

全 球 普 洱 茶 十 大 杰 出 人 物
台 湾 普 茶 庄 · 经 典 普 洱 创 始 人 石 昆 牧 先 生 著 作



钻石版

名词释义

石昆牧 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

全 球 普 洱 茶 十 大 杰 出 人 物
台 湾 普 茶 庄 · 经 典 普 洱 创 始 人 石 昆 牧 先 生 著 作

钻石版

经典普洱

名词释义

石昆牧 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目(CIP)数据

经典普洱：名词释义/石昆牧著.
—北京：中央编译出版社，2017.11
ISBN 978-7-5117-3447-1

- I. ①经…
- II. ①石…
- III. ①普洱茶—基本知识
- IV. ①TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第275143号

经典普洱：名词释义

出版人：葛海彦

出版统筹：贾宇琰

责任编辑：邓永标

执行编辑：舒心

责任印制：刘慧

出版发行：中央编译出版社

地址：北京西城区车公庄大街乙5号鸿儒大厦B座（100044）

电话：（010）52612345（总编室）（010）52612363（编辑室）
（010）66130345（发行部）（010）52612332（网络销售部）
（010）66161011（团购部）（010）66509618（读者服务部）

经销：全国新华书店

印刷：鸿博昊天科技有限公司

开本：787毫米×1092毫米 1/16

字数：223千字

印张：14.5

版次：2017年11月第1版第1次印刷

定价：128.00元

网 址：www.cctphome.com 邮 箱：cctp@cctphome.com
新浪微博：@中央编译出版社 微 信：中央编译出版社(ID:cctphome)
淘宝店铺：中央编译出版社直销店 (<http://shop108367160.taobao.com>)
(010)55626985

本社常年法律顾问：北京市吴栾赵阎律师事务所律师 闫军 梁勤
凡有印装质量问题，本社负责调换。电话：010-66509618

普洱茶

因时而变、因境而变、因人而变、因心而变

没有执著

没有过多自我

什么都是

也什么都不是

如同已达无我之境界

懂普洱

已懂自己



再版序

2005年2月，我的第一本普洱茶文集《经典普洱》由北京同心出版社汇集出版，其中包含2001—2004年初发表在台湾杂志与网络上的有关普洱茶专文，多数是2002—2003年文章稍作修订发表，并已于2011年2月由中央编译出版社修订再版。其中内容多有不少市场或专业用词，许多茶友反映仍有艰涩难懂之处。笔者遂于2005年中开始编撰普洱茶相关用词，包含市场与学术解释，盼能让读者更加明确普洱茶文化。

2005—2006年撰写的《经典普洱—名词释义》适应当时时空背景与相关信息，相对不尽周全，2013年出版《经典普洱—名词释义》修订本，2017年出版钻石版，现版本与原版本最大的区别是：更新仓储观念及定义，增新茶区、茶品新信息、新市场惯用名词等等。

石昌敬



目录 Content

云南/1

普洱茶/3

六大茶类/5

白茶/5

黄茶/5

绿茶/6

青茶/6

红茶/7

黑茶/7

紧压茶/9

四大产区/10

保山市(地区)/10

临沧市(地区)/11

普洱市/13

西双版纳地区/15

茶区/17

下关茶区/17

勐海茶区/18

易武茶区/19

六大茶山/20

主要茶山简介/21

曼撒/21

易武/22

倚邦/23

革登/24

莽枝/24



蛮砖/25
攸乐/26
巴达/26
布朗/28
班章/29
南糯/30
勐海勐宋/32
贺开/33
帕沙/34
景迈/34
邦崴/36
景谷/36
镇沅/37
江城/39
勐库/39

茶马古(商)道/41

江内/42
江外/42

茶种与生长形态/43

云南大叶种(云南大叶茶类)/43
乔木/43
灌木/44
野生茶/44
野生型野生茶/45
栽培型野生茶(古树茶)/45
台地茶/46
野放茶/46
群体种/47

良种茶/48
紫娟/50
螃蟹脚/50
勐库种/51
景谷大白茶/51
边境茶/52
滇缅茶/52

茶性分类/53

生饼茶/53
熟饼茶/54
翻压茶/55
春茶/55
谷花茶/55
雨前茶/56
雨水茶/56

制程/57

传统与现代制程/57
传统及现代制程定义与差异/58
现代普洱茶制作加工/58
茶菁级数/59
青毛茶收购/60
来料加工/60
委外加工/61
拼配/61
萎凋/62
杀青/62
揉捻/63
复揉/64



解块/64

晒青毛茶/64

筛分/65

滇绿/65

茶叶发酵/65

洒水渥堆发酵（热发酵）/65

制前发酵（冷发酵）/66

后发酵/67

低温制程/67

蒸压/67

铁模/68

石模/68

成品干燥/68

成品日晒干燥/69

烘焙/69

金玉天/70

疙瘩茶（茶头）/70

焦心/70

烧心/70

碳化/71

黄片/71

马蹄口/72

普洱茶评鉴（重手泡）/73

取样/73

评鉴茶具/74

冲泡方式/74

评茶方式/75

叶底/76

评鉴用水/76

口感/77

口感/77

体感/77

气感/77

茶性/78

茶质/78

香气/78

苦涩/78

熟果酸/79

勐海味/79

青味（菁味）/80

甘韵甜质/80

层次感/80

烟熏味/81

烟焦味/81

樟香/81

兰香/81

参樟香/82

枣香/82

龙眼味（桂圆味）/82

荷香/83

参香/83

青参香/83

木质化/83

锁喉/83

收敛感/84

沉默期/84

凉气感/84

汤氲/85

茶菁外形/85



紧压外形/86

茶菁色泽/86

汤色/87

叶底/88

白霜/89

仓味/89

醒茶/89

斗茶/90

仓储/91

入仓茶/91

未入仓茶/92

翻仓/92

退仓/92

衣鱼(蠹虫、银鱼)/93

茶虫/93

竹壳虫/93

瓮/93

高温高湿/94

高温低湿/95

低温高湿/95

低温低湿/95

通风/96

压力/96

光线/96

北方与南方仓储差异/96

包装及特征/98

件/98

筒/98

饼/98

竹壳包装/100

竹箴/100

牛皮纸包装/100

大票/101

直式大票/101

横式大票/101

外包纸/102

筒票/103

内票/103

内飞/103

草纸/103

厚棉纸/104

网格纸/104

手工薄棉纸/104

机器薄纸/104

外包薄油纸(黄、白)/105

薄油纸细字内飞/105

朱砂红/105

尖出、平出/105

美术字内飞/106

省公司内飞/107

粗字体繁体厂内飞/107

简体厂内飞/107

傣文内飞/108

小七(丁勾七)、大七/108

大口中/108

特殊标记/109



紧压茶形/110

- 龙团凤饼/110
- 沱茶/110
- 七子饼茶/111
- 紧茶/112
- 砖茶/113
- 四喜方茶/113
- 方砖/114
- 茶膏/114

古董印级茶/116

- 古董茶/116
- 八中茶/117
- 印级茶/117
- 红印/118
- 无纸红印/118
- 甲、乙级蓝印/119
- 大字绿印/119
- 小字绿印/120
- 蓝印铁饼（绿印铁饼）/120
- 红散/121

中国土产畜产进出口公司茶品/122

- 云南七子饼茶/122
- 唛号/123
- 7532/123
- 7542/124
- 8582/125
- 7502/125
- 7572/125

- 7452/125
- 8592/126
- 7262/127
- 7562/127
- 7581/127
- 73青饼（小绿印）/128
- 红带七子饼/128
- 七子黄印/129
- 黄印沱茶/130
- 七子铁饼/130
- 文革砖/131
- 中茶简体字/131
- 雪印/132
- 商检/133
- 88青饼/133
- 92-7542/134
- 92方砖/134
- 93青/134
- 大益牌/135
- 紫天/135
- 橙印/136
- 紫大益/136
- 玫瑰大益/136
- 绿大树/137
- 首批绿大树沱/138
- 2001年绿大树/139
- 2001年7582/139
- 2003年巴达山野生茶/139
- 宫廷普洱/140
- 宝焰牌/140



中茶牌甲级沱茶/141
中茶牌乙、丙级沱茶/141
松鹤牌/142
松鹤牌一级沱茶/142
南诏/143
大理沱茶/143
销法沱/143
泡饼、铁饼/144
8663/144
8653/144
8853/145
2001年8853/145
2003年FT小铁饼/145
83铁/146

特殊与订制茶/147

云海圆茶/147
真淳雅号/147
华联青砖/148
老树圆茶/148
1997香港回归纪念饼(砖)/149
云南紧茶/149
水蓝印/150
鸿泰昌/151
利兴隆/151
易昌号/151
白版茶/152
普洱茶柱/153

石昆牧经典茶文化、 经典普洱体系相关茶品/154

十年商道(生茶)/154
鑫昀晟(生茶)/155
玉韵雅月(生茶)/155
经典普洱(生茶、熟茶)/156
莲心(生茶、熟茶)/157
经典酊品(生茶)/157
经典韵品(生茶)/157
品鉴(生茶、熟茶)/158
天下云茶(生茶、熟茶)/158
亦如是(熟茶)/158
云集(生熟茶)/159
天威德成(生茶)/159
天授与无茶(生茶)/160
五福临门(生茶)/160
茶品天下/160
景迈有机茶系列(生茶)/161
云普紫芽/162
云沧圆茶(大叶青)/162
云青圆茶(茶花饼、红带大叶)/162
云石圆茶/163
勐海云梅春茶/163
易武传奇(2006丙戌年)/164
求败/164

省茶司/165

中国茶业公司云南省公司/165
中国土产畜产进出口公司
云南省分公司/165



国营厂/166

- 昆明茶厂/166
- 国营勐海茶厂记事/167
- 国营下关茶厂记事/170
- 黎明茶厂/174

民营厂/175

- 昌泰集团/175
- 南涧茶厂/175
- 澜沧古茶公司/175
- 勐海博友茶厂/176
- 昆明菁峰茶业/177
- 澜沧裕岭—古茶开发公司 (101公司) /178

普洱茶与保健/179

- 多酚类 (Polyphenols) /179
- 儿茶素 (Catechins) /180
- 茶黄素 (Theaflavins) 与
茶红素 (Thearubigins) /181
- 叶绿素 (Chlorophyll) /182
- 咖啡因 (Caffeine) /182
- 氨基酸 (Amino acids) /182
- 茶氨酸 (Theanine) /182
- 矿物质 (灰分) /183
- 渥堆与微生物/183
- 日光臭 (Sunling flavour) /184
- 油耗味 (Rancid odor) /184
- 金花/184
- 浸出物/184
- 水分含量/185

血脂/186

EGCG/186

二甲氧基苯/186

普洱茶与黄曲霉/187

孕妇饮茶/188

幼儿饮茶/188

铁质/188

钙质/188

饮食与茶/189

茶醉/189

酒与茶/189

茶酵素/190

饮茶与水分摄取/190

饮茶与口腔/190

饮茶与皮肤/191

适量饮茶/191

炖茶/192

生熟拼配与勾兑/192

其他紧压茶/193

广云贡饼/193

安茶 (六安龙团) /193

六堡茶/194

重庆沱茶/195

千两茶 (花卷) /196

茯砖/196

青砖/197

米砖茶/197

康砖/198

龙珠茶/198



品茶相关器皿/199

壶/199

低密度低煨烧/200

低密度高煨烧/200

高密度低煨烧/201

高密度高煨烧/201

瓷壶与瓷盖碗/201

杯/201

公道杯（茶海）/202

煮水器皿/202

生铁壶/203

热源/204

推荐普洱茶书籍/205

《普洱茶》/205

《方圆之缘——深深紧压茶世界》/205

《当代普洱茶》/206

《下关沱茶复刻版专辑》/206

《2002中国普洱茶国际学术研讨会
论文集》/207

《云南省茶叶进出口公司志》

《云南省下关茶厂志》/207

《普洱茶·续》/208

《中国普洱茶古六大茶山》《普洱
茶原产地——西双版纳》/208

《经典普洱》/208

《经典普洱——名词释义》/209

《迷上普洱》/210

参考文献/211

茶与人生/212

跋/217

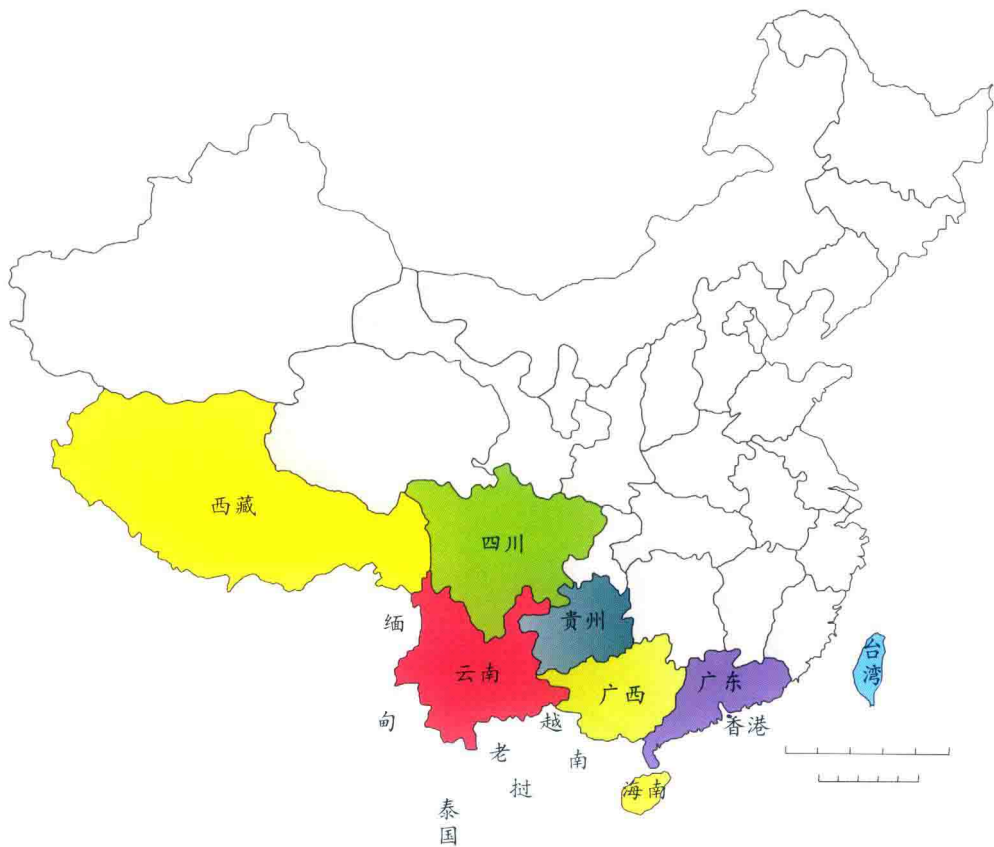
石昆牧普洱茶记事/218



云南

地处中国西南边陲，北邻西藏、四川，东邻贵州、广西，西与南则与缅甸、老挝、越南等国接壤。为低纬度高原地区，因地理的特殊性，与贵州合称“云贵高原”。位于北纬 $21^{\circ}8'22'' \sim 29^{\circ}15'8''$ 和东经 $97^{\circ}31'39'' \sim 106^{\circ}11'47''$ 之间，总面积达 39.4 万平方千米，是台湾省土地面积（3.58 万平方千米）的 11 倍多。

北回归线横贯云南临沧南端、普洱市中南部地区，同时通过广西、广东及台湾，所以这几个地区在纬度上是接近的。云南地势北高南低，从迪庆藏族自治州、怒江傈僳族自治州、丽江市，呈现扇形走向，由高而低扩散。普洱市、西双版纳傣族自治州、红河哈尼族彝族自治州等，为平均较为低势的地区，高低差悬殊达 6663 米。



云南省地理位置



这种高纬度、高海拔，低纬度、低海拔的一致性，加上地理位置独特、地形复杂，造就了特殊环境。其主要表现特点为：区域性差异分明，垂直变化十分明显。年温差小，日温差大。雨量充沛，旱雨季分明，降雨量北少南多，分布不均。这样的气候，造就不同茶产区口感、体感特异风味。

云南属于大陆型热带亚热带高原型气候。严格说来，云南省并没有四季之分，与江南地区的二十四节气区分有天壤之别；以致不该有所谓“明前春茶”“谷花茶”等江南茶品分类。每年10月底至次年5月受伊朗印巴地区和沙漠地区气流影响，日照充足、空气干燥、降雨偏少，为明显旱季。6月至10月中旬受赤道海洋西南季风和热带海洋东南季风影响，温度高、湿气重，降雨日多且量大，为明显雨季。年平均温度 $17^{\circ}\text{C} \sim 22^{\circ}\text{C}$ ，年平均降雨量1200毫米 \sim 2000毫米之间，相对湿度在80%以上。

近年世界气候异常，温室效应、圣婴现象，尤其2002年之后云南省干雨季的规律严重失常，2009—2012年春季连续四年干旱，导致近年茶菁质量上的差异。云南省土壤以砖红壤与赤红壤为主，PH值4.5 \sim 5.5之间，疏松腐殖土深厚，有机含量特高，十分适合茶树生长。气候地理条件的优异，造就云南普洱茶的特殊性。

据了解，云南省16个州市129个县区市中，有15个州市110个县市区生产茶叶，晒青毛茶集中在普洱市等4个州市。2004年统计，全省茶叶总种植面积达287万亩，居全国第一位。所有茶叶产量达到9万余吨，仅次于福建、浙江二省，居全国第三位。茶叶总产值约40亿元人民币。



普洱茶

中国十大名茶之一，以其集散地与原产地之一的普洱命名之。唐朝时普洱名为步日，属银生节度。银生茶为普洱茶的前身，于元朝时称之为普茶，明朝万历年间才定名为普洱茶。

云南省标准计量局 2003 年 3 月 5 日公布所谓的“云南普洱茶”定义为：云南省一定区域内的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过后发酵加工成的散茶和紧压茶。发酵有两个途径：

（一）自然发酵。从不加水，放置陈化若干年后，香港俗称“原旧普洱茶”或“生普”。

（二）人工发酵。加水渥堆，出堆即称“熟普”。



生茶

虽然市场不一定会依照官方定义来区隔茶品，但云南省对普洱茶所制订的范围，事实上最大受害者是云南广大农民与多数厂方，而最后得利的反而是云南特定少数厂方、公司，以及香港、台湾茶商与收藏家，且衍生出许多无法解决的问题。

（一）所谓“云南省一定区域内”，范围在哪里？谁来界定与辨识产区？定出范围，是否会伤害某些不在范围内的地方政府与农民？



熟茶



是否会造成范围内的茶区茶菁抢购？

(二) 从古代到 1970 年以前，普洱茶都是以生茶形态，且以品饮新茶为主，是古代至今世人之共识。现今居然加以定义为渥堆熟茶或所谓陈茶，而原本历史上所称呼的“晒青毛茶—普洱茶”现在却是属于绿茶，这样是否已经本末倒置、否定与错乱历史？如果只能取其一，笔者甚至认为，应该直接将渥堆熟茶与陈茶重新命名，以避免混乱及落人口实之嫌。

(三) 所谓“自然发酵，从不加水，放置陈化若干年后”，此定义中，陈化几年才称为普洱？且由谁认定与辨识年份？

(四) 限定大叶种（应称大叶茶），历史上六大茶山中曾为贡山的倚邦、革登、莽枝多数为中小叶种，是否将被排除在普洱茶名称之外？

按此标准将可能造成更多的模糊与误区，比如否定历史、年份无法判断、产区的模糊与产业的伤害等等，有其重新商榷的必要。

笔者认为，应该对云南普洱茶定义以涵盖性的广义认定：云南生产（产地）之晒青毛茶（制程）及其衍生成品，包含散制、紧压（形状）与生茶、渥堆熟茶（人工快速陈化）。主要特色在属于后发酵茶，越陈越香越醇厚，且能长存久放。以致，普洱茶是一茶种 *Camellia, Assamica* (Master) Chang, *Assamica* 也是云南特有制程茶品。

2008 年订定普洱茶国家标准，已修改许多不合实际与市场冲突之观点，但仍有许多狭隘门户与保护条款。标准订得太严苛，只是流于形式而无法执行；过于保护产区，只是把产业做小，不利发展。笔者认为，在不违背历史背景与共创市场原则上，尽量简化普洱茶定义，以利执行而不流于空洞口号。

2008 年之后，市场亦有许多民间专家主观认定普洱新制生茶是绿茶，这基本上是弃历史文化不顾，且对普洱茶没有基本认知的坚持。绿茶与普洱生茶制程上差异甚大，绿茶为尝鲜嫩为主，普洱生茶贵在以青壮叶为主且能陈化，二者品饮价值完全南辕北辙，根本无法相提并论。且普洱生茶长时间储存与地区环境影响茶品甚巨，所谓适饮口感年限及状态更无标准可言，以致论普洱新制生茶为绿茶，只能当作个人标准与喜好，不该成为推广定义。