



虫茶制作基地群山环绕。



把化香夜蛾幼虫放在手上观察。



曹丽琼带着徒弟们观察虫茶的茶汤颜色。

三江虫茶：虫儿“酿”出致富新产业



虫茶茶水香气馥郁，入口甘甜。



↑ 村民在侗寨鼓楼旁晾晒虫茶。

深秋时节，大部分茶园已进入休整期，而在三江的群山之间，一种特殊的茶才迎来采收旺季。走进三江侗族自治县古宜镇文大村上引木屯的虫茶基地，村民们弯腰在干枯的枝叶间，仔细寻觅着一种由昆虫参与创造的特殊饮品——虫茶。

虫茶外观粒细圆、油光亮、色金黄，当地人习惯称它为“虫屎茶”，因形如墨色珍珠，也得名“龙珠茶”。取几粒虫茶放入杯中，热水缓缓注入，茶汤逐渐清亮。轻抿一口，竟有淡淡的甘甜回味。这门独特的制茶技艺，从明代传承至今，已有500余年历史。2020年，三江虫茶制作技艺被列入自治区级非物质文化遗产代表性项目名录，80后的曹丽琼正是这项技艺的市级传承人。

“制作虫茶，是我们与自然的默契合作。”曹丽琼向记者介绍，化香树、糯米藤、黄连木、野山楂、钩藤等野生植物的鲜嫩叶都是制作虫茶的原材料。村民们先上山采摘嫩叶，待叶片发酵出独特清香时，便会吸引化香夜蛾前来产卵。十余天后，破卵而出的幼虫爬满叶面，尽情啃食。而这些幼虫的排泄物，正是制作虫茶的原料。

虫茶制作基地负责人侯桂明表示，筛茶是制作过程中的关键环节。老师傅手执竹筛，轻轻抖动手腕，通过2毫米的筛眼筛去残梗，留下乌黑油润的颗粒。随后，这些颗粒还要经过高温炒制，既杀菌，又激发茶香。

“虫茶不仅是茶，更是一味良药。”曹丽琼说，《本草纲目》中明确记载虫茶具有“清热祛暑”的药用价值。在清代，虫茶曾远销南洋，深受海外人士喜爱。

如今，这门古老手艺正焕发新的生机。在第二届广西乡村振兴技能大赛暨第九届广西农民技能大赛柳州赛区中，曹丽琼获茶艺类第一名。她先后获评“柳州工匠”、柳州市“技术能手”等称号，并通过“师带徒”方式，将虫茶制作技艺传授给20多名致富能手。目前，文大村等多个村庄依托“企业+农户”的模式发展虫茶产业，带动了上千户茶农增收。曾经的荒山变成了茶园，小小虫茶，正成为侗乡群众致富的新产业。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



← 曹丽琼在检查叶片的发酵情况。



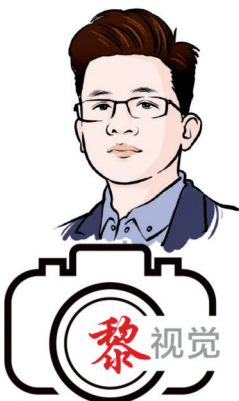
← 侯桂明在虫茶制作基地里忙碌。



↓ 侯桂明带来自印尼的客人查看隐藏在枝叶间的幼虫。



↓ 筛茶是制作虫茶的关键环节。



中国非遗脉动柳州