

茶叶的分类与普洱茶的定义

杨崇仁 陈可可 张颖君

(中国科学院昆明植物研究所, 中国昆明 650000)

普洱茶是云南特色的茶叶品种。普洱茶的历史悠久, 文化内涵丰富, 有独特的风味, 具有极大的市场前景。普洱茶的科学定义对普洱茶产业有着重要的影响。近年, 随着普洱茶市场的开拓, 对普洱茶的定义形成了不同的观点, 众说纷纭, 争论颇多, 使人们对普洱茶的认识产生了混乱。有的认为普洱茶源于普洱, 只有普洱县或历史上“普洱府”产的茶叶才能称为“普洱茶”; 有的认为只有经过人工“渥堆”方式生产的茶叶才能称为“普洱茶”; 有的认为普洱茶就是黑茶; 有的认为普洱茶是与黑茶完全不同的茶类; 有的则认为普洱茶应包括云南大叶种茶生产的所有茶叶; 等等。显然, 仅单纯从历史文化、地理地名、外形汤色、市场需求等某一方面的角度提出普洱茶的定义都有一定的局限性, 不能客观反映普洱茶作为茶叶特定品类的内在特性。为了对普洱茶进行科学的定义, 必须溯本求源, 在尊重历史, 尊重约定俗成的基本概念的基础上, 从科学的角度提出符合茶叶分类基本规则的普洱茶的科学定义。该定义还应具有包容性, 有利于普洱茶品牌群的培育和普洱茶产业的持续发展。本文不揣冒昧, 对茶叶的分类和普洱茶的定义提出以下的初步见解, 仅供讨论。

1 茶叶的基本分类

我国是茶的发源地, 茶叶的品目繁多, 命名复杂。我国自古以来就注重茶叶的分类, 茶类的划分随朝代而不断演化。唐宋时代以茶的外形进行分类, 陆羽在《茶经》中称“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶”。宋代将饼茶等紧压茶类称为“片茶”。元代根据茶质将散茶分为“芽茶”和“叶茶”。明代以来, 逐步发展到以汤色作为茶叶分类的重要依据, 将茶叶归纳为白茶、绿茶、黄茶、红茶和黑茶等五大类。明末清初出现乌龙茶后统称为六大基本茶类。至今, 我国对茶叶的分类大体依此基本原则进行。同时, 增加“再加工茶类”, 如: 花茶、紧压茶、香味茶、果味茶、保健茶、药茶等等。

上世纪八十年代以来, 日本茶学界从茶叶制法的系统性、品质的系统性和内含物质的系统性出发, 认为发酵的方式与程度对茶叶内质和外形, 以及茶叶的内含物质和品质有着关键作用。将茶叶分为不发酵茶(non-fermented tea), 前发酵茶(pre-fermented tea)和后发酵茶(post-fermented tea)等三大类别(表1)。绿茶、白茶等属于不发酵茶类。杀青(fixation)之前进行“发酵”生产的茶类为前发酵茶。前发酵是通过茶新鲜叶片自身的酶系统进行的酶转化, 包括半发酵茶(partial pre-fermented tea)

和全发酵茶(full pre-fermented tea)两类。乌龙茶系列属于半发酵茶类, 红茶属于全发酵茶类。茶叶在“杀青”之后的“后发酵”过程是在微生物的参与下进行的。如各种黑茶、云南布朗族的酸茶、泰国的“Miang”茶、日本的基石茶和阿波番茶等。由于不发酵茶、前发酵茶和后发酵茶的加工过程有显著差异, 发酵的机理完全不同, 使茶叶的化学成分, 特别是多酚类化合物的组成产生了显著的变化。乌龙茶和红茶的多酚类成分在茶叶中天然存在的酶的作用下, 通过酶转化作用形成氧化程度各异的氧化产物; 后发酵茶在微生物的作用下, 通过特定微生物酶系统进行复杂的生物转化, 不仅使多酚类成分产生复杂的结构转化反应, 同时还形成了一系列的新型代谢产物。不同的加工方法生产的茶叶产品均具有独特的汤色、口感和风味。这一分类方法科学地归纳了茶叶的基本茶类, 具有实用性和可操作性, 已得到普遍的认同。我国传统的六大基本茶类均可以该分类系统为基础进行归纳和分类。

2 普洱茶的历史

对普洱茶的科学定义, 既应依据茶叶的最新科学分类原则, 又应从历史的角度进行分析。众所周知, 普洱茶有悠久的历史, 近来对普洱茶的关注日盛, 立论颇多。若追溯普洱茶的源头, 古代云南濮族的“濮茶”(或称“普茶”或“儿茶”)应是最早的普洱茶。唐代《蛮书》(樊绰, 公元864年)的“茶出银生城界诸山”似可认为是普洱茶最初的文字记载。据历史学家考证, 今思茅市景东县即是当时南诏银生节度的所在地, 而银生节度所辖范围覆盖了现代云南南部和西南部的思茅、普洱、西双版纳、以及临沧各地。亦为唐之前的“濮部”。古代濮人族系复杂, 支系部落甚多, 现在云南南部和西南部的许多少数民族均是古代濮人的后裔。据著名历史学家方国瑜教授的考证, “蒲蛮, 一名扑子蛮”, 他认为“在景东、景谷、普洱、思茅、西双版纳、澜沧、耿马、临沧、镇康、云县、保山诸处居民, 都是蒲蛮族, 自称‘布朗’, 以往记录的濮、扑、蒲, 都是布的同音异写, 又布朗族与佤族(自称布饶、布宰)、崩龙族(自称布雷), 语言同一属系, 族属亦相关(称蒙克族, 亦称南亚语族), 古濮人分别名号甚多, 当包有今布朗、阿佤、崩龙族之先民, 惟不能详说耳”。由此不能排除“普洱茶”最早应是云南“濮人”先民对茶叶称呼的汉语音记, 普洱茶的“普”很可能既是濮人的“濮”。普洱茶随着历史的发展, 逐渐由“散收, 无采造法”发展为晒青茶, 进而以晒青茶为原料, 加工成便

于储存和运输的各种紧压茶。明清以来,为了长途运输的方便,散茶逐渐为紧压茶所取代。明代的《滇略》中即已记载有紧压茶,称“土庶所用,皆普茶也,蒸而成团”。普洱茶具有十分浓厚的民族历史文化沉淀,对普洱茶的定义应充分考虑到它特有的历史文化特性,体现历史的延续性。

近年,对普洱茶的原产地争议亦甚多,有的认为应在普洱县或清代“普洱府”范围内,有的认为应在“八大茶山”。按《滇海虞衡志》(1796-1820)记载,“普洱古属银生府,则西蕃之用普洱茶已自唐时”。显然,普洱茶的原产地应在南诏时期的“银生城界诸山”,即云南西南部和南部澜沧江和怒江流域的横断山脉中段地区。

3 普洱茶的定义

“普洱茶”是以云南特色大叶茶种制作的特殊茶类。基于对普洱茶历史的回顾以及茶叶的现代分类体系的认识,我们认为广义的“普洱茶”应包括普洱生茶(Pu-Er raw tea),普洱陈茶(Pu-Er aging tea)和普洱熟茶(Pu-Er ripe tea)等三大系列。普洱生茶是未经过发酵生产的晒青毛茶,既可作为绿茶饮用又可通过自然发酵过程转化为普洱陈茶,或通过人工发酵技术转化为普洱熟茶。普洱陈茶系普洱生茶经自然发酵过程形成的,普洱熟茶由普洱生茶经后发酵过程获得。多种类型的普洱茶以相同的产地,相同的原料,悠久的历史,特有的文化内涵,形成特有的茶类。普洱茶的这一概念是由普洱茶本身的自然属性所决定的,符合普洱茶的历史文化特性,符合茶叶的现代分类原则,具有包容性,有利于普洱茶整体形象的构建,有利于普洱茶群体品牌的形成,有利于普洱茶国内外市场的开拓。

我们对普洱生茶和普洱熟茶等的系统化学研究结果表明,在微生物的作用下,普洱熟茶的多酚类成分发生显著的变化,简单的儿茶素衍生物大量消失,形成大量的多聚体和氧化产物。在没食子酸的含量显著增加的同时,以普洱茶素(puerin)为代表的新型儿茶素衍生物成为普洱熟茶的特征成分。如同许多发酵食品一样(如:葡萄酒、白酒、陈醋、火腿等),陈化(aging)对于普洱茶品质的优化亦有重要的影响,如《红楼梦》所描述的“女儿茶”,以及长期陈放的“边茶”、“外销茶”、各种紧压茶等,经过陈放的普洱陈茶无论汤色和口感等均产生了明显的变化,这亦是由于陈放过程中的物质转化形成的。显然,普洱茶“越陈越香”之说是有一定依据的。鉴于普洱生茶能通过自然发酵和陈化转化为优质的普洱陈茶,普洱生茶的收藏价值受到人们的重视,形成了普洱茶特有的文化现象与市场特性。当然,普洱茶自然发酵的陈化过程是需要一定的环境中,在适宜的条件下才能顺利进行的,对陈化过程及其化学物质,特别是多酚类的转化规律和机理的系统研究将有助于阐明普洱陈茶的感官和风味的物质基础,科学地评价普洱陈茶的价值。

历史上的普洱陈茶是在一定条件下经过自然发酵形成的。上世纪70年代开发成功用“渥堆”方式进行人工后发

酵生产普洱熟茶。目前,人工后发酵的普洱熟茶已成为普洱茶的主流品种之一。有人认为普洱茶的定义只应该局限于这类人工后发酵普洱熟茶,这会造成历史的失落,产生概念上的混乱,不利于普洱茶产业的健康发展。

人工发酵的普洱茶后发酵过程是在微生物参与下进行的。我们初步的研究结果已发现普洱熟茶的特征化学成分“普洱茶素”。同时,发现一些特定种类的曲霉菌群是后发酵的优势菌群,利用这些特殊的曲霉菌群进行普洱熟茶工业化生产的研究工作正在进行中。不久的将来,用人工的方式,以现代化的发酵工程为核心技术,控制菌群的种类及其生长,生产具有不同的内质特征和不同感官与风味的普洱熟茶,已成为可能。

参考文献:

- [1] 陈宗懋主编, 中国茶叶大辞典, 2000, 中国轻工业出版社
- [2] 茶的科学, 村松敬一郎, 1991, 株式会社朝仓书店
- [3] 宫川金二郎编, 日本的后发酵茶, 1994, さんえい出版
- [4] 张雯洁, 刘玉清, 李兴从, 杨崇仁, 云南生态茶的化学成分, 云南植物研究, 1995, 17(2):204-208
- [5] A. Tamura, M. Kato, M. Omuki, A. Namba, K. Miyagawa, C. R. Yang (杨崇仁) and W. H. Zhou, Flavor components and microorganism isolated from Suancha (Sour tea, takezutsu sancha in Japanese) (酸茶中的香气成分和微生物的分离), J. Home Econ. Jpn, 1995, 46(8)759-761
- [6] お茶の科学, 山西贞, 1997, 裳华房
- [7] 周志宏, 杨崇仁, 云南普洱茶原料晒青毛茶的化学成分, 云南植物研究, 2000, 22(3)343-350
- [8] T. Tanaka, C. Mine, S. Watarumi, T. Fujioka, K. Mihashi, Ying-Jun Zhang (张颖君), and I. Kouno, Accumulation of Epigallocatechin Quinone Dimers during Tea Fermentation and Formation of Theasinensins (茶叶发酵过程中没食子儿茶素苯醌二聚体的积累和双儿茶素的形成) J. Nat. Prod. 2002, 65, 1582-1587
- [9] 折改梅, 张香兰, 陈可可, 张颖君, 杨崇仁, 茶氨酸和没食子酸在普洱茶中的含量变化, 云南植物研究, 2005, 27(5): 571-576
- [10] Zhi-Hong Zhou, Ying-Jun Zhang (张颖君), Min Xu and Chong-Ren Yang (杨崇仁), Puerins A and B, Two new 8-C substituted flaven-3-ol from Pu-Er tea (普洱茶中两个新的8-C取代黄烷-3-醇化合物), J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 8614-8617
- [11] 周志宏, 折改梅, 张颖君, 杨崇仁, 普洱茶的香气成分, 天然产物研究与开发, 2006, 待发表
- [12] 陈可可, 朱宏涛, 王东, 张颖君, 杨崇仁, 普洱熟茶后发酵加工过程中曲霉菌的分离和鉴定, 云南植物研究, 2006, 待发表
- [13] 林智, 吕海鹏, 崔文锐, 折改梅, 张颖君, 杨崇仁, 双江产普洱茶的抗氧化酚类化学成分, 茶叶科学, 2006, 待发表