

经典普洱

石昆牧 著

解读
辨识

普洱茶的历史／趋势／认识误区
普洱茶的产区／树种／制造工艺
普洱茶的年代／品质／购买收藏



全国百佳出版社
中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

经典普洱

石昆牧 著



全国百佳出版社
中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目(CIP)数据

经典普洱 / 石昆牧著. —北京:中央编译出版社,
2011.1

ISBN 978-7-5117-0729-1

I . ①经…

II . ①石…

III . ①茶—云南省—普及读物

IV . ① TS272.5—49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 259901 号

经典普洱

出版人: 和 龌

责任编辑: 杜永明

责任印制: 尹 瑞

出版发行: 中央编译出版社

地 址: 北京西单西斜街 36 号(100032)

电 话: (010) 66509360(总编室) (010) 66509367(编辑室)

(010) 66161011(团购部) (010) 66130345(网络销售)

(010) 66509364(发行部) (010) 66509618(读者服务部)

网 址: www.cctpbook.com

经 销: 全国新华书店

印 刷: 北京隆元普瑞印刷有限责任公司

开 本: 180 毫米×250 毫米 16 开

字 数: 206.8 千字

印 张: 13.25

版 次: 2011 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 58.00 元

本社常年法律顾问: 北京大成律师事务所首席顾问律师 鲁哈达

凡有印装质量问题, 本社负责调换。电话 010-66509618

经典普洱

序

自在

自在

非不能，是不为

肉能食而少

茶为喜，不必须

有怒则舒，无气自平

哀乐自常，喜自显于色

役物而不役于物

倘然天地自然

是真自在

如水

随方归圆

无不自在





笔者于 2001 年开始在台湾网站上与茶友讨论普洱茶相关问题，并将自己的经验与历史文献整合发表多篇文章，因了解许多历史与茶品、产地资料都还不是很明确，不愿意太早整理专著，但许多观点已大量被抄袭而引以牟利，遂于 2004 年中整理 2001—2004 年初相关影响业界重要文章，于 2005 年出版《经典普洱》，是为坊间所称呼“白色经典”，另在 2006 年出版《经典普洱：名词释义》，为坊间俗称“红色经典”。

《经典普洱》2005 年出版至今，已停版印刷多年，内文已经有许多观念与历史、茶品数据需要重新整理与修订，以致有修订再版印刷之必要；但为保持当时出版背景与精神，再版只修改明显不合时宜之处，并将图片更新，未做太大变更，敬请新老读者指教。

2010 年 9 月 25 日 于高雄冈山

目录

CONTENTS

自在（序）

再版引言

01 云南普洱茶.....1

历史探源—普洱茶的类别—茶区的自然
条件与分布—茶园茶与茶园管理

02 普洱茶的现在与未来.....13

健康与传媒—普洱茶的定义—年份—入仓—
好普洱—未来趋势—普洱茶市场生态转变—期许

03 滇青茶产区气候地理条件.....29

保山—临沧—普洱—西双版纳

04 普洱茶制作之古今与迷思.....39

传统普洱茶—现代普洱茶—制作的迷思—结语

05 普洱生茶与熟茶制程辨识.....63

普洱茶制作与流程—生茶与熟茶辨识—勐海茶厂
熟茶特色—仓储的影响—仓储与香气—市场趋势
与价值观—个人观点—结语

06 滇绿与滇青普洱茶的特点及辨识.....89

滇绿普洱茶—滇青普洱茶—二者比较—结语



目录



07如何选购新制生饼.....	101
辨识生茶与熟茶—茶区—品种—茶箐辨识— 饼模与紧压度—茶汤—香气口感—叶底—结语—后语	
08普洱茶年份与断代.....	117
有关普洱茶书籍—普洱茶厂年份断代—勐海茶厂— 下关茶厂—年代厘清—补叙—普洱茶年份辨识—结语	
09精致普洱茶—沱茶.....	137
历史与传承—茶箐使用特色—制程—如何选购沱茶— 市场优势与缺点	
10普洱茶存储与陈化.....	157
缘起—储存环境与茶品—经验整理—结语	
11入仓茶的辨识.....	179
入仓的定义—未入仓的定义—辨识方法—斗茶— 个人观点—结语	
12普洱茶冲泡方式与茶具选择.....	189
茶具选择—盖杯：试茶与鉴定—紫砂壶：品茗— 紫砂壶的选择与使用	
茶心(跋).....	201
后记.....	202
参考文献.....	204



01

云南普洱茶

历史探源—普洱茶的类别—茶区的自然
条件与分布—茶园茶与茶园管理



经典
普洱





中华民族以农立国，民风坚毅朴实，崇尚自然。民生所需“柴米油盐酱醋茶”开门七件事，首重天然制作且可以长存久放；普洱茶属后发酵茶，越陈越香，种植管理与产区环境均无农药化肥与人工污染，完全符合现代饮食所追求之天然食品概念。只是坊间对于普洱茶的观念似是而非，发霉当陈化、年份以倍数灌水、哄抬价格，而消费者却只能盲从。笔者十分爱好普洱，身为教育工作者，眼见的却是普洱市场的一片乱象，无力感之余，总希望能藉手上一些正确信息导正消费者的观念。

历史探源

普洱茶为中国十大名茶之一，以其集散地与原产地之一的普洱县（即今宁洱县）命名之。于元朝时称之为普茶，明朝万历年间才定名为普洱茶。

唐朝时普洱名为步日，属银生节度。此时所生产之“银生茶”是为普洱茶的前身，最原始制法是直接将鲜叶生晒而成。后来，发展出杀青、揉捻等制程，在茶菁日晒后成为晒青毛茶，此即紧压精制加工的原料。清朝为普洱茶的极盛时期，《普洱府志》记载，“普洱所属六大茶山……周八百里，入山作茶者十余万人”，可知当时盛况。宫廷贵族与风雅人士饮用普洱茶蔚为风潮，有“夏喝龙井，冬喝普洱”的风俗雅兴。当时，思茅与西双版纳一带为其主要原料生产地区，而普洱与思茅即成为加工和集散中心之一。明清时期以普洱（现今宁洱县）为中心向外辐射六条茶马古道，将普洱茶营销至中国内地、越南、缅甸、泰国等地，并转运到中国港澳、东南亚，甚至欧洲。至今，茶叶已成为中华文化与其他西方文明的桥梁。





普洱茶的类别

释义

目前官方教科书仍将普洱茶归于黑茶类，甚至市场上将广东、广西、湖南、湖北、四川、安徽各省份的后发酵茶，都涵盖在广义的普洱茶内。笔者认为，只要是普洱茶真正的爱好者，应并不会认同如此笼统模糊的说法与归类。

每一种茶都有其历史地理环境背景，以及特有的香气口感。笔者个人认为，所谓云南普洱茶，应为：云南大叶茶类经低温制程晒青毛茶、紧压成品与人工渥堆发酵成品，且未经高温杀青、干燥、烘焙。以这个基调来谈普洱茶，应该就能厘清市面上所误导的观念。然而，必须强调的是，并非说广云贡饼、六安茶、六堡茶、千两茶、黑砖等不是好茶，而是说明其并非传统定义之云南普洱茶。



广西 陈年六堡茶

工序

云南地处云贵高原，古时交通不便，运输全赖人背马驮。茶叶以普洱（现今宁洱县）为集散地，运销到我国西藏、香港及东南亚地区，运输过程历时一年半载。历史上普洱茶的后发酵作用，都来自于蒸压后自然氧化，以及运输过程中风吹日晒，温湿度不断提升或转变，对茶产生生物化学变化和酵素作用。20世纪50~70年代初期研发出洒水渥堆的熟茶工序，就是希望针对以快速人工熟化替代自然氧化，以期符



合消费者喜好。

严格说来，普洱茶的制作并无一定且明确的工序。许多厂志与官方资料都说明了普洱茶的工序为何，然笔者为何说“无明确工序”之言？以前云南国有厂方（昆明、勐海、下关等厂），是以大型厂房与机械化来克服天候的不稳定，然而少数民族制茶并无杀青滚筒、揉茶机、干燥烘房等可以使用，故大铁锅杀青、晒青、干燥等都依赖日光或以火熏干。另外，必须了解国有厂虽然有现代化机械设备，但并非所有茶品原料都由国有厂自制晒青毛茶。以现今市场的状况，市面上的普洱茶反而是跟民间少数民族收购毛茶来制作所占的比例较高。如此也就是说明一个观点，普洱茶是开门七件事、民生必需品的茶，制作工序不能以台湾精制且高价位茶的标准衡量。

普洱茶以发酵制作工序来区分，基本上有生茶与熟茶之别。制作过程中，没有经过长时间增湿渥堆发酵工序，所产生的称为青毛茶。反之，利用增湿渥堆或菌类人工发酵的称“熟毛茶”，也就是中国大陆茶学界所谓现代普洱茶。简单叙述传统与现代



烧柴煮水 少数民族的木楼 脚落存放一袋袋的晒青毛茶



经典 普洱



图左上 芽尖 图右上 勐库古树茶箐 图中下 无揉捻之毛茶



图中上 特级熟茶毛茶 图右下 五级熟茶毛茶 图左下 七级熟茶毛茶

灭菌) —— 干燥。

[按：渥堆，是形成普洱熟茶质量特色的关键工艺环节，通过毛茶原料潮水，盖上麻布片后，利用湿度、温度和有益菌种促使茶叶快速发酵。]

形状

现代普洱茶以形状来区分类别，有散茶与紧压茶两大类。毛茶未紧压则称之为散茶，紧压茶可细分沱茶、饼茶、砖茶、方砖等等。中国人喝茶喜爱毛尖、白毫，古代即以毛尖、芽茶、女儿茶等为普洱贡茶，如其他产区绿茶一般，嫩者为上品。然现代普洱茶消费者已然了解，不同级别的茶箐有其特殊的风味口感，也不再一味追求细嫩茶箐。

青毛茶于 1979 年统一分为五级十等，逢双设样，二等一级。即 2、4、6、8、10

普洱茶毛茶工序的差异：

传统普洱茶工序：杀青（生晒、锅炒）——揉捻（手工团揉）——晒干。

[按：杀青，指借助高温停止茶叶中活性酶的发酵活动，并散发一定水分、软化鲜叶的过程。普洱茶的杀青，使用的方式是用铁锅或滚筒炒。为了便于后期陈化，杀青温度较低，时间也较短。]

[按：揉捻，指将杀青过的茶箐原料通过手工或机器揉成紧结的条索，并藉此轻微破坏鲜叶表面角质层。]

现代普洱茶工序（人工熟化）：杀青（锅炒、滚筒）——揉捻（机器加工）——干燥（烘干）——增湿渥堆（洒水、



等分五级。一般而言，一等嫩茶箐通常拼配二等做散茶、沱茶、方砖之类；二等茶箐拼配三等制作饼茶，四五等茶箐则为砖茶主要原料。[按：“五级十等”的叫法，后来不知何时被混为“五等十级”，原先概念（分类）中的“等”和“级”概念被互换，约定成俗而通用至今。]

沱茶

据说因多传销于四川沱江地区，故名。清光绪二十八年（1902），下关永昌祥、复春等茶商，将团茶转变成碗状沱茶。因创制于下关，故又名下关沱茶。目前仍为下关茶厂生产主力商品，每个净重100克与250克两种规格。

七子饼茶

七子饼茶形似圆月，云南传统出口到中国港澳与东南亚一带，为华侨所喜爱，作为彩礼或赠送亲友，所以又有侨销圆茶、侨销七子饼茶之称。圆有团圆意涵，七子为多子多孙多福气之意。一筒七饼，每饼净重357克，直径约七寸。主要由勐海茶厂生产。

紧茶（含砖茶）

与沱茶起源相同，由团茶演变而来，早期的紧茶包含牛心沱、女儿沱、磨菇沱（香菇沱）与砖茶。原先销至西藏的团茶因长途跋涉时常产生发霉现象。佛海茶厂于1912~1917年间将团茶改为带把的心脏形，取名宝焰牌紧茶。宝焰牌紧茶全为手工团揉精制，每个净重238克，七个为一筒。1967年改为长方形砖片，采用机器压制，每片



2000年 勐海沱茶



甲级蓝印



经典 | 普洱



2004 年 茶品天下～女儿沱（香菇紧茶）

重 250 克，用中茶牌商标。

因班禅的重视，下关茶厂于 1986 年恢复生产心脏形紧茶至今。

茶区的自然条件与分布

严格界定古普洱茶区域，是指滇南具有近二千年生产茶叶历史的思茅与西双版纳地区。大部分在北回归线以南，属于热带亚热带高原型气候，日照充足，年平均温度摄氏 17~22 度，年平均降雨量 1200~2000 毫米之间，相对湿度在 80% 以上。土

云南的山、水、树





云雾缭绕的云南茶园

壤以砖红壤与赤红壤为主，PH值4.5~5.5之间，疏松腐质土深厚，有机含量特高。

第四纪冰川时期，地球上多数植物被摧毁，只有云南南部未受冰川袭击，许多动植物得以保存至今。目前云南是全世界古茶树发现最多，区域最广，种类最多，树龄也最久的生态保护区。

云南产茶区多为热带亚热带高原型气候，大抵上每年十月十一月至来年五月下旬为旱季，气候干冷；六月至十月十一月则为雨季。茶园区通常年采三四次，采收时节与江南地区大异其趣，清明、雨谷等节令在云南并没有多大意义。这是许多华南产茶区与台湾茶的消费者较不能适应与理解的。

明、清时期，随着普洱茶的兴盛，普洱茶广为人们所接受，种植地区除西双版纳与思茅地区外，也开始不断向外扩大引种繁殖。距今三百多年前，由西双版纳引种至勐库，遂有现今勐库大叶种。而景谷大白茶是勐库茶的变种茶籽所育种而来。临沧地区的凤庆，于明朝开始从普洱引进俗称“小普洱茶”，清朝末年又从勐库引进勐库大叶茶。现今临沧地区为云南最大茶叶产区，也是大理下关厂茶箐原料主要供应区。

明、清以来普洱茶的兴盛造就了普洱产区的扩大，由古代原始的澜沧江流域扩展到滇西的保山怒江流域、滇东南的红河文山等地。现代所采摘的区域，尚远不及当时，可想而知其兴盛情形了。

