

# 新普洱茶典

杨中跃著／摄影



云南出版集团公司  
云南科技出版社

- 系统介绍普洱茶定义、原料、制作、存贮
- 首次揭示普洱茶变化原理、香气及茶气原理
- 首次揭示普洱茶越沉越香的存茶奥秘
- 系统介绍普洱茶冲泡与品鉴技法

图书在版编目 (CIP) 数据

新普洱茶典 / 杨中跃著 . -- 昆明 : 云南科技出版社, 2011. 3

ISBN 978-7-5416-4520-4

I . ①新… II . ①杨… III . ①普洱茶—文化 IV . ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 043895 号

书名：新普洱茶典

作者：杨中跃

责任编辑：吴 涯 和智军

责任校对：叶水金

责任印制：翟 苑

云南出版集团公司

云南科技出版社出版发行

(昆明市环城西路 609 号云南新闻出版大楼 邮政编码：650034)

普洱方华印刷有限公司印刷 全国新华书店经销

开本：889mm×1194mm 1/16 印张：13.25 字数：374 千字

2011 年 3 月第 1 版 2011 年 3 月第 1 次印刷

印数：1 ~ 3000 册 定价：120.00 元

# 导 读

- ※ 重新解读普洱茶历史传说，从历史角度探讨普洱茶定义。
- ※ 探讨普洱茶制作各环节工艺对普洱茶品质的影响。
- ※ 系统介绍普洱茶品鉴方法与技巧。
- ※ 系统介绍各种普洱茶及 50 个古茶山茶叶的特征及品鉴方法。
- ※ 首次揭示月亮与普洱茶品质的关系。
- ※ 首次论述普洱茶是不发酵茶。发酵说的误导使普洱茶不会越沉越香。
- ※ 首次揭示普洱茶香气和茶气原理。
- ※ 首次揭示普洱茶变化原理和越沉越香的存茶秘密。
- ※ 论述了普洱茶不是越陈越香而是越沉越香。
- ※ 首次提出普洱茶分类中增加驯化型。
- ※ 论述了萎凋与普洱茶品质的关系。
- ※ 论述了普洱茶不同香型产生的原理。
- ※ 论述了乔木老树茶品质优于台地茶的原因。



# 普洱茶的魅力（代序）

## 看得见、摸得着、喝得到的千年普洱

云南澜沧江流域的普洱、西双版纳、临沧一带是世界公认的茶的发源地，被称为世界茶源。这里还保存着大量的野生茶树和野生茶树群落。有镇沅千家寨 2700 年的野生古茶树，有勐海巴达 1700 年野生古茶树，有临沧勐库大雪山野生茶树群落等。在临沧的凤庆、云县，普洱的景东等地保存着不少驯化型大茶树，有的已经有上千年的历史。澜沧邦崴 1100 年的古茶树被鉴定为过渡型茶树。在南糯山古茶园里有鉴定为 800 多年的栽培型古茶树。在普洱茶的原产区还保存了超过 50 个古茶园，其中澜沧景迈古茶园面积超过 10000 亩。

云南布朗族的祖先称为濮人，是中国公认的最早驯化、栽培茶树的民族，也是最早制茶的民族。根据景迈山缅寺傣文记载，景迈山 1300 前已经有茶园，而最新的说法是在缅甸找到了新的资料证明景迈种茶已经有 1800 年。这些丰富的实物资料在证明普洱茶原产区是世界茶源、证明普洱茶有悠久的历史的同时也给我们提供了看得见、摸得着、喝得到的千年普洱。这些上千年的古茶树、古茶园经历了千年的风霜，积攒了千年的能量和灵气，当我们去拜谒这些千年古茶，甚至有幸喝到这样的千年古茶的时候，它的千年能量和灵气似乎也可以让我们的灵魂穿越千年的时空，去仰视普洱茶的千年历史，去领略生命的真谛。

唐代茶圣陆羽撰写的《茶经》让我们可以看到当时中国茶业的发展，《茶经》中记载了当时的很多名茶，我们现代的普洱茶爱好者和研究者们常会因为《茶经》中没有关于普洱茶的记载而感到遗憾，其实不必遗憾，《茶经》中记载的名茶现在还有吗？如果有也只是和它们同名的它们的重重重孙吧。而我们普洱茶则不然，我们有唐代的、甚至比唐代更久远的古茶实物。如果要以制成的茶叶实物来说明，普洱茶也有 150 年以上的故宫贡茶和存于民间的上百年号级茶，而且是仍然可以喝的“古董”。

## 超过 50 个山头的茶韵茶味

在其他茶类中比较有名的强调茶韵的是武夷岩茶，武夷岩茶因其岩韵而著名，而普洱茶则一贯都强调山头韵。多样的气候特征，复杂的地形地貌，丰富的森林植被，充足的光照，优良的茶树品种造就了普洱茶，也造就了普洱茶的山头韵。普洱古树茶茶饼的多样及多层次的香气、茶汤的丰富而饱满的口感、长久而滑爽的回甘、悠长迷人的杯底香，这些是普洱茶特有的迷人魅力。普洱茶产区有超过 50 个古茶园，每个古茶园所产的茶叶其茶韵、茶味都有明显的区别。茶叶苦涩的程度、汤质的甜滑饱满、回甘的快慢强弱、茶饼茶汤杯底的香型香味都有各自的风味特征，如果再考虑上不同的存茶地点、不同的存茶方法所形成的各种口感滋味，普洱茶口感滋味的变化组合会有上千种。世界上不会有那一种茶叶有如此丰富的口感滋味。喜欢刚烈型的茶味可以选择老班章、老曼峨、章朗、那卡……，喜欢香甜柔美型的可以选择景迈、贺开、帕赛、迷帝……，喜欢甜滑型的可以选择易武、莽枝、国庆、东旭、黄草坝……。

## 可以和你一同成长、成熟的普洱茶

普洱茶被称为可以喝的古董，它可以长期存放，存法得当可以越存越香、越存越好喝。一个爱茶的人，可以自己搜集普洱茶原料，自己制作或监制，自己存放。把自己收制的普洱茶存放起来后，每过一两个月拿出来看看它的变化，闻闻它的香气，泡上一壶亲自体验它的变化……从青涩到成熟……。人生的过程与普洱茶的成熟过程是如此相似……。但是，仿佛像一句古语：我生也有涯而普洱茶却无涯…。这会是普洱茶爱好者的心声吗？一个爱茶人如果从20岁开始存茶到60岁，人开始进入老年而普洱茶只是到了它的壮年，人到了80岁进入暮年而普洱茶也还只是算壮年……。有人说过一个爱茶人穷其一生也无法完全搞懂普洱茶。亲自收制、亲自存放、亲自冲泡品饮…10年…20年…30年…40年…50年…60年……。普洱茶与我们一同成长、一同成熟……。这也是普洱茶的独特魅力之一。

## 很好的保健功能

普洱茶是一种具有很好保健功能的饮料，这也是普洱茶的魅力之一。在中国的古籍中有很多关于普洱茶保健功能记载，如在《本草纲目拾遗》中记“味苦性刻，解油腻牛羊毒，虚人禁用。苦涩，逐痰下气，刮肠通泻。……普洱茶膏黑如漆，醒酒第一，绿色者更佳。消食化痰，清胃生津，功力尤大也。”日本、法国等国外科研机构和国内科研机构的研究证明普洱茶有很好的保健功能。在《普洱茶保健功效科学揭秘》一书中收录的研究成果证明，普洱茶在降血脂、降血糖、降尿酸、抗氧化、助消化等方面具有较好的保健功能。普洱茶是最适合现代人健康状态和保健需要的健康饮品。

## 独特的文化内涵

多民族的茶文化：普洱茶的原产区是一个多民族聚居区，布朗族、哈尼族、傣族、彝族、拉祜族、基诺族、汉族……。多民族为普洱茶的发展、为普洱茶文化作出了贡献。由于历史的原因每个民族都有自己独特的历史文化，这种独特的历史文化与普洱茶文化的结合就形成了丰富的普洱茶文化。中原、江南的茶文化也许是阳春白雪，普洱茶文化也许是下里巴人，但这个下里巴人一定是丰富多彩的……

悠久的茶马古道：普洱茶的原产区山河纵横、山高谷深，同外面的交流主要靠马帮，由于对外交流的物资中茶属于重要和大宗的商品，这条沟通普洱茶产区与外界联系的通道就称之为茶马古道。上千年的古道已算不清走过了多少马帮、已数不清运出了多少茶叶、更记不下那许多赶马小伙与扑哨、金花的故事……

贡茶的地位：普洱茶的扬名天下与定为贡茶“瑞贡天朝”有很大的关系。从清雍正年间普洱设府，普洱茶年年上贡后普洱茶名声大振，六大茶山“入山作茶者十万”。据专家考证，清代各地贡茶前要先经皇帝对贡茶名册勾选，很多名茶有过没打勾入选的年份，但普洱茶每年都是打勾入选的。现在故宫内还有不少保存完好的普洱贡茶实物。

美丽的历史传说：特定的历史地理和文化原因使普洱茶原产区的茶的历史文化传说没有中原江南那么丰富，但是还是有不少关于茶的传说，如“诸葛亮兴茶”、“岩冷种茶”等，这些传说丰富了普洱茶文化。

丰富的实物历史：普洱茶拥有最丰富的实物历史，从野生茶、驯化茶、过渡茶到各种年份的栽培茶，从150多年的贡茶到号级茶、印级茶、饼级茶……。丰富的实物资料为普洱

茶的研究和宣传提供了详实的资料和丰富的实物资源。

作为一个普洱人，普洱茶魅力更加让我着迷。沉迷于普洱茶十余年，从喝茶、品茶到研究茶，从收集各色普洱茶到收集各山头老树茶，从制茶方法的对比研究到存茶方法的对比研究，从品茶到冲泡技巧和普洱茶品鉴的研究，随着对普洱茶的认识的不断加深，也针对普洱茶市场的鱼目混珠现象和普洱茶宣传中的道听途说、人云亦云、凭空臆断现象，觉得有必要将自己的普洱茶研究的心得和成果与普洱茶的爱好者、研究者进行分享，于是从2006年开始撰写有关普洱茶的文字，2007年所撰写的《品鉴普洱》一书由云南科技出版社出版发行，从2009年起为《云南普洱茶·春夏秋冬》每期撰稿2~3篇，为了比较完整的展现这些年对普洱茶的研究成果，撰写成了《新普洱茶典》一书。

作 者

2011年1月8日

# 目录

## 一、重要名词阐释

普洱茶 (2)	普洱生茶与普洱老茶 (2)
渥堆普洱茶 (2)	轻发酵茶 (2)
干仓 (3)	湿仓 (3)
自然仓 (3)	乔木与灌木 (3)
放荒茶、荒野茶 (4)	乔木老树与矮化老树 (5)
野生型、驯化型、过渡型、栽培型 (5)	
大叶种与小叶种 (6)	普洱府 (6)
六大茶山 (6)	动植物的分解 (6)
发酵 (7)	酶促作用 (7)
黑茶 (7)	号级茶 (8)
印级茶 (8)	饼级茶 (8)
晒青与烘青 (8)	泡条与紧条 (8)
越陈越香与越沉越香 (8)	普洱茶具与普洱茶艺 (9)
山野气韵 (9)	

## 二、普洱茶的历史与历史上的普洱茶

(一) 普洱茶的历史演进 (10)	
1. 传说的普洱茶史 (10)	
2. 有文字记录的普洱茶史和可考证的普洱茶史 (12)	
(二) 从历史的角度定义普洱茶 (20)	
1. 历史上的普洱茶产区 (21)	
2. 历史上的茶种 (22)	
3. 历史上的制作 (22)	
4. 历史上的贮存 (24)	

## 三、普洱茶的变化原理和“越陈越香”的探讨

(一) 茶叶的变化是植物的分解作用 (26)	
(二) 普洱茶香气是茶叶分解时的能量释放 (28)	
1. 外分解与内分解对普洱茶香气的影响 (28)	
2. 普洱茶越存越香是能量释放过程中的香味沉积 (29)	
3. 普洱茶出现多种香型表述的原因 (31)	

## (三) 关于“越陈越香” (32)

1. 越陈越香是一个现代概念 (32)
2. 老茶中出现越陈越香是一种巧合 (32)
3. “发酵”概念的误读存不出“沉香”好茶 (33)
4. “陈香”用词误导人们对普洱茶香的判断 (33)
5. “沉香”例证 (34)
6. 越沉越香是否有时间限定 (34)
7. 让普洱茶越沉越香的存茶方法 (35)
8. 普洱茶原料与越沉越香的关系 (35)
9. 普洱茶制作与越沉越香的关系 (35)

## 四、普洱茶的茶气

- (一) 普洱茶的茶气原理 (36)
- (二) 普洱茶茶气的体验 (38)

## 五、影响普洱茶品质的因素

- (一) 原料与普洱茶品质的关系 (39)
  1. 大叶与小叶 (39)
  2. 乔木与台地 (39)
  3. 树龄 (40)
  4. 生态环境 (41)
  5. 纬度 (41)
  6. 海拔 (41)
  7. 野生型、栽培型、驯化型、过渡型 (42)
  8. 群体种与无性系品种 (42)
  9. 纯料与拼配 (43)
- (二) 制作环节对普洱茶品质的影响 (43)
  1. 采摘时间 (43)
  2. 萎凋程度 (44)
  3. 杀青方式与程度 (44)
  4. 揉捻程度 (44)
  5. 日晒条件 (44)

- 6. 关于发汗 (45)
- 7. 压制松紧度 (45)
- 8. 压饼后的干燥 (46)
- 9. 包装材料 (46)
- 10. 轻度发酵 (47)
- (三) 存贮对普洱茶品质的影响 (47)
  - 1. 光线、湿度、温度、密闭度与普洱茶品质的关系 (47)
  - 2. 越沉越香的存贮方法 (48)
- 六、普洱茶的收与藏**
- (一) 收藏普洱茶的理由 (49)
- (二) 收藏的风险 (49)
- (三) 藏什么样的普洱茶 (50)
- (四) 普洱茶收藏的收 (51)
- (五) 普洱茶收藏的藏 (52)
- 七、品鉴普洱茶的方法**
- (一) 品鉴普洱茶的四要素 (53)
  - 1. 观色 (53)
  - 2. 嗅香 (54)
  - 3. 品味 (54)
  - 4. 感受茶气 (55)
- (二) 品鉴普洱茶的八步骤 (55)
  - 1. 看干茶 (55)
  - 2. 闻干茶香型与强弱 (55)
  - 3. 观汤色 (55)
  - 4. 品滋味 (55)
  - 5. 闻杯底香 (56)
  - 6. 闻叶底香 (56)
  - 7. 看叶底 (56)
  - 8. 试耐泡度 (57)
- (三) 冲泡技巧与普洱茶品鉴的关系 (57)
  - 1. 茶具 (57)
  - 2. 解茶方法 (58)
  - 3. 水质 (58)

- 4. 冲泡水温与技法 (59)
- 5. 茶水比 (61)
- 八、相关普洱茶的品鉴**
- (一) 乔木老树茶与台地茶的品鉴 (62)
- (二) 纯料与拼配的品鉴 (68)
- (三) 群体种与无性系种品鉴 (69)
- (四) 野生型 (69)
- (五) 过渡型 (70)
- (六) 驯化型 (70)
- (七) 紫芽茶 (70)
- (八) 烘青、炒青、晒青 (71)
- (九) 红茶、美人茶压饼 (72)
- (十) 特型茶 (72)
- (十一) 老普洱茶品鉴 (73)
  - 1. 老普洱茶的保存现状 (73)
  - 2. 怎样品鉴老普洱茶 (74)
  - 3. 品鉴老普洱茶的方法与步骤 (76)
  - 4. 老茶中的乔木老树茶与台地茶的品鉴 (78)
- (十二) 轻度发酵茶品鉴 (79)
  - 1. 什么是轻度发酵茶 (79)
  - 2. 轻度发酵茶的分类 (80)
  - 3. 轻度发酵茶的鉴别 (81)
- (十三) 湿堆熟茶品鉴 (82)
- (十四) 普洱茶衍生品 (83)
  - 1. 茶膏 (83)
  - 2. 茶粉 (84)
  - 3. 茶饮料 (84)
  - 4. 茶保健品 (84)
  - 5. 茶菜 (85)
- 九、古茶山老树茶品鉴 (86)**
- 古六大茶山: 易武 (87)      蛮专 (91)
- 革登 (93)      莽枝 (96)
- 攸乐 (99)      倭邦 (102)
- 附: 曼松 (106)

勐海茶区：老班章与新班章（109） 老曼娥（113）

南糯山（115） 贺开山（118）  
关双（121） 娜卡（123）  
保塘（125） 曼糯（127）  
巴达章朗（130） 巴达曼迈（132）

景洪茶区：勐宋苦茶与甜茶（134）

澜沧茶区：景迈（137） 邦崴（142）  
东卡河（145） 帕赛（147）  
宁洱茶区：困鹿山（149） 新寨（152）  
景谷茶区：小景谷（154） 黄草坝（158）  
墨江茶区：迷帝（161） 景星（163）  
镇沅茶区：老海塘（165） 马邓（167）  
老乌山（169） 茶山箐（171）  
大麦地（173）

景东茶区：老仓（175） 金鼎（178）  
漫湾（180） 哀牢山西坡（182）  
御笔（184） 长地山（186）  
江城茶区：田房（188） 博别（190）  
孟连茶区：腊福（192） 芒中（194）  
双江茶区：冰岛（196） 小户赛（198）  
云县茶区：白莺山（200） 昔归（203）  
东旭（205） 茶房（207）  
凤庆茶区：香竹箐（209） 平河（211）



## 作 者

杨中跃，1960年生于云南普洱县。

1982年毕业于云南大学。

1982年起在普洱市一中任教。国家级骨干教师、云南省特级教师、云南省学科带头人、校专家委员会主任。

1995年开始研究普洱茶，2006年发起成立普洱茶收藏协会，任副会长。

国家级高级评茶员。

所著《品鉴普洱》2007年由云南科技出版社出版发行。

《云南普洱茶·春夏秋冬》专家组成员。

2000年省政府授予“云南省有突出贡献专业人才奖”。

联系电话：13085314455

QQ邮箱：1259625965 @ qq.com

# 新普洱茶典

杨中跃著/摄影

云南出版集团公司  
云南科技出版社

# 一、重要名词阐释

## (一) 普洱茶

普洱茶是因地名得名的地方特种茶类，明朝因产于普洱（最早写作普耳，即今宁洱县）得名，清代设普洱府后因定为贡茶而名扬天下，当时普洱府辖区为宁洱县、威远厅、他郎厅、思茅厅、车里宣慰司。普洱茶原料是云南大叶种和历史上种植于当地的部分小叶种，经杀青、揉捻、日晒干燥后制成的散茶和紧压茶。保存得当可以长期存放而且在一定时间范围内可以越存越香、越存越好喝。20世纪70年代出现的渥堆发酵茶属于普洱茶的一个新品种。

## (二) 普洱生茶与普洱老茶

普洱生茶指新制成未经存放熟化的普洱茶。普洱生茶与熟化后的普洱老茶比，大约可以用米与饭的关系来形容，米可以吃但不好吃，要煮熟成饭。普洱生茶可以喝但不够好喝，要存放转化成熟茶后才好喝。普洱茶存放熟化后的就是普洱老茶、普洱熟茶。渥堆熟茶出现后搅乱了普洱茶概念，只好把普洱生茶熟化后的叫“老生茶”。



新生茶



老生茶



渥堆熟茶

## (三) 渥堆普洱茶

1956年三大改造完成后，大陆私人茶庄结束，存茶卖的方式也结束。因于香港人有喝老茶习惯，为了赚港币，70年代初云南的茶叶科技工作者创造了渥堆发酵制作普洱茶的工艺，用加水发酵的方式加速普洱茶的熟化。渥堆普洱茶出现后就习惯把渥堆普洱茶称普洱熟茶，将未经渥堆发酵的称普洱生茶，但生茶存多年熟化后怎么叫？只好叫“老生茶”。只是一个逻辑性错误的词。准确的应该将老生茶称为普洱熟茶或普洱茶，将渥堆普洱茶称为渥堆普洱茶或渥堆熟茶。

## (四) 轻发酵茶

发酵指微生物参与动植物的分解的过程，属于外分解的范畴。发酵可以加速动植物的分解。渥堆普洱茶属于人为制造微生物活动条件让茶叶重发酵。轻发酵指因自然或人为的原因提供了微生物在茶叶中活动条件，发生了轻度发酵。轻发酵可以加速茶叶中物质能量释放，产生一定程度的外分解活动，因而加速茶叶的变化，如红化。但不论何种程度的发酵都会造成普洱茶的快速失香，使普洱茶失去越

存越香条件，另外由于发酵就会霉变，因而发酵过程也是一个茶叶变质的过程。发生过轻发酵的茶，叶底会有软烂叶或黑硬叶。



轻发酵



轻发酵

## (五) 干仓

干仓应该包括广义与狭义的两种概念，广义的干仓指没有经过人为加湿的相对干燥的茶仓，可以是自然仓，也可以是相对密闭的闷仓。狭义的干仓是使用了干燥设备，人为的把湿度控制在一定标准下的茶仓。目前所说的干仓多数是广义的干仓。

## (六) 湿仓

湿仓指人为的选择或制造出的湿度较大的仓储环境。一般而言当空气湿度超过 80% 以后，如果有较适合的温度条件，微生物就会活跃，茶叶就会长霉、发酵，就会加速茶叶的外分解和变化，让茶叶迅速变红、失香，发霉的部分叶底会变黑变硬直至木质化。做湿仓的方法包括把茶存在潮湿的防空洞，存在高温铁皮房，或在茶仓人为加湿等。湿仓放的茶会有明显的霉变痕迹，闻之有霉味或刺鼻异味，如果退仓退得好闻不出异味时叶底也会有黑硬叶或软烂叶，饮后口腔咽喉会发干、发苦。

## (七) 自然仓

自然仓指不经人为的调控温、湿的仓储。自然仓所存茶叶的品质受仓储地方气候条件决定。在高温高湿地方根据温度、湿度的不同，自然存放茶叶会有不同程度的轻度发酵和霉变的问题。在高温低湿地区茶叶变化会比较快且比较好。在低温低湿地区茶叶变化会比较慢但品质会比较好。但自然存放的茶叶失香是共同存在的问题，只是湿度越大失香越快。

## (八) 乔木与灌木

这种划分是目前一些茶书、茶文章中出现的划分法，实际上作为茶树都属于乔木。只是当台园茶大量出现后由于在普洱茶原产区内还保存了不少成高大乔木状生长的老茶



自然仓



台地茶园

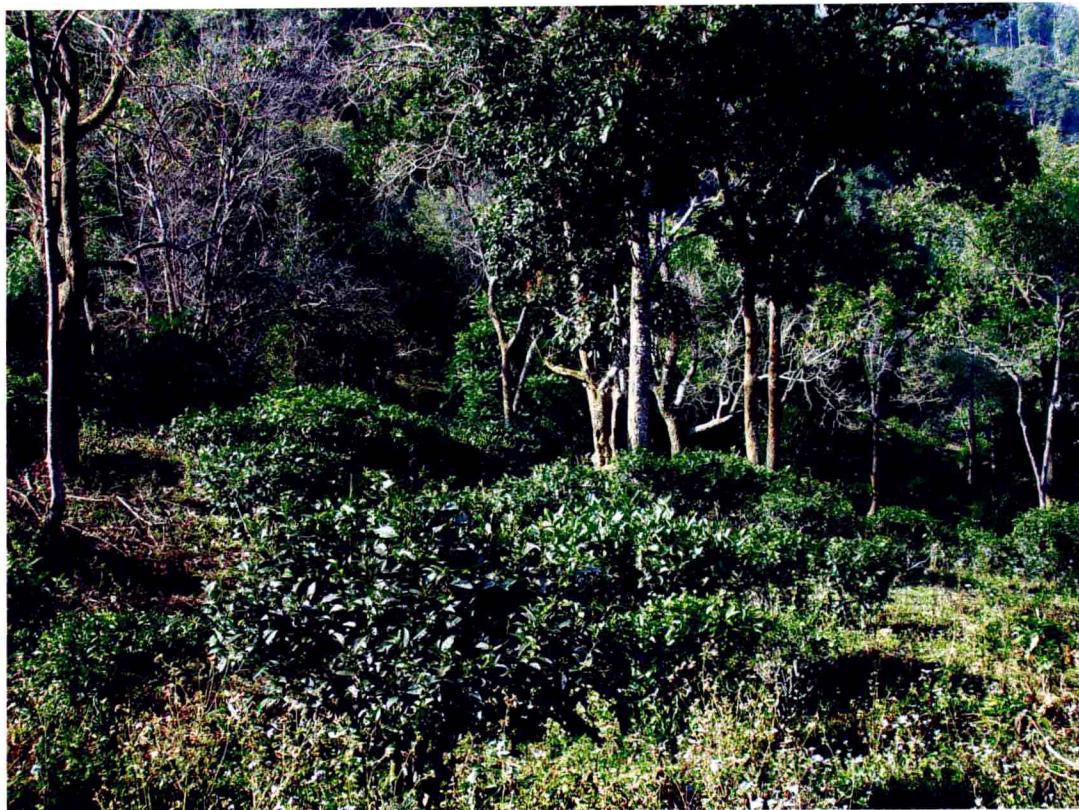
树，两种茶树的生长状态、品质存在较明显差别，为区分方便人们习惯上把乔木状生长的叫乔木茶，将树龄数百年的叫乔木古树茶，将矮化修剪的、成台梯状分布的叫台地茶、灌木茶。这不是科学的植物学分类法，是民间习惯性划分法。

### (九) 放荒茶、荒野茶

特指生长于荒野，人工栽培，但基本没有人工管理的茶。这类茶有的是数百年前种植后因各种原因无人管理与森林共生，融入莽莽丛林之中，近年由于普洱茶市场的发展，很多已经从森林中清理出来，开始加强了人工管理，这种茶生态好、树龄长、采撷量少，所以品质相当好。还有一种是几十年前种



放荒茶



矮化

植后就基本没人管理后成小乔木状生于山野，不修剪。这类茶由于长于山野、采撷量少品质比较好，但由于树龄短，其内含物质和茶气等不如乔木老树茶。近些年随着茶叶市场发展，荒野茶、放荒茶由于加强了人工管理而改变了生长状态，真正的荒野茶、放荒茶已经很少了。

#### (十) 乔木老树与矮化老树

乔木老树指成高大乔木状生长的老茶树，树龄多在百年以上。矮化老树指80年代后为了增加产量、方便采撷而矮化成灌木状的老茶树，矮化后由于每年多次修剪让芽头增多，产量增大，采撷量大必然导致茶叶中内含物质减少，茶叶品质下降。如果矮化后还清光森林，加施化肥、农药则品质更差。

#### (十一) 野生型、驯化型、过渡型、栽培型

野生型指从未经人工栽培驯化过的野生茶，在普洱茶原产区的高山密林中现在仍有很多野生型茶树。野生茶由于没有



驯化型

经过人工驯化，茶叶内保存有较多对人体有害的有毒物质。但由于在一些介绍普洱茶的书籍和文章中把栽培型乔木老树茶误称为野生茶，结果误导很多人盲目的采收野茶。

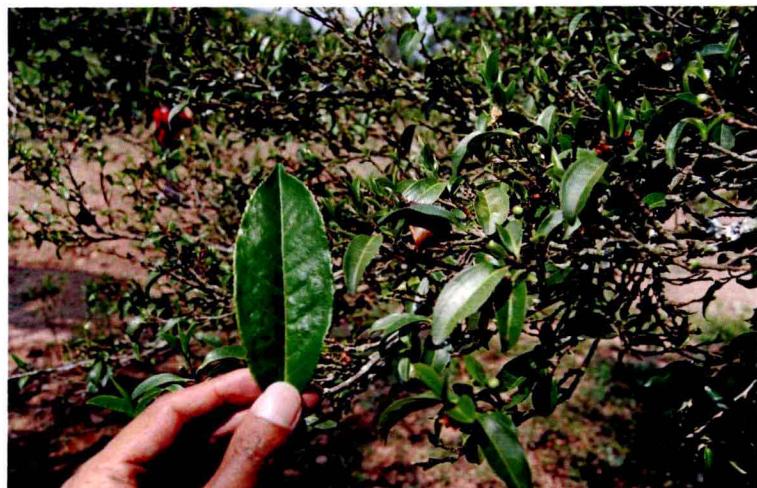
驯化型指茶树本身是野生茶，但由于毒性不大，生长于村旁，当地人长期采撷制茶饮用，长期的采撷后茶树的毒性会被分散弱化，其植物生态和制成品保留了大量的野茶特征，属于处在驯化过程中的茶树。这类茶主要分布在景东、云县、凤庆一带。

过渡型指野生茶向栽培茶过渡的茶树，其植物生态方面仍保留了一些野生茶特征，但茶树及成品已经更接近栽培型茶树，属于野生茶或驯化型的一代或数代的栽培过渡茶树。以澜沧县邦崴过渡型大茶树为代表。

栽培型指经过人工多代驯化以后品系相对稳定，制成品已无毒性，适宜人们饮用的茶树。

## (十二) 大叶种与小叶种

在茶种分类上，有一种根据茶叶叶片面积划分的方法，习惯上将叶片面积在 20 平方厘米以下的称小叶种，20 ~ 40 平方厘米的称中叶种，40 ~ 60 平方厘米的称大叶种，60 平方厘米以上的称特大叶种，这种划分仅从叶面积来划，没考虑到茶种、茶叶内含物质、茶树变异等因素，中叶种主要是大小叶种的变异，特大叶种应属于大叶种。大叶种是云南特有品种，小叶种则分布较广。云南大叶种与小叶种在内含物含量上、口感滋味上、耐泡度上存在明显差异，大叶种优于小叶种。在普洱茶原产区的古茶园中有多个古茶园中大叶种、小叶种并存，例如倚邦、莽枝、革登、娜卡、困鹿山、黄草坝等。过去曾有专家认为古茶园中的小叶种是大叶种的自然变异，但从其生态特征、口感滋味、耐泡度等考察，差异十分明显，因此古茶园中的小叶种应该属于早年外省引入品种。



小叶种

为配合雍正皇帝的改土归流政策，云贵总督鄂尔泰奏请雍正同意，于雍正七年（1729 年）设立了普洱府，普洱府辖宁洱县、威远厅、他郎厅、思茅厅、车里宣慰司。车里宣慰司本辖有十二版纳地，设普洱府时将江内六版直接划归普洱府思茅厅管辖。

## (十四) 六大茶山

六大茶山主要分布于原车里宣慰司所辖的江内六版纳地，六大茶山现在比较公认的是攸乐、革登、莽枝、倚邦、蛮专、易武。但在历史记录上有几种说法，一说是：倚邦、架布、嶍崆、蛮专、革登、易武。还有：倚邦、攸乐、革登、莽枝、蛮专、曼撒。在现在的习惯划分上，曼撒并入易武，嶍崆、架布并入倚邦。

## (十三) 普洱府

## (十五) 动植物的分解

动植物的分解作用是动植物产生以后在上亿年的进化过程中形成的一种生态平衡功能，是指在动植物死亡后其机体内的物质分解为原来物质的过程，这一功能维持了地球上的生态平衡，避免了地球上堆满动植物的尸体。分解过程包括内分解与外分解，动植物分解的完成是内外分解相互促进的过程。外分解指由外界的动物、微生物等对死亡的动植物通过啃食消化或微生物发酵等方式让动植物尸体散发能量、分解复原为原来物质。内分解指动植物内部进行的分解活动，在有外分解条件时内外分解协同作用完成分解，在缺乏外分解条件时，分解由内分解独自进行，内分解的动力源目前公认的是酶。在酶促作用下，动植物内部发生激烈的生化反应，其内部物质以能量释放的方式释放到空气中，就茶叶而言，香气散发就是最直观的能量释放方式，在香味释放过程中茶叶的内含物在生化作用下变成气味、热量等释放出来，导致茶叶苦涩下降、重量变轻。但如果失去外分解的参与，仅靠内分解的进行分解无法彻底完成，例如茶叶的纤维质就难于分解完，上百年的老茶其内含物已大量分解，使茶叶近于无味，但木质化部分仍然存在。

## (十六) 发酵

发酵指微生物对动植物机体的分解过程，属于外分解。在有充分水湿和温度、氧气条件下，发酵速度很快。人们可以人为控制发酵过程，中止发酵以得到所需的物品，如渥堆熟茶、臭豆腐、腌肉等。渥堆熟茶如果在发酵过程中不中止发酵让其继续进行，茶叶就会完全分解。发酵过程中的能量释放强烈和快速，能量释放主要以热量散发等方式进行，因而凡是发生过任何发酵程度的茶叶，很难再有好的香味释放。因此要想得到有好香味、好品质的茶叶一定不能让微生物参与发生发酵。

## (十七) 酶促作用

酶，英文名 enzyme，以蛋白质形式为主存在，按国际惯例分为六大类，有数千种之多，大量存在动植物细胞中，过去曾有较长一段时间把酶称为“酵素”，认为酶的作用是一种发酵作用，但现在已证明酶的作用是内部催化作用而不是发酵作用，“酵素”的说法已不再使用。动植物死亡后在一定的水份、湿度、温度条件下酶的活性会激发，在酶的催化下动植物内部发生激烈的生化反应，动植物体内积累的能量开始大量释放，以达到完成动植物分解的过程。能量释放中发出气味就是能量释放的方式之一。在茶叶的变化中，如果有微生物参与会出现外分解与内分解协同进行的情况，分解加速进行，这种情况以黑茶和渥堆普洱茶为代表。如果没有微生物参与发酵则茶叶主要靠内部酶的催化作用促成茶叶内部快速的生化反应，加速茶叶的变化。乌龙茶与红茶在高温烘干前的变化就是酶促作用的结果，没有微生物参与发酵。高温烘干后，烘干时的高温基本中止酶的活性，茶的变化会减缓或中止。普洱茶由于没有高温烘焙这一过程，酶促作用可以长期进行。普洱茶生茶的变化不需要微生物参与发酵，只需茶叶内部酶促作用就可以完成变化，而且没有微生物参与，仅靠酶促变化的普洱茶才会“越存越香”，才会存得高品质的老茶。

## (十八) 黑茶

黑茶是中国茶中的一类，过去中国茶的分类由于受渥堆普洱茶的影响，将普洱茶定义为黑茶。黑茶的制作工艺是：杀青、揉捻、渥堆发酵、干燥、紧压。代表产品是广西的六堡茶和湖南的茯砖茶。渥堆普洱茶的工艺是：杀青、揉捻、晒干、渥堆发酵、干燥。其制作工艺有异。最关键的是渥堆普洱

茶是20世纪70年代才出现的新产品，是传统普洱茶的一个衍生品，在普洱茶之名已用了数百年后因新衍生的渥堆熟茶工艺近似于黑茶，而把普洱茶划定为黑茶不但违背了历史，也违背了科学，甚至也违背了基本的常识。

## (十九) 号级茶

在1956年“三大改造”完成前，普洱茶的生产主要由私人茶庄、茶号进行，因此习惯上把1956年前的普洱茶统称为号级茶。



## (二十) 印级茶

1956年“三大改造”后，普洱茶改为国营茶厂生产，在50至60年代所生产的普洱茶饼的包装纸上中间是八中茶商标，上面是繁体字的“中国茶叶公司云南省公司”，下方是繁体字“中茶牌圆茶”，字序均是倒排。由于八中茶商标中的茶字是手工加盖，因印色之别有红印、绿印、黄印，这期间的茶称为“印级茶”。

## (二十一) 饼级茶

从1972年起“中茶牌圆茶”停用，开始改称“云南七子饼茶”，上面文字为“云南七子饼茶”，下有英文，中间是八中茶商标，下面文字为“中国土产畜产进出口公司云南省茶叶公司”，下面同样有英文，八中茶商标中间的茶字同样是手工加盖，因印色不同有红印、黄印、绿印、水蓝印之分，从此开始“饼级茶”时代。

## (二十二) 晒青与烘青

晒青是普洱茶制作中重要的一个环节，也是形成普洱茶可以长期存放并且可以越存变得越好的重要条件，由于普洱茶的干燥使用的是最符合自然界变化规律的日晒，其温度和日光一方面有利茶叶内酶活性发挥同时又杀死了微生物，日晒干后的茶体水份正处于既有利茶叶内酶活性发挥又让微生物无法作用的水份量。日晒是普洱茶有别于其他茶类的重要工序，习惯上将日晒干燥的茶叫晒青，将锅炒干燥的叫炒青，烘房干燥的叫烘青。烘青、炒青就是绿茶。炒青和烘青在干燥时的高温一方面中止了绝大部分酶的活性，同时又将茶体水份减少到很低标准，茶叶的变化就基本中止，存几十年的烘青茶其汤色和口感基本不变，因此烘青、炒青是不宜长期存放的，因为长期存放后烘、炒形成的香味散失，已没品饮价值。晒青茶如果在毛茶干燥和压饼干燥时发生了高温烘干，也会影响酶的活性，同时由于水份过低，出现绿茶化，不利后期变化。



## (二十三) 泡条与紧条

对茶叶的充分揉捻有利于茶叶内含物质的浸出，也有利于普洱茶的后期变化。经过充分揉捻后的茶叶，条索显得较紧结