

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

迷上普洱

石昆牧 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press



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”随着年龄渐长而越来越少。吃的，只要不危害生命健康和牛、狗之外，能端上桌的我都吃。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，就是要不断地修行、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，没有执著，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年2月10日于冈山



C 目 录

Content



序 引言

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
● 山岚.....	23

C 目 录

Content



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
灌木.....	44

C 目 录

Content



群体种	45
良种茶	45
紫娟	46
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
品茗	57

目 录

Content



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~收敛感~.....	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
• 普洱与绿茶之说.....	74
• 旅人.....	77
专有名词~制程~.....	78

C 目 录

Content



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
● 水土.....	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
仓储概念.....	100
基本仓储概念.....	100
入仓茶.....	101

目 录

Content



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~白霜~仓味~光线~.....	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
专有名词~沉默期~.....	114
(二)普洱熟茶类.....	115
(三)栽培型古树茶.....	116

C 目 录

Content



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
专有名词~醒茶~衣鱼~茶虫~.....	129
普洱茶年份与断代.....	130

目录

Content



专有名词~古董印级茶~	131
古董茶	131
八中茶	132
印级茶	132
红印	132
无纸红印	132
甲、乙级蓝印	133
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
中国土产畜产进出口总公司云南茶叶分公司	166
国营厂	166

C 目 录

Content



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
结语	188
留根泡	189

C 目 录

Content



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
日光臭 (Sunling flavour)	210
油耗味 (Rancid odor)	210

目录

Content



金花.....	210
浸出物.....	210
水分含量.....	211
血脂.....	211
表没食子儿茶素没食子酸脂 (EGCG)	211
二甲氧基苯.....	212
●西北地区储存的茶品.....	212
健康生活.....	214
茶醉.....	215
酒与茶.....	215
环境、制程影响体感.....	215
茶与防龋.....	216
血脂、胆固醇与茶.....	216
喝茶与排尿.....	217
嫩、青壮、老黄片.....	217
普洱茶与虚实冷热.....	218
●把胃喝坏了.....	219
从台湾看普洱	
——制程工艺演进.....	221
所谓传统与现代工艺.....	221
一、杀青→揉捻→晒干.....	221
二、杀青→揉捻→后发酵→晒干.....	221
三、杀青→初揉→后发酵→晒干→复揉 →晒干.....	221
古董印级茶与七子饼.....	222
茶菁原料.....	222
制程.....	223

目录

Content



古董茶.....	223
印级茶.....	224
七子饼.....	224
未来趋势.....	225
结语.....	226
● 制前发酵.....	227
● 事有不殆，反求诸己.....	228
从台湾看普洱	
——云南普洱产业发展.....	229
品牌与品质.....	229
原料.....	229
建议.....	230
文化与旅游产业的衍生.....	232
结语.....	233
● 大厂概念与跟从附庸.....	234
● 买茶喝茶.....	235
从台湾看普洱	
——经济利益与老茶林保护.....	236
前言.....	236
经济与文化间的冲突.....	236
新茶树的栽种必须兼顾环保.....	240
老茶树保护与茶资源永续经营.....	240
结语.....	241
● 茶农生活与市场骤变.....	242
● 一饼普洱茶.....	243
从台湾看普洱	