- 당송 清飲法: 차의 순수한 색·향미를 추구를 강조되었지만 민간에서는 차에 보건적 효능이 높은 첨가물을 함께 마심
- 지금까지도 소수민족들의 음차법에서 그 원형

## 点茶法

- 당나라 말기
- 燬蓋 후, 가루차를 잔에 넣고 湯瓶 안의 탕수를 잔에 붓고 茶匙나 茶筅을 이용하여 가루차와 탕수를 잘 섞은(調膏) 다음 다시 잔에 탕수를 4부 정도 붓고 휘저으면(擊拂) 차탕 표면에 粥面이 형성되고 거품이 생기는데 이 과정을 통해 형성된 차탕과 유화를 함께 마시는 음차법
- 당나라 말기에 시작된 음차법은 송나라 때 꽃을 피워 완성단계



청자완, 법문사 지궁다구



-고르게 나눔  
말발은 차탕의 정화  
沫: 거품이 얹은 것  
餽: 두터운 것  
花: 가늘고 가벼운 것

- 육우는 1되에 해당하는 1升 즉 지금의 600cc를 한 술의 양
- 한 술에서 5개 분의 완에 부을 수 있는 차
- 이를 감안하면 한 잔에 120cc 정도의 차가 부어진 것으로 생각
- 높이가 그리 높지 않은 법문사의 청자완은 이와 같이 자차법에 의해 끓여진 차를 마실 때 사용된 완으로 판단된다.



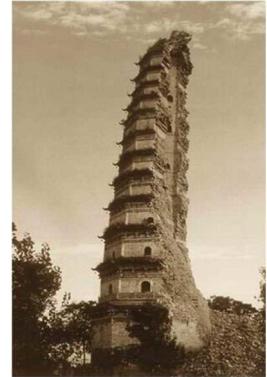
월요청자부越窯青瓷釜-당나라 때의 차솥

- 육우는 다경에서 차를 마시는 완의 우열을 언급하였는데
  - 월주요의 청차**를 제일로 판단
  - 그는 다완은 월주 것이 최상이고 .
  - 형주를 은으로 친다면 월주는 은이요
  - 형주를 雪로 비길다면 월주는 얼음이며
  - 형주완은 희기 때문에 차 빛이 붉은 데 비해 월주 것은 푸르기 때문에 ,
  - 차 빛이 녹색**으로 보이는 것이 월주자가 형주자보다 나은 세 번째 이유
- “越州上 鼎州次 婺州 岳州上 壽州 洪州次 或者以邢州 處越州上 殊 不然 若邢瓷 銀則越瓷 玉邢不如越一也若邢瓷 雪則越瓷 冰邢不如越二也 邢瓷白而茶色丹 越瓷青而茶色綠 邢不如越三也”

## IV. 法門寺 地宮 飲茶 茶具

### 1. 法門寺

- 중국 불교 4대 성지 : 황족의 사원
- 陝西省 扶風縣 城北에 위치한 법문사 8각 13층 塔塔의 地宮
- 법문사탑은 명나라 때인 1579년에 만들어진 47m의 벽돌탑
- 7세기 후반 세계 최대의 판도를 자랑했던 제국 도시였던 장안(섬서성 서안시) 약 120km
- 당나라 황실 사찰 : 역대 황제가 귀의하는 등 많은 신앙을 모았다 명찰
- 세계 유일의 석가 불지사리가 보존된 사원으로, 서기 300년인 후한시대에 창건
- 희종이 874년 법문사 지궁을 폐쇄한 아래 지궁 안의 사리기들과 공양물들이 발견
- 1981년에 심한 홍수로 법문사탑의 서쪽 부분 전체가 상당부분 붕괴돼 1987년 4월 3일에 재건, 보수하는 중에 탑 밑에서 지하궁전이 발견, 그 안에서 8종의 보물함에 봉납된 석가의 손가락 뼈(불지사리) 4개가 발견
- 황제가 다구를 지궁에 공양한 것은 불교 食法과 더불어 당황실의 고승대덕에 대한 차 공양과 관계



법문사팔각구층전탑

### 2. 法門寺 地宮 茶具

- 황제 의종의 다구를 희종이 공양
- 희종이 부처님 진신사리를 봉안할 때 供奉한 것으로, 희종이 황자 시절에 쓰던 '五哥'라는 이름이 새겨져 있는 것으로 보아 희종이 직접 사용했던 것으로 추측
- 『茶經』이 저술된 뒤 70여 년 정도가 지난 시점에서 사용
- 高宗, 武后, 中宗, 肅宗, 德宗, 玄宗, 懿宗, 優宗 황제들이 참배
- <監送眞身使隨眞身供養道具及賜恩金銀寶器衣物帳碑> 다구의 제작상황과 용도
- 9세기 후반에 제작된 법문사 지궁 다구들이 발견되기 전까지는 사료와 실물 자료의 부족으로 당대 차문화와 다구의 구성을 구체적으로 고증하기 어려움
- 중국 최초로 완전한 궁정 다구의 실물 : 宮廷風 茶具
- 역사상 가장 완비된 최초의 차제구 : 당대 차문화의 표준성, 당대의 유행과 다예 형성
- 이전에는 당대 차문화의 보편성은 어느 정도 인정되었으나 사료와 실물 자료의 부족으로 당대 차문화와 다구의 구성을 구체적으로 고증하기 어려운 환경
- 당대 궁중의 화려했던 차문화를 살필 수 있는 유물로 평가



법문사 지궁 후실 중앙 단이의 다구 세트 출토  
장상



법문사 지궁 노출 모습



秘色瓷出土場景



監送眞身使隨眞身供養道具及賜恩金銀寶器衣物帳碑。  
법문사 지궁, 당

법문사 지궁에 매납된 품목을 7



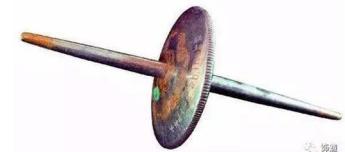
<표1> 法門寺地宮出土金銀茶器出土位置表

類型	供納人	考個名稱	衣物賬名稱	地宮出土位置	功能
第一 類	僖宗	鎏金鴻雁流雲紋銀茶碾子	茶槽子	二層右前漆箱內	碾茶
	僖宗	鎏金團花銀鑄軸	碾子	二層右前漆箱內	碾茶
	僖宗	淡黃色玻璃茶碗	琉璃茶碗柘子	二層右前漆箱內	貯茶湯, 飲茶湯
	僖宗	淡黃色玻璃茶碗托	琉璃茶碗柘子	二層右前漆箱內	承放茶碗
	僖宗	鎏金仙人駕鶴紋壺門座銀茶羅子	茶羅	地宮二層右前漆箱內	篩茶末
	僖宗	鎏金飛鴻紋銀則	匙子	地宮二層右前漆箱內	量茶, 投茶
第二 類	僖宗	鎏金摩羯紋蓄紐三足架銀鹽台	鹽台	地宮一層中前	貯鹽花
		盤絲座葵口素面小銀鹽台	銀鹽台	地宮一層右前金函內	貯鹽花
第三 類	僖宗	鎏金銀龜盒	龜	地宮二層左中	可能蜀香器
	僖宗	鎏金飛鴻球路紋銀籠子	籠子	地宮二層右中	可能蜀香器
	僖宗	金銀絲結條籠子	結條籠子	地宮一層中中	可能蜀香器
	僖宗	鎏金蔓草紋長柄銀匙	匙子	地宮一層中中	可能蜀香器
	僖宗	繫鏈銀火箸		地宮一層中中	可能蜀香器

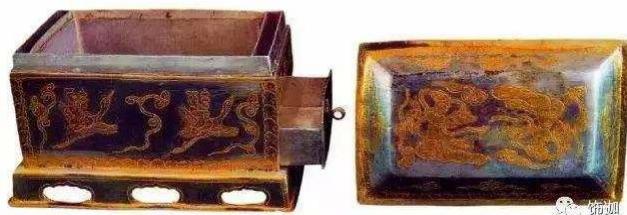
資料來源：《法門寺考古發掘報告》

## 茶碾子

- ‘漆金鴻雁流雲紋銀茶碾子’는 둉이차를 가루 낼 때 쓴 절구로, 다연자와 축으로 구성
- 다연자는 판금 기법으로 제작됐으며 도금처리 됐다. 전체 모양은 직사각형으로 높이 7.1cm 가로 27.4cm 깊이 3.4cm 가로막 길이 20.7cm 너비 3cm 무게 1168g이다. 바닥에 ‘함통 10년 文思院에서 은금화다연자 하나를 제작’
- ‘전체 무게는 29냥이다’라고 써어져 있어 문사원에서 황제를 위해 제작한 다구
- 도금한 꼽무늬가 새겨진 은제 鋗軸은 손으로 잡는 부분과 圓餅이라 부르는 바퀴처럼 끊고 부분
- 가장자리에는 작은 톱니모양의 띠. 둉근 바퀴 가운데 구멍이 나 있는데 손잡이를 이곳에 넣어 연결
- 차를 방아로 잘 갈았으면 체에 넣고 걸러서 합에 담는다.
- 차의 양을 재는 숟가락으로 분량의 많고 적음을 재기 때문에 구기(則)



金仙人 紋壺門座銀茶 子



仙人이 학을 모는 수레를 탄 문양



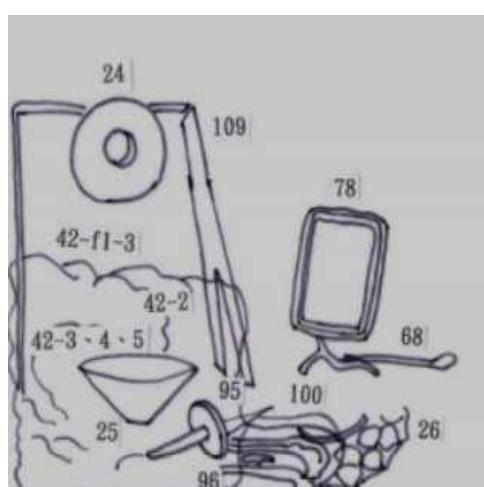
- 소금이나 후추 등을 담던 다구
- 연꽃봉오리 뚜껑 손잡이 부분에는 다른 조미료
- 높이 25cm 덮개와 밤침 다리 3개가 있다. 표면에는 '합통 9년 문사원에서 도금 은염대 하나를 제작'
- 염대(鹽臺) 표면에 새겨진 인도 신화에 나오는 코가 길고 예리한 이빨에 물고기처럼 생긴 동물



金摩羯紋 紐三足架銀 台



- 원반의 표면은 꽃이 만발한 연꽃, 원반의 가장자리는 늄름하고 규칙적인 연꽃잎의 원, 덮개는 입체적으로 솟아 오른 연잎, 열고 닫을 수 있고 내부에 놓을 수 있는 입체적인 연꽃 봉오리
- 전체적인 형태는 입체적이고 생생하며 절묘하며 독창성이 뛰어난 예술 디자인 작품



茶器配置圖

考古編號	考古名稱	衣物帳 名稱	地宮出土 位置	功能
96	鎏金鴻雁 流雲紋銀 茶碾子(如 圖3)	茶槽子	二層右前 漆箱內	碾茶
95	鎏金團花 銀鑄軸(如 圖4)	碾子	二層右前 漆箱內	碾茶
25	淡黃色玻 璃茶碗(如 圖5)	琉璃茶碗	二層右前 漆箱內	貯茶湯、 飲茶湯
24	淡黃色玻 璃茶托(如 圖6)	琉璃茶碗 托子	二層右前 漆箱內	承放茶碗
78	鎏金仙人 駕鶴紋壺 門座銀茶 羅子(如圖 7)	茶羅	地宮二層 右前漆箱 旁	篩茶末
68	鎏金飛鴻 紋銀則(如 圖8)	匙子	地宮二層 右前漆箱 旁	量茶、投 茶

資料來源：  
《法門寺考古發掘報告》

## 琉璃器

- 20개 출토: 동로마와 이슬람의 실크로드 무역의 번영 상징, 중국과 서양문화의 융합
- 밝은 노란색 유리찻잔과 받침접시는 위로 벌어졌고 기울기는 비스듬히 줄어듬
- 상부는 얕고 하부는 두껍고 상대적으로 두껍고 작은 평평한 바닥
- 밝은 노란색, 투명, 약간 녹색을 띠며 내부에는 작은 기포
- 이 시기의 찻잔은 자기(瓷器)나 사기(沙器)로 만든 것을 주로 사용: 궁중에서는 금이나 은 혹은 유리로 만든 잔, 비색(秘色) 자기
- 법문사 지하궁에서도 五瓣葵口圈足秘色瓷碗을 비롯한 비색 자기 와 素面淡黃色琉璃茶盞과 茶托 등의 유리다기가 출토
- 잔탁은 晉에서 시작되어 남북조를 거쳐 당송대에 성행: 차를 마실 때 뜨겁지 않게 하는 동시에 장식적인 효과
- 그 중 소면담황색유리다잔 세트는 지하궁에서 출토된 20개의 유리 제품 중 유일하게 중국에서 제작된 것이고 나머지는 이슬람에서 건너온 수입품으로 추정: 유리찻잔은 전체적으로 담황색을 띠고 있으며 윤이 나고 투명한 느낌을 준다.
- 재질은 여러 가지가 섞여 분명치 않지만 이 찻잔을 통해 당나라 때 부터 유리로 제작한 다구를 사용



## 담황색유리차잔



- 잔탁은 晉에서 시작되어 남북조를 거쳐 당송대에 성행
- 차를 마실 때 뜨겁지 않게 하는 동시에 장식적인 효과



고대 로마 등 다른 지역의 유리그릇은 세계 유리 고고학사상 공전의 중대한 발견



淡黃色玻璃茶碗  
淡黃色玻璃茶碗托



윤화형청자완, 법문사 지궁



보상당초문 평탈청자완, 법문사  
지궁

- 두 완은 앞서 살펴본 청자완에 비해 몸체가 높고 구연부가 화형으로 처리된 공통 점
- 보상당문초평탈자완은 당시 최고의 공예기술이라고 할 수 있는 평탈기법을 공 예에 접목
- 평탈기법은 금이나 은판을 이용해 문양을 만들어 금속이나 목재 등의 표면에 부착한 다음 이를 그늘에서 말리는 과정을 반복한 다음 문양의 표면을 다듬어서 검은 칠의 바탕 위에 금은편 무늬가 돋보이게 하는 것을 의미
- 평탈칠기는 중국 당, 통일신라, 그리고 일본에 공통적으로 유행하였던 기법으로 중국의 고대 문헌기록에 나타나는 '平脱'이라는 용어에 따라 명명
- 몸체가 높은 것은 잔에 차 분말을 넣고 물을 부은 다음 차숟가락으로 저어 마셨던 점차법에 쓰인 다완의 기형이었던 것으로 판단⇒: 당대 사원에서 행해지던 방법으로 한 번에 끓이는 전차법보다 손이 많이 가기는 하지만 많은 사람들이 한



淡黃色玻璃茶碗



淡黃色玻璃茶碗托



金飛 紋銀則  
鎏金飞鸿纹银匙 法门寺地宫出土 匙面呈卵圆形，微凹，柄上鳌花鎏金，是用来搅打镬中开水「环击汤心」的工具。  
金卷草紋長柄銀勺  
鎏金蔓草纹长柄银匙 法门寺地宫出土 匙之长者，可用以搅茶末  
숟가락 면이 약간 오목하고 위 너비가 좁다. 잡이는 세단의 덩굴 무늬를 장식하고 3단의 덩굴무늬로 장식하고 금으로 색을 더함。



鎏金銀波羅子 법문사 지궁

- 법문사 지궁에서는 10명이 한꺼번에 다례를 행하였을 가능성
- 이는 다과를 담는 <鎏金銀波羅子>가 10개가 세트로 출토되었기 때문

차를 마실 때 같이 먹는 다과를 놓는 접시로 추정

다과를 놓는 접시를 波羅子로 명칭하는 것은 프레시아에서 연원한 파드로드의 음역으로 도자기의 굽 면에서 '破羅'가 확인



<그림 17> '破羅皿一合'명 도자기, 당-오대

## 京都市無形民俗文化財 四頭茶会

- 建仁寺
- 가마쿠라 막부 2대 쇼군의 미나모토노요리 이에
- 四つ頭 茶礼会
- 에이선사의 탄생일: 4월 20일
- 2021年 四頭茶会中止のご報告
- 와비차와는 달리 많은 인원에게 넓은 법당에서 참배하는 중생에게 차를 공양
- 에도시대: 건의사 개사의 6월 5일



南宋·五百 漢圖之備茶及吃茶場景，日本京都大寺藏

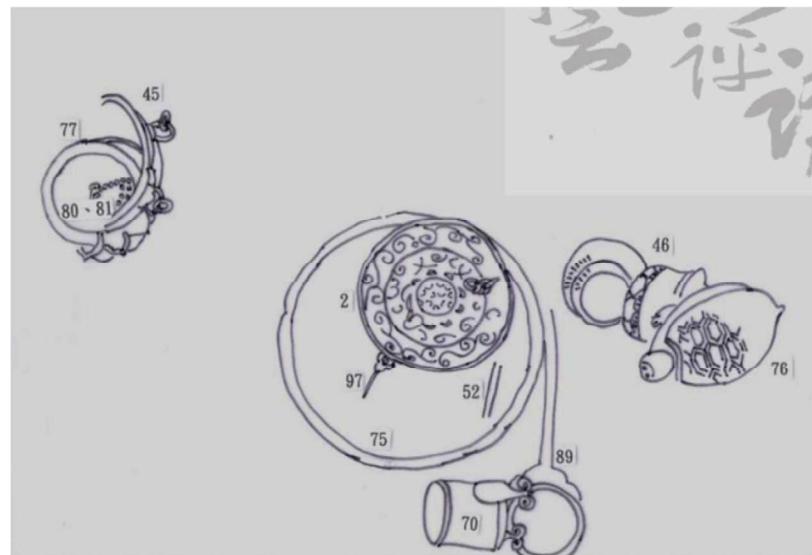




唐人 宫乐图 大曼 고궁박물관 소장  
• 長柄



临摹唐代名作宫乐图整幅彩色画稿一件(手绘本) by Chen Linzhai on artnet



- 2 : 鎏金臥龜蓮花紋五足朵帶銀香爐  
45 : 鎏金鴻雁紋壺門座五環銀香爐  
46 : 香寶子  
52 : 繫鏈銀火箸  
70 : 金銀絲結條籠子  
75 : 鎏金雙鳳五足朵帶銀爐台  
77 : 鎏金飛鴻球路紋銀籠子  
80, 81 : 銀香囊  
89 : 如意柄銀手爐  
97 鎏金蔓草紋長柄銀匙

香器配置圖

### 3. 『다경』과 법문사 출토 다구

類別	茶經 容器名稱	法門寺 容器名稱
生火用器	風爐, 灰承, 笮, 炭楕, 火筭	銀香爐, 銀筭
煮茶用器	鑊, 交床, 竹夾	
炙茶, 碾茶, 量茶用器	夾, 碾, 紙囊, 拂末, 羅, 合, 則	銀碾子, 茶羅子, 銀匙子
盛水, 濾水, 取水, 分茶用器	水方, 濾水囊, 緑油囊, 瓢, 熟孟	長柄勺
盛鹽, 取鹽用器	鹾簾, 揭	銀籠子, 茶槽子, 結條籠子, 銀龜盒
飲茶用器	碗	비색청자, 유리찻탁, 銀波羅子
清潔用器	札, 滌方, 淚方, 巾	
盛貯, 陳列用器	畚, 紙爬, 具列, 都籃	

출처: 임현숙(2016)

## V. 結論

- 『茶經』四之器 · 法門寺地宮茶具 : 唐代 민간에서부터 황실에 이르기까지 차풍이 표준화
  - <鎏金飛鴻球路紋銀籠子>, <銀製火箸>, <鎏金鴻雁紋銀茶碾子>, <鎏金仙人駕鶴紋壺門座茶羅子>, <鎏金蓄鈕摩揭紋三足駕銀鹽台>, <淡黃色玻璃茶碗>, <淡黃色玻璃茶碗托>, <五瓣葵口圈足青釉秘色瓷碗>, <銀棱髹漆平脫黃釉秘色瓷碗>, <鎏金卷草紋長柄銀勺>
- 『茶經』: 唐代 차문화 이론의 결정체, 법문사 지궁다구: 이론에 대한 실증적인 논점
- 煎茶法 ⇒ 찻자리에 다섯 사람이 있으며 사발 세 개, 일곱 사람이 있으면 다섯 개, 여섯 사람일 때는 한 사람을 빼 따름(차가 부족한 사람에게는 雋永 보충)
- 法門寺地宮茶具 : 點茶法 : 당대 사원에서 행해지던 방법으로 한 번에 끓이는 煎茶法보다 손이 많이 가기는 하지만 많은 사람들이 한꺼번에 마실 수 있음 ⇒ 불교 의식에서 다례가 거행될 때 효율적인 방법이 되었던 것으로 이해 ⇒ 아직까지는 宋代와 같은 순수한 清飲法은 아님(銀鹽台)
- 唐代 皇室은 餅茶의 범위에 있지만 서민들보다는 향상된 点茶法을 선호 ⇒ 불교 사원의 차 음용법에 영향
- 秘色 청자완 : 몸체가 완만하고 구연부가 밖으로 외반된 煮茶法의 음용기
- 윤희형청자완, 보상당초평탈청자완 : 몸체가 높은 것은 잔에 차 분말을 넣고 물을 부은 다음 차숟가락으로 저어 마셨던 点茶法에 쓰인 다완의 기형

## 참고문헌

- 郭丹英·王建榮 等, 中国茶具百科, 山东科学技术出版社, 2008
- 김진숙, 중국 차 문화 다경, 국학자료원, 2009
- 누노메 초우후우 주해, 현대과학으로 읽는 다경, 이른아침, 2011
- 류건집 주해, 다경주해, 이른아침, 2010
- 정유화, 다경강설, 삼녕당, 2013
- 치우지핑 지음, 다경도설, 이른아침, 2005
- 康才媛, 法門寺金銀茶器之探討—兼論茶器之美感與藝術, 藝術評論 第二十四期, 2013
- 高泰鎮, 新羅興德王代 金銀器禁令의 성격, 2019
- 김진·숙이송·란조범환, 장보고와 차 문화 전파, 재다법인 해상왕장보고기념사업회, 2010
- 陝西省法門寺考古隊, 扶風法門寺塔唐代地宮發掘簡報, 文物, 1988
- 王惠民, 敦煌與法門寺的香供養具以香寶子與調達子為中心, 敦煌學輯刊, 2011
- 이송란, 中國法門寺地宮茶具와 통일 신라茶文化, 선사와 고대, 2010
- 任新來, 法門寺茶器具考釋, 農業考古, 2013
- 임현숙, 중국 차문화사에서 본 음다법의 변화에 따른 다구 연구, 성균관대학교 석사학위논문, 2016
- 조기·정이순옥, 한중 전차(錢茶)의 제다법과 음다법 비교, 중국인문학회, 2008
- <https://kknews.cc/n/xgr3qk9.html>
- <https://wantubizhi.com/image.aspx>

감사합니다.

kteaculture@gmail.com