

茶

TEA SOMMELIER



[意] 凯碧欧拉·隆巴迪 文
[意] 法比奥·彼得罗尼 摄
徐 焰 译

中国摄影出版社
China Photographic Publishing House

茶

TEA SOMMELIER

[意] 凯碧欧拉·隆巴迪 文
[意] 法比奥·彼得罗尼 摄
徐 焰 译

中国摄影出版社
China Photographic Publishing House

图书在版编目 (C I P) 数据

茶 / (意) 隆巴迪著; (意) 彼得罗尼摄; 徐焰译

· 一 北京: 中国摄影出版社, 2014. 11

ISBN 978-7-5179-0208-9

I. ①茶… II. ①隆… ②彼… ③徐… III. ①茶叶—文化 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 262520 号

北京市版权局著作权合同登记章图字: 01-2014-5271 号

Original title: Tea Sommelier



WS White Star Publishers® is a registered trademark property of De Agostini Libri S.p.A.

© 2013 De Agostini Libri S.p.A.

Via G. da Verrazano, 15 - 28100 Novara, Italy

www.whitestar.it - www.deagostini.it

茶

作 者: 【意】凯碧欧拉·隆巴迪 / 文
法比奥·彼得罗尼 / 摄

译 者: 徐 焰

出 品 人: 赵迎新

责任编辑: 常爱平 杨小华

版权编辑: 黎旭欢

封面设计: 衣 钊

出 版: 中国摄影出版社

地址: 北京东城区东四十二条 48 号 邮编: 100007

发行部: 010-65136125 65280977

网址: www.cpph.com

邮箱: distribution@cpph.com

印 刷: 北京方嘉彩色印刷有限责任公司

开 本: 16

纸张规格: 889mm×1194mm

印 张: 15

字 数: 180 千字

版 次: 2015 年 1 月第 1 版

印 次: 2015 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5179-0208-9

定 价: 128.00 元

版权所有 侵权必究

凯碧欧拉·隆巴迪感谢茶轩工作室 (Cha Tea Atelier) 提供茶以及茶具; 感谢萨尔瓦多·尼基提供技术方面的宝贵建议;

感谢瓦伦提娜·梅基亚的富有感染力的乐观;

感谢艾托雷·艾琳娜和艾玛——她人生中的伴侣和最伟大的支持者

法比奥·波得罗尼感谢摄影助理西蒙娜·贝尔加马斯基; 感谢艺术总监克里斯蒂安·吉内利;

感谢米兰高科技提供辅助设备。

感谢乔瓦尼·吕吉耶大厨倾情奉献精美茶点食谱。



目 录

前 言	13
-----	----

茶文化的起源与发展	17
-----------	----

唐朝以前的时期 茶文化的起源	17
唐朝 茶文化的发展	18
宋朝 茶文化的鼎盛	18
明朝 茶文化与返璞归真	19
清朝 茶文化的普及	20
茶叶传入欧洲	20

茶树与茶叶	22
-------	----

茶叶的植物学、品种、栽培、采摘与生产	22
茶叶的化学成分	24
茶叶的药用功效	25

茶色的品鉴	26
-------	----

茶叶的颜色分类	26
茶叶的品质鉴别 茶叶的分级和相关术语	26

泡茶的艺术	28
-------	----

欧洲与东方泡茶方式的比较	28
备茶、品茶的几大要素	31
水的重要性	31
水的温度	32
冲泡时间	33
茶具的选择	33
茶叶量	35
茶叶的最佳存储方法	38
俄罗斯茶艺：茶炊	40
摩洛哥茶艺：薄荷茶	43
冰镇茶：制作方式	44

专业品茶	48
------	----

茶器及评估方式	48
茶 香	51
评价茶叶叶片外观的术语	52



评价茶叶色泽的术语	52
评价茶叶香味的术语	52
评价茶叶汤色的术语	53
对茶汤滋味的评判术语	53

中国绿茶 55

如何准备中国绿茶	56
如何使用盖碗茶具	57
中国品茶礼仪简介	57
安吉白茶	61
玉珠茶	62
洞庭碧螺春	63
黄山毛峰	65
霍山黄芽	68
六安瓜片	70
茉莉花珠茶——茉莉龙珠	71
龙井	72
荔枝绿茶	75
太平猴魁	76
如何冲泡花型绿茶	78
绿牡丹	84

日式绿茶 87

如何冲泡日式绿茶	89
如何使用日式急须茶壶	89
掛川番茶	90
玄米茶	93
玉露	94
焙茶	98
蒸茶	100
鹿児島煎茶	103
茶道	104
古代日本茶艺	104
抹茶	106

黄 茶 109

如何冲泡黄茶	110
君山银针	113
蒙顶黄芽	114

白 茶 117

如何冲泡白茶	119
白毫银针	120
白牡丹	121
卢哈纳银针	122

青茶 (乌龙茶) 124

如何冲泡乌龙茶	127
功夫茶快速入门	129
大红袍	130
凤凰单枞	131
黄金桂	132
水仙茶	133
铁观音	134

中国台湾青茶 (乌龙茶) 137

包种茶	138
冻顶茶	139
高山金萱 (奶味乌龙茶)	140
“东方美人”茶	141
佛手柑乌龙	142
桂花乌龙	143

红 茶 145

中式红茶	147
如何冲泡红茶	147
正山小种	148
祁门红茶	149
云南金芽	150
红毛峰	151

印度与斯里兰卡黑茶 152

如何冲泡黑茶——英式茶	155
大吉岭凯瑟顿顶级夏茶	156
大吉岭高帕德哈拉顶级春茶	157
大吉岭蕾帕娜顶级夏茶	158
大吉岭玛格丽特的希望顶级春茶	159

大吉岭思尤克顶级春茶	160
阿萨姆哈提阿里顶级夏茶	161
阿萨姆班奈斯帕提顶级春茶	163
努沃勒埃利耶高地茶	166
卢哈纳金尖茶	168
乌瓦高地茶	171

发酵茶 173

如何冲泡发酵茶	175
普洱生茶——茶饼	180
普洱熟茶——茶饼	181
普洱沱茶——茶砖	182
伏茶上品——茶砖	183

深加工茶 184

熏花茶、风味茶和造型茶	184
-------------	-----

茶聚时间与上茶建议 190

20 道茶点食谱	190
红虾拼盘配抹茶绿色沙拉酱和芽菜	194
菊芋霜配云南金茶粉、甘草绿油小麦酥	196
花草色拉配食用鲜花配黑色普洱茶锅巴	198
清蒸蔬菜配茉莉花茶奶油土豆泥	200
意大利乳清干酪、虾仁配佛手柑乌龙茶	202
乌龙水仙大馄饨配红萝卜、萝卜缨和甜菜粉	204
日式玄米茶茶汤配蔬菜、豆芽、花瓣	206
日式煎茶配红萝卜叶意式烩饭	208
正山小种配意式乳酪培根面	210
意式土豆奶酪饺子配大吉岭黑茶	212
冻顶乌龙茶小羊排配菊芋霜	214
龙井大虾配爽口蔬菜	216
珍珠鸡腿肉配胡萝卜泥和摩洛哥薄荷茶	218
油炸小香鱼配芽菜和桂花乌龙茶浓汁	220
煎鸡心配黄山毛峰烩蔬菜和荞麦糊	222
抹茶提拉米苏	224
巴伐利亚奶油酸奶配香草和荔枝绿茶汁	226
白巧克力酱配佛手茶和紫罗兰	228
72% 黑巧克力慕斯配黑盐薄脆片和摩洛哥薄荷茶蜜	230
热榛果薄荷蛋糕配榛果和绿色玄米茶奶油	232
术语汇编	234
作者简介	235
索引	236



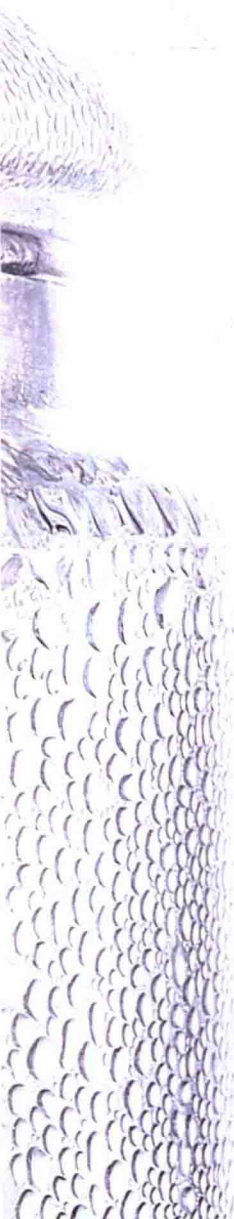
[意] 凯碧欧拉·隆巴迪 文
[意] 法比奥·彼得罗尼 摄
徐 焰 译

中国摄影出版社
China Photographic Publishing House



……传来一阵敲门声，高级侍者托着盛满各色茶点的托盘进来，将茶托放在小巧精致的日式小茶桌上。杯碟碰撞发出“叮叮当当”的清脆响声，纹饰精美的乔治王时代的茶壶“嘶嘶”作响，侍者端上来两只精致的球形瓷器——碟子，道林·格雷移步过去，斟了一杯茶。

奥斯卡·王尔德
《道林·格雷的画像》











目 录

前 言	13
-----	----

茶文化的起源与发展	17
-----------	----

唐朝以前的时期 茶文化的起源	17
唐朝 茶文化的发展	18
宋朝 茶文化的鼎盛	18
明朝 茶文化与返璞归真	19
清朝 茶文化的普及	20
茶叶传入欧洲	20

茶树与茶叶	22
-------	----

茶叶的植物学、品种、栽培、采摘与生产	22
茶叶的化学成分	24
茶叶的药用功效	25

茶色的品鉴	26
-------	----

茶叶的颜色分类	26
茶叶的品质鉴别 茶叶的分级和相关术语	26

泡茶的艺术	28
-------	----

欧洲与东方泡茶方式的比较	28
备茶、品茶的几大要素	31
水的重要性	31
水的温度	32
冲泡时间	33
茶具的选择	33
茶叶量	35
茶叶的最佳存储方法	38
俄罗斯茶艺：茶炊	40
摩洛哥茶艺：薄荷茶	43
冰镇茶：制作方式	44

专业品茶	48
------	----

茶器及评估方式	48
茶 香	51
评价茶叶叶片外观的术语	52



评价茶叶色泽的术语	52
评价茶叶香味的术语	52
评价茶叶汤色的术语	53
对茶汤滋味的评判术语	53

中国绿茶 55

如何准备中国绿茶	56
如何使用盖碗茶具	57
中国品茶礼仪简介	57
安吉白茶	61
玉珠茶	62
洞庭碧螺春	63
黄山毛峰	65
霍山黄芽	68
六安瓜片	70
茉莉花珠茶——茉莉龙珠	71
龙井	72
荔枝绿茶	75
太平猴魁	76
如何冲泡花型绿茶	78
绿牡丹	84

日式绿茶 87

如何冲泡日式绿茶	89
如何使用日式急须茶壶	89
掛川番茶	90
玄米茶	93
玉露	94
焙茶	98
茎茶	100
鹿儿岛煎茶	103
茶道	104
古代日本茶艺	104
抹茶	106

黄 茶	109
如何冲泡黄茶	110
君山银针	113
蒙顶黄芽	114
白 茶	117
如何冲泡白茶	119
白毫银针	120
白牡丹	121
卢哈纳银针	122
青茶 (乌龙茶)	124
如何冲泡乌龙茶	127
功夫茶快速入门	129
大红袍	130
凤凰单枞	131
黄金桂	132
水仙茶	133
铁观音	134
中国台湾青茶 (乌龙茶)	137
包种茶	138
冻顶茶	139
高山金萱 (奶味乌龙茶)	140
“东方美人”茶	141
佛手柑乌龙	142
桂花乌龙	143
红 茶	145
中式红茶	147
如何冲泡红茶	147
正山小种	148
祁门红茶	149
云南金芽	150
红毛峰	151
印度与斯里兰卡黑茶	152
如何冲泡黑茶——英式茶	155
大吉岭凯瑟顿顶级夏茶	156
大吉岭高帕迪哈拉顶级春茶	157
大吉岭普帕娜顶级夏茶	158
大吉岭玛格丽特的希望顶级春茶	159