

〔非常奢旅行 讲究的开始〕

寻味·红茶

The Journey to Black Tea

叶怡兰的品饮手札 | 叶怡兰 著



世纪出版集团 上海人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

寻味·红茶/叶怡兰著. —上海:上海人民出版社,
2008
ISBN 978-7-208-08065-2

I. 寻… II. 叶… III. 茶馆—简介—世界 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第123031号

策划编辑 文 青
责任编辑 文 青
封面设计 塔 图



世纪文景

寻味·红茶

叶怡兰 著

出 版 世纪出版集团 上海人民出版社
(200001 上海福建中路193号 www.ewen.cc)
出 品 世纪出版股份有限公司 北京世纪文景文化传播有限公司
(100027 北京朝阳区幸福一村甲55号4层)
发 行 世纪出版股份有限公司发行中心
印 刷 北京华联印刷有限公司
开 本 710×990 毫米 1/16
印 张 10
字 数 80,000
版 次 2008年9月第1版
印 次 2008年9月第1次印刷
ISBN 978-7-208-08065-2 / G·1269
定 价 38.00元

印度·从德里往 Ranthambhore 的火车上·2005 年 2 月·印度火车头等车厢里的英国风味下午茶。





“红茶达人”叶怡兰签书会

Lipton

把享乐当作“终身职业”的叶怡兰说，比起白茶的花香缥缈、绿茶的清新爽亮、黑茶的浓沉有力来，介于中间的、全发酵的红茶，除了身段价格显得更为平易近人，气质毋宁也是比较内敛含蓄的。尤其红茶的宽容度极大，热着喝冰着喝着凉着喝着煮着喝、加糖不加糖、加牛奶加蜂蜜加果酱加果汁加香料，都自有其风味面貌表情。

这就是红茶的气质，内敛而宽容，可以随性率性、也可以专精讲究。

一如怡兰在多年饮茶经历里逐渐悟出的茶与人生的哲学：“浓不如淡、多不如少、热不如冷、高不如低、快不如慢、重不如轻……”，高下贵平浓淡冷热之间，都有滋味有味有乐无人不自得。



本书作者叶怡兰携手立顿红茶为读者精心策划了一场“红茶达人”叶怡兰签书会，欢迎所有红茶爱好者前来共聚一堂，与叶怡兰一起访寻优雅。

签书会主题：“红茶达人”叶怡兰签书会

签书会主角：叶怡兰

签书会时间：11月2日

签书会地点：上海，具体信息请于10月25日后登陆

<http://blog.sina.com.cn/wenjingbook>

<http://www.douban.com/group/41796/>

<http://www.dream-worker.com>

签书会费用：免费

报名方式：请将您的姓名、电话、职业发至wenjingtushu@126.com

主办单位：北京世纪文景文化传播有限公司 上海欣翰文化传播有限公司

红茶味道 随你创造



红茶也有门道。从选材到配料到冲泡方式，以及冲泡者的个性都会影响一杯茶的口味。可谓小茶道大门道！就选材来说，立顿茶包可能就是你的最佳选择。一百多年来，立顿始终保持着历代相传的优良品质和芳香美味，原料精选自锡兰（斯里兰卡）和肯尼亚的茶园，由国际茶专家精心拼配而成。时至今日，以袋装红茶为主，行销全世界的立顿，几乎成为红茶的代名词，其温和独特的红茶特质，可让你随心所欲地创造属于你自己的独特红茶味道。

下面就为您推荐两款健康红茶——缤纷水果红茶、贴心暖姜红茶。这两款红茶不但美味，而且有益健康，制作简单，只要一包立顿红茶即可偷享这忙碌中的清闲与舒适。

缤纷水果红茶

用料：立顿红茶一包、橙子2片、柠檬2片、猕猴桃2片、葡萄适量

调料：冰糖、白砂糖或蜂蜜适量

水果红茶做法：

- ① 在茶壶中注入沸水
- ② 立顿红茶包放入壶中。
- ③ 橙子、柠檬、葡萄、猕猴桃去皮切片并放至茶壶中，盖上盖子，等待5分钟。
- ④ 取出茶包，依照个人喜好加入适量冰糖或蜂蜜即可。

缤纷水果红茶功效：

开胃润肺、生津止渴、加强新成代谢



贴心暖姜红茶

用料：立顿红茶一包、去皮生姜片2~3片

调料：冰糖、白砂糖或蜂蜜适量

贴心暖姜红茶做法：

- ① 在茶壶中注入沸水
- ② 立顿红茶包放入壶中
- ③ 将洗净去皮生姜切片放入壶中，盖上盖子，等待5分钟。
- ④ 取出茶包，依照个人口味调入适量的冰糖或蜂蜜即可。

贴心暖姜红茶功效：

祛寒、提神、抗疲劳、预防感冒



〔非常奢旅行 讲究的开始〕

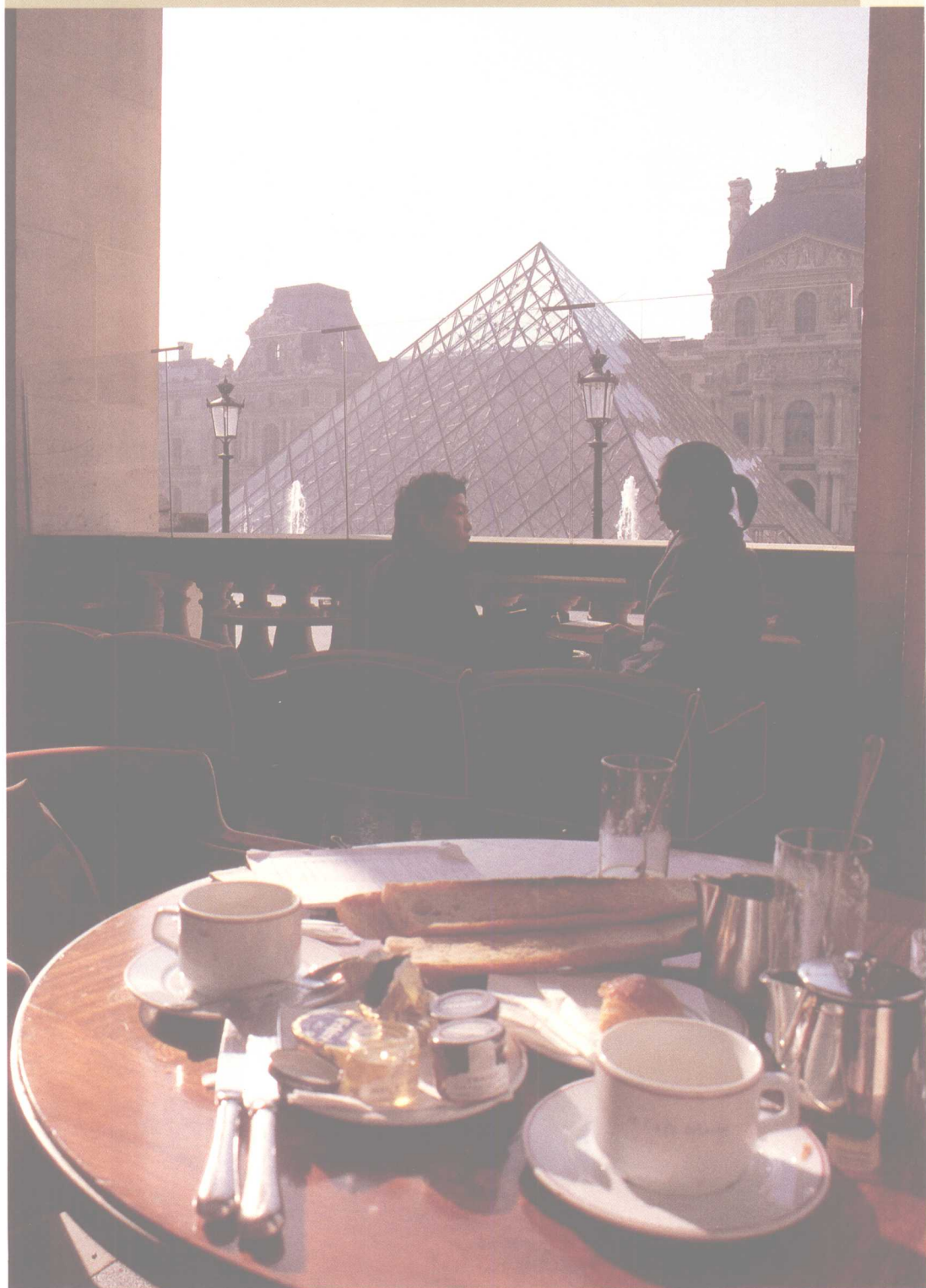
寻味·红茶

The Journey to Black Tea

叶怡兰的品饮手札 | 叶怡兰 著



世纪出版集团 上海人民出版社



英国伦敦·Villandry 餐馆·2004 年 8 月·纯正英国风早餐奶茶。



[推荐序]

红色美学读本

午后炎炎，我走进中环的老店“兰芳园”，照例要了杯热鸳鸯，一份猪扒包。鸳鸯棕红浓香，苦酽带甘，液质柔厚如缎，一口热汁下肚，顿时令我神清气爽，气力百倍。

鸳鸯就是奶茶加咖啡，据说是码头苦力发明的，他们背米搬货，整日汗流浹背，光喝茶不足以解渴补耗，于是加入咖啡冲煮，煲出这种乌浓醇厚的饮料，不但甘酽解渴，而且他们相信无黑不补，喝了还能滋养补身。本来是下里巴人的胡掺乱配，却瞎打误撞成了经典，鸳鸯从草根阶层向上扩展，深入口味与人心，成为香港的特色土产。

怡兰说得对，红茶宽容广阔，充满余地与空间。绿茶是茶中正统，历史悠久格律严密，体系规章井然。红茶却不受羁绊，无欲则刚有容乃大，所以能生出鸳鸯这样奇妙迷人的杂种。然而红绿茶的不同，并不仅是色味与喝法，更在于历史情境与文化脉络。

就说鸳鸯吧，它用的锡兰红茶（锡兰为古称，现称斯里兰卡。但在红茶领域里仍习惯以锡兰称之。下同），冲煮与调味的手法，饮用的场合与方式，与大英帝国的殖民历史，以及香港的转运贸易皆有渊源；而茶餐厅的兴起，蛋挞与三明治等西化茶点，更是文化的移植嫁接。下午茶风气普及，港人叫“三点三tea—tea”（下午三点十五分去喝茶吃点心，粤语五分钟被称为一个点），不仅是可供喘息的生活空隙，也有调节压力与补充体力的功能，与城市的经济形态密切相关。

而半岛酒店的下午茶，和“兰芳园”里的鸳鸯、猪扒包，情境与意义当然大不相同。东京吃茶店的大吉岭，和德里街头的Masala香料茶，也各有一套历史沿革与指涉体系。如何冲泡？怎么喝？在什么时候什么地方？下午茶延伸出的物质文明和社会关系，极其丰富多端。

但坦白说，我的红茶水平，仅介乎鸳鸯和伯爵之间。有时好奇想找书读，但翻阅那些东洋味的手册或书籍，不是望而生畏，就是兴味索然。然而读了怡兰这本书，却有豁然开朗之感，对红茶终于有了比较清晰的了解。

怡兰以清楚的架构，利落的笔法，在繁复的红茶世界中，梳理钩沉出简洁的纲领，用精确但又传神的优美文字，娓娓描述红茶的品类滋味，令人心领神会，色香宛在眼前鼻尖流转。字里行间饱含感情，毫无笨重的术语资料，读来行云流水，自然愉悦，只有充满热情的“重度红茶上瘾者”，才能有此手笔。

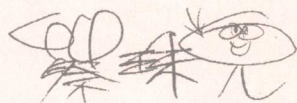
况且，怡兰可不是一般的爱好者，在美食和茶酒的领域，她都有专精的研究和广博的

见识，是少见的全方位美食家。而对于倾情醉心的红茶，她的钻研功夫当然更深厚，视野与格局也更宽宏。这本书从红茶的身世产地写起，一路纵横迤邐，近及壶器杯具，远及世界各地的红茶馆，不但全面深入，而且大半是亲身经验，长年实践所累积的结晶。

这本书最可贵的地方，我以为，就是第一手的材料。怡兰兼具灵敏的眼舌和勤快的手脚，仆仆穿梭于各地，辨识检阅茶韵，体验各城市的茶风茶事，拓展了红茶的视野疆界。而除了观世界，她也反观自照，认真追索台湾本地红茶的发展。她的全方位还包括身体力行，推广好茶设计茶具，阐发红茶的美学意涵，把茶韵渗入到生活和土地里。

这本书不只是怡兰的“红学”秘笈，更是生活美学的读本。

作家



〔自序〕

喜欢红茶

常常在想，为什么我会这么喜欢红茶？

当然我是什么茶都极爱的，白茶黄茶青茶绿茶红茶黑茶，中国的茶日本的茶其他南亚东南亚甚至非洲美洲欧洲的茶……然而独独红茶，却特别成为此刻的我每日不可或缺不能少的重要茶饮。且从茶叶到器物到各种知识学问门道讲究，都专专注注结结实实花了力气用了心。就连后来自己开的食品杂货铺子，也忍不住以“Pekoe”这个专门的红茶等级单字为命名。

我想是因为，比起白茶的花香缥缈、绿茶的清新爽亮、黑茶的浓沉有力来，介于中间的、全发酵的红茶，除了身段价格显然更为平易近人外，气质毋宁也是比较内敛含蓄的。

于是那芳香，似乎是在一种扎实沉着的质地里，徐徐缓缓地一层层悠然散发，仿佛多了几分日常生活的踏实安然感觉，可以时时刻刻品味享受，都安适，都合宜。

尤其红茶的宽容度极大，热着喝着喝着凉着喝着喝、加糖不加糖、加牛奶加蜂蜜加果酱加果汁加香料，都自有其风味面貌表情。

所以，和其他茶一样，品饮红茶，可以随性率性，也可以专精讲究。但是，和日本茶道的肃穆端整、中国茶学的汪洋浩瀚仍然非常不同，红茶的讲究，虽有其自成体系的礼仪法度规矩器用，却好在相对并不繁复琐碎，因而似是每一步骤每一章法里都多留了许多余地与空间，分外保留下几许优雅闲逸的自在情致在里头，让你一时半刻总也紧张不起来，不急着明心见性天人合一，也不急着产地产区年份季节系谱门道一一分晓论教，当下此际的茶香与饮茶心情饮茶氛围，才是红茶的最中心主体。

也所以，记忆里，似乎是从很早以前就开始喜欢红茶享受红茶的。而且，一年一年，随着年岁心境的变化，以及因工作关系而于饮食领域里的逐步专注与进境，也一阶段一阶段有着不同的红茶心情与体悟。

最早，初入红茶大千世界，着迷的往往是气味缤纷五色、口感馥郁多变的调味茶；然后是浓烈浑厚、如熏了佛手柑的伯爵或散发着浓浓松烟气味的正山小种等一类熏香茶；然后是以不同产地不同地区不同季节不同茶种交糅混合而成，以达口感与味道完全和谐均衡的混合调配茶。

再然后，则是单品产地茶了。哪个茶园？什么季节？何种级数？讲究的是，不经任何混合调配加味，量少质高精工打造，纯粹反映地域反映气候风土人文的最细致自然风味。

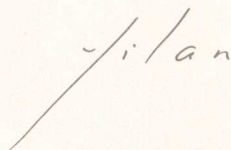
然后发现了，我在茶世界里的种种领略体会，渐渐地，也令我每每在其他饮食领域里多有触类旁通：比方因着曾经窥见了好茶里乍看似是淡雅缥缈却能无穷回味的深层内涵，遂而能对日本大吟酿的空灵如水境界霎时心领神会；比方因着对产地茶园茶与混合调配茶的两相互异的精彩一样激赏，遂而很快便了然单一麦芽威士忌与调和威士忌之间的不同追求标的……

这本红茶书，许多篇章，却是在台北几个我喜欢的咖啡馆角落里，一点一滴完成的。戒瘾咖啡多年后，重回咖啡世界，恰恰碰上产地庄园咖啡越来越风行的此刻，我用品饮红茶一样的心情，品味咖啡。遂而格外恋上的是风格优雅清新，有着迷人的果味与酸度及均衡感，能够令我由衷感受到咖啡产地咖啡果实的本来面目本来滋味的咖啡，就像，一杯真正能够撩动我心的好红茶一样。

比方，和我对其他饮食种类的钻研与领会历程近似，在看过饮过天下无数好茶后，回过头来，终究发现，根植于我所生所长之地——台湾这片土地上的、属于我们自己的红茶，才是我最渴望追寻与了解的悬念和牵系。

然后，也在这看似越走越专精刁钻的究极过程里，我仍旧时刻不停思索着内省着修习着警惕着，期待能在这自成一格的红茶世界情境里一步步深入的同时，还能安步自在洒脱放开，不离本我不忘初衷，不为规则知识门道等级所捆绑。

一如我在多年饮茶经历里所逐渐体悟出的茶与人生哲学：“浓不如淡、多不如少、热不如冷、高不如低、快不如慢、重不如轻……”高下贵平浓淡冷热之间，都有滋有味有悦有乐无入不自得。





contents

【推荐序】红色美学读本 / 蔡珠儿

【自序】喜欢红茶 / 叶怡兰

part 1 红茶身世

012 何谓红茶

018 红茶历史

024 红茶分级

part 2 红茶门道

030 如何冲出一杯好红茶

038 其他茶类变化

050 红茶选购与保存

052 关于茶点

part 3 红茶世界

056 印度

062 锡兰 (现为斯里兰卡)

064 中国

068 其他

070 混合茶

part 4 红茶·台湾

076 台湾红茶的诞生

080 台湾茶艺的复兴

Part 5 红茶具

088 我的红茶具

096 我的红茶杯子

108 诞生·我的茶具

Part 6 红茶旅行

112 东京

122 伦敦

132 巴黎

140 印度

【附录】

148 台北红茶风景

150 我的 Pekoe 红茶小铺

151 参考书目与网站

Part 1

红茶身世

茶，这种原本根生于中国的产物，却在数百年间，因着各种历史因缘的奇妙交错，遂逐步绵延发展成近乎全球性的饮品。且由于发展时间的源远流长，故而在每一国每一地，都有着不同的门道、不同的样貌。

在里头，我们除了惊叹于这单一食材种类，竟能够如此无限繁衍增生成森罗严谨的享乐体系，也看到世界因相互交通往来，而在生活饮食甚至更多方面，所产生的种种流动变化，非常有意思。



