

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

迷上普洱

石昆牧 著



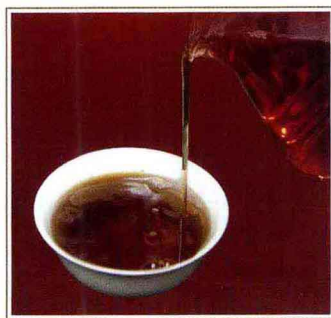
全国百佳出版社
中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

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



迷上普洱

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

迷上普洱 / 石昆牧著.
——北京 : 中央编译出版社, 2011.5
ISBN 978-7-5117-0853-3

- I. ①迷…
- 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(2011)第 072497 号

迷上普洱

出版人：和 龔
策划编辑：冯 章
责任编辑：冯 章
责任印制：尹 琚
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) 66509366(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：889 毫米 × 1194 毫米 16 开
字 数：295 千字 插图 271 幅
印 张：19.75
印 数：6500 册
版 次：2011 年 6 月第 1 版第 1 次印刷
定 价：88.00 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



徐晋燕 摄

序

许多人迷上普洱茶都有缘由

因为健康

因为品茗

因为朋友

因为增值

因为无法预测的变化

因为可以掌控的可能

因为能一起成长一起变老

因为无限的因为……





引言

喜欢与不喜欢

今天早上吃早餐喝咖啡，小儿子看到玻璃杯里的马来西亚怡保白咖啡的颜色，笑说：“哦！怎么像‘大便’的颜色，好恶心。”全家大笑。听了小儿子这句话，让我想到我小时候“有很多不喜欢”的事物。不喜欢“黄绿色、红色”，不喜欢“葱、蒜、苦瓜、香菜、辛辣”，不喜欢“横条纹、格子的衣服”，不喜欢……不喜欢……在小时候很多不适应与不喜欢！！

不知道什么时候，我的很多“不喜欢”随着年纪渐长而越来越少。吃的，只要不危害生命健康和牛、狗之外，能端上桌我都吃。穿的，人家送的和家人买的也都穿；以前有许多的自我与坚持，渐渐消失。

这让我想到我的学习品茶过程也是如此，从1973年开始喝茶，原本有很多坚持与喜好，1986年浸润在普洱茶世界里，更是有许多概念与想法，排斥许多自己所不习惯的味道。至今，随着修习心性，虽然仍偏好普洱，但，只要是茶，无碍健康的，我都不排斥。总觉得，各有优点，学着欣赏。

命理与宗教的概念，就是要不断的修行、涵养。但，修的是什么？

命理中有阴阳五行，人的修持应该就是要修成“无阴阳、无五行生克”。没有癖好，没有执着，随之淡然。

很喜欢证严法师题给父母亲的墨宝：“君子如水，随方归圆，无不自在。”

2011-02-10 于冈山



C 目 录 Content



作者简介.....	3
序.....	5
引言	
喜欢与不喜欢.....	7
茶之艺.....	1
六大茶类.....	1
初识普洱.....	4
美丽云南.....	4
普洱茶的前世与今生.....	5
何谓普洱茶.....	7
紧压茶.....	8
● 普洱茶文化的思维.....	10
专有名词~紧压茶型~.....	12
历史沿革.....	16
茶马古(商)道.....	16
江内.....	16
江外.....	16
古六大茶山.....	17
易武茶区.....	17
勐海茶区.....	17
下关茶区.....	18
目前主要普洱产区.....	18
保山.....	18
临沧.....	18
普洱.....	20
西双版纳.....	21
● 普洱茶农残.....	22

C 目 录 Content



• 山岚.....	23
主要茶山简介.....	24
曼撒.....	25
易武.....	26
倚邦.....	27
革登.....	28
莽枝.....	28
蛮砖.....	29
攸乐.....	29
巴达.....	30
布朗.....	31
班章.....	32
南糯.....	33
景迈.....	34
勐库.....	34
邦崴.....	36
班章新解.....	36
• 悟——习 茶.....	38
原始生态.....	40
茶树生长形态.....	40
一、野生茶.....	41
二、古树茶.....	42
三、荒地茶.....	42
四、台地茶.....	42
茶种.....	44
云南大叶茶.....	44
乔木.....	44

C 目 录 Content



灌木.....	44
群体种.....	45
良种茶.....	45
紫娟.....	47
螃蟹脚.....	47
勐库种.....	47
景谷大白茶.....	48
● 同为百年茶树，不同价值.....	48
专有名词~性质~.....	49
翻压茶.....	49
边境茶.....	49
春茶.....	49
谷花茶.....	50
雨前茶.....	50
雨水茶.....	51
生茶与熟茶辨识.....	52
定义.....	52
辨识.....	52
生茶甄选.....	53
生饼茶.....	53
外观.....	53
茶菁辨识.....	53
专有名词~茶菁色泽~.....	54
饼模与紧压度.....	55
冲泡.....	55
茶汤.....	55
专有名词~汤色~.....	56

C 目 录 Content



品茗.....	57
香气口感.....	57
鉴叶底.....	58
专有名词~叶底~.....	58
熟茶品鉴.....	59
熟饼茶.....	59
熟茶分析.....	59
勐海系.....	60
下关系.....	62
昆明系.....	62
博友系.....	63
菌类发酵.....	63
专有名词~发酵~.....	64
选购建议.....	65
专有名词~锁喉~.....	66
●优质茶与性价比.....	67
●生茶不是普洱?.....	68
●选茶与看人.....	70
犷味制作.....	72
制 程.....	72
传统制程.....	72
(一) 杀青>>>揉捻>>>晒 干.....	72
(二) 杀青>>>揉捻>>>后发酵>>> 晒干.....	72
(三) 杀青>>>初揉>>>后发酵>>> 晒干>>>复揉>>>晒干.....	73

C 目 录 Content



● 普洱与绿茶之说.....	74
● 旅人.....	77
专有名词~制程~.....	78
现代普洱茶制作加工.....	81
传统制程.....	81
现代制程.....	81
云南好茶与制程.....	83
● 茶人.....	84
专有名词~外观~.....	86
影响茶质的主客观因素.....	88
气候对茶品的影响.....	88
地理环境对茶品影响.....	88
制作工序对茶品影响.....	88
● 渴望好茶.....	89
● 玩转拼配纯料.....	90
好茶拼配.....	91
传统普洱茶的拼配.....	91
现代普洱茶的拼配.....	91
拼配实战分析.....	91
1、印级茶品的拼配分析.....	91
2、传统国营厂的拼配分析.....	92
3、经典普洱系列茶品拼配分析.....	92
● 土水.....	92
主要茶区口感特色.....	93
浅谈不同口感追求的实现.....	94
● 茶农纯料.....	96
专有名词~口感~.....	98

C 目 录 Content



仓储概念.....	100
基本仓储概念.....	100
入仓茶.....	101
未入仓茶.....	102
翻仓.....	103
退仓.....	103
斗茶.....	103
专有名词~香气~.....	105
樟香.....	105
兰香.....	105
参樟香.....	105
枣香.....	105
龙眼味(桂圆味).....	105
荷香.....	105
参香.....	105
湿仓的形成与背景.....	106
湿仓与渥堆熟茶.....	106
结语.....	107
专有名词.....	108
熟茶创造的意义——仿制老生茶口感.....	108
香港传统仓储.....	109
北方仓储出好茶.....	109
● 过期了.....	110
普洱茶储存与陈化.....	112
经验整理.....	113
一、无特殊控制环境之存放.....	113
(一)台地生饼.....	113

C 目 录 Content



专有名词~沉默期~	114
(二) 普洱熟茶类	115
(三) 栽培型古树茶	116
二、特殊环境之存放	117
(一) 瓮	117
(二) 高温高湿	118
(三) 高温低湿	118
(四) 低温高湿	118
(五) 低温低湿	118
(六) 通风	119
(七) 压力	119
结语	120
• 北方仓储	121
• 仓味	122
入仓茶的辨识	123
入仓的定义	123
未入仓定义	123
辨识方式	123
筒身	123
外包纸	124
饼身	124
茶菁色泽	124
茶菁味道	125
汤色	126
口感	126
个人观点	126
结语	127

C 目 录 Content



专有名词.....	129
普洱茶年份与断代.....	130
专有名词~古董印级茶~.....	131
古董茶.....	131
八中茶.....	131
印级茶.....	132
红印.....	132
无纸红印.....	132
甲、乙级蓝印.....	132
大字绿印.....	133
小字绿印.....	133
蓝印铁饼(绿印铁饼).....	133
普洱茶年份断代.....	133
补叙.....	138
结语.....	139
• 封闭的信息.....	140
• 你的世界不是全世界.....	142
专有名词~中国土产畜产进出口公司44种茶 品~.....	143
有关普洱茶书籍.....	154
普洱茶年份辨识.....	155
• 喝、品、艺、道.....	159
• 悟、年份.....	160
专有名词~包装及特征~.....	162
近代国营厂与私人茶厂.....	166
省茶司.....	166
中国茶业公司云南省公司.....	166

C 目 录 Content



中国土产畜产进出口公司云南省分公司.....	166
国营厂.....	166
昆明茶厂.....	167
国营勐海茶厂记事.....	168
国营下关茶厂记事.....	170
黎明茶厂.....	173
昌泰集团.....	173
南涧茶厂.....	174
澜沧古茶公司.....	174
勐海博友茶厂.....	175
昆明菁峰茶业.....	176
澜沧裕岭一有限公司 (101 公司).....	177
● 转型中的品牌与茶文化.....	178
● 真.....	180
普洱茶冲泡方式与茶具选择.....	181
茶具选择.....	181
试茶~普洱茶评鉴 (重手泡).....	182
取样.....	183
(一) 新制散茶.....	183
(二) 入仓散茶.....	183
(三) 新制紧压茶品.....	183
(四) 入仓紧压茶品.....	183
评鉴茶具.....	183
评茶方式.....	185
叶底.....	185
评鉴用水.....	187
品茗~紫砂壶品饮.....	187

C 目 录 Content



结语.....	188
留根泡.....	189
紫砂壶.....	189
紫砂壶整理.....	190
新壶.....	190
旧壶.....	191
石壶.....	191
• 淡、茶.....	192
• 自在.....	193
泡出好喝的普洱茶.....	194
经典温润泡法.....	194
相关附属条件.....	194
冲泡方式.....	194
• 静、稳、缓、均.....	196
专有名词~特殊与订制茶~.....	197
• 我心目中的茶艺师.....	204
• 思·茶滋味.....	205
• 音乐.....	207
普洱与养生.....	208
多酚类 (Polyphenols).....	208
儿茶素 (Catechins).....	208
茶黄质 (Theaflavins) 与茶红质 (Thearubigins).....	209
叶绿素 (Chlorophyll).....	209
咖啡因 (Caffeine).....	209
氨基酸 (Amino acid).....	209
矿物质 (灰份).....	209
渥堆与微生物.....	210