

Afternoon
Tea

Story

+
Tea

+
Recipe

英式

下午

茶事

苹果树下的
下午茶

秋宓 著

非
外
借

by
Iris Qiu

上海三联书店

苹果树下的

下午茶

英式
下午
茶事

秋宓 著



上海三联书店

图书在版编目 (CIP) 数据

苹果树下的下午茶: 英式下午茶事 / 秋宓著. -- 上海: 上海三联书店, 2019.3

ISBN 978-7-5426-6511-9

I . ①苹... II . ①秋... III . ①茶文化—英国 IV . ① TS971.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 230144 号

苹果树下的下午茶: 英式下午茶事

著 者 / 秋 宓

责任编辑 / 黄 韬

特约编辑 / 钱凌笛

装帧设计 / 周安迪

监 制 / 姚 军

责任校对 / 王凌霄

出版发行 / 上海三联书店

(200030) 中国上海市徐汇区漕溪北路 331 号 A 座 6 楼

邮购电话 / 021-22895540

印 刷 / 上海展强印刷有限公司

版 次 / 2019 年 3 月第 1 版

印 次 / 2019 年 3 月第 1 次印刷

开 本 / 890 x 1240 1/32

字 数 / 76 千字

印 张 / 6.5

书 号 / ISBN 978-7-5426-6511-9/G · 1508

定 价 / 108.00 元

敬启读者, 如发现本书有印装质量问题, 请与印刷厂联系 021-66510725

献给康康和伦伦。

愿我们种下的苹果树苗茁壮成长。

前言	1
苹果树下的下午茶	4
品一杯滇红白波特	8

1

英式下午茶轶事

时间为茶而停顿	14
亮相西方	19
早期茶会	23
甜蜜代价	29
香浓奶茶	34
茶酒革命	38
下午茶礼仪	42
高茶低茶	47
下午茶摆台艺术	51
杯碟错乱	55

2

英国茶传奇

茶叶, 改变英国	64
茶叶大盗	70
环球海上运茶大赛	76
英国“官窑”	86
—— 韦奇伍德(Wedgwood)	
川宁(Twinings)传奇	98
获“皇家认证”的福南梅森 (Fortnum & Mason)	104
茶, 彻底改变了我的生活	109
—— 简·佩蒂格鲁	

3

英国特色下午茶店

丽兹伦敦 The Ritz London	118
福南梅森钻禧品茶沙龙 Fortnum & Mason, The Diamond Jubilee Tea Salon	122
凯莱奇酒店 Claridge's	126
戈林酒店 The Goring	132
皇家凯馥酒店奥斯卡·王尔德酒吧 Hotel Café Royal, Oscar Wilde Bar	136
贝蒂茶室 Bettys Cafe Tea Rooms	140
全景餐厅 34 Panoramic 34	148
里士满茶室 Richmond Tea Rooms	154
附录:精选英国下午茶店	159

4

特色英国茶品

英国茶入门	164
英国茶种类	168
混合调味茶的原料	172
经典英式茶	176
英国五大茶品牌	181
福南梅森 Fortnum & Mason	182
东印度公司 The East India Company	184
哈罗德百货 Harrods	187
Whittard of Chelsea	189
川宁 Twinings	192
国际红茶等级	195
参考文献	200
鸣谢	201
下午茶点 Afternoon Tea Treats	

前言

英国的下午茶文化闻名遐迩，来英国旅行的人们无不光临著名酒店和茶室，享受传统英式下午茶。对于这个与众不同并广受欢迎的下午茶文化的来历和起源，世界各地的爱茶人士总是心存疑问。

就像世界许多国家一样，英国式饮茶和中国有关。这一切追溯到1650年代，第一批少量的中国茶抵达伦敦。那时，没有人听说过茶，也没有人知道怎样冲泡和饮用茶叶。但是伦敦的那些卖茶商人在中国见识过茶叶的饮用方法，他们亲眼目睹这些神奇的叶子用精致小巧的茶壶冲泡，然后晶莹剔透的茶汤倾入娇小的瓷碗中。当客人们得知这些讯息后，旋即买回整套中国茶具，照搬中式饮茶方式。英国人的茶台上摆放着的器具和中国人使用的一模一样，包括中国进口的宜兴茶壶、一个装有干茶的中国瓷茶罐、中式小茶碗和茶碟，以及一个英国银壶。

在早期的英国，茶叶极其昂贵，只有极少数富贵人士能够享受得起啜饮这琼浆玉露，并且购买所需要的成套器具。因为只有富有的贵族和皇室家族人员才能喝茶，茶就和高贵联系起来。一提到茶，就联想到豪门宅邸、精致宫殿、陈列着最新潮家具和墙上挂饰的偌大房间，以及穿着讲究、举止优雅的高贵家族。茶只奉给

重要的来宾和家族成员，泡茶与喝茶都务必在豪宅内最好的房间（绝不会在厨房）进行。一些英国现存的历史豪宅中，还收藏着于 17、18 世纪购置的精美中国茶具。

由此，这种优雅的冲泡仪式逐渐演变成英国人的日常习惯，也成为英国社交活动的重要组成部分。一开始，在 17 世纪，茶通常在正餐后饮用，以帮助消化。后来，茶与咖啡和热巧克力一起成为流行的早餐饮品。茶开始全天候地出现在各种场合，在家里、旅馆和饭店、温泉小镇、游乐场、小型派对和社交舞会上，总之，有客人的地方就有茶。从大约 18 世纪开始，一天的正餐被推迟到晚上 7 点 30 到 8 点之间，茶开始成为轻便午餐和晚餐中间漫长下午的醒神剂。于是，在 17 世纪中期形成的喝茶的习惯，逐渐演变成今天的下午茶。最初，只不过是慰藉下午饥饿的一点点食物，最后形成了包括三明治、英式松饼（scone，亦称“司康”）和各种饼干蛋糕的完整餐单。现在，全大不列颠上上下下，各个酒店、餐馆和茶室都提供各种茶叶和雅致的下午茶。每一家的下午茶餐单都有着自己的特色，以便吸引潜在客人注意。有时还在节日提供香槟酒和鸡尾酒，以增添气氛；也有更多种类的高品质散茶供选择；服务员们拥有更丰富的茶类和美食的知识。

这本迷人的茶书生动地展现了英式下午茶仪式的魅力和优雅，特别介绍了全英国最有名的茶品、茶吧和茶室。书中阐述了英式下午茶的背景，以及其如何逐渐演变成今天的英式茶礼，还有很多趣味横生的茶礼仪知识：摆放茶台的艺术，是否真的用茶碟来喝茶，下午茶和高茶（high tea）的本质区别。这本书还撰述了传奇

历史故事，有 19 世纪罗伯特·福琼（Robert Fortune）举世闻名的偷盗中国茶种大案，也有为了争夺在伦敦码头卸下第一箱茶叶而引发的飞剪式帆船（Clipper）航海大赛。此外，因为英国人太钟爱他们的早餐混合茶，书中还介绍了茶叶的混合、调味以及茶叶级别。

通过精美的图片、优雅的文字、巧妙的引用，读者可以更深入地了解 and 享受迷人的英式下午茶。书中所提到的那些美妙的地方，无不令人心驰神往，想必会令恰巧身在英国的朋友们跃跃欲试。这本书还借着图片清楚地示范了正宗传统英式茶点的制作方法。翻开本书的你，想必难以抗拒书中介绍的绝妙食谱。开一个茶会，邀请你的朋友，一边谈谈下午茶历史及其和中国茶文化之间的千丝万缕，一边享受烘焙的乐趣吧。

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jane Pettigrew', with a large, sweeping flourish at the end.

简·佩蒂格鲁（Jane Pettigrew）于伦敦

2017 年 10 月 8 日

（秋宓译）

*Jane Pettigrew, 英国知名茶叶专家，茶历史学家和作家。

苹果树下的下午茶

寒冷的冬日，手捧一杯香甜奶茶，翻开董桥的《苹果树下》，回忆突然涌上心头。是什么时候爱上英式奶茶？是什么时候恋上下午茶点？苹果树下的下午茶，浪漫温馨不过如此。就在那个萧瑟阴沉的冬日，萌发了写一本下午茶书的念头……

听说董桥出了一本书，叫《苹果树下》，莫名地喜欢这个名字，就央香港朋友寄一本给我。收到书，是一个阴冷的冬日。就着炉火，冲一杯英式奶茶，慢品董桥的轻言细语。茶就选前些日子买的高海拔锡兰，冰箱里拿出来的牛奶放进微波炉加热冲进茶里，天冷加两块方糖也不内疚。

董桥说，苹果入诗入画，英美偏多，中国诗词绘画写苹果的好像少见。想想也是，中国人赋予梅兰竹菊无穷诗意，再就是莲花入诗多。

苹果树在英国普遍得很，朋友家后花园极大，郁郁葱葱，种了梨树和苹果树。秋天的周末，他总是忙着采摘苹果和清理跌落地上



的果实。那些小苹果红里带点黄，泛着青，不晓得他怎么处理那么多苹果，想必是做了苹果酱，酿了苹果醋。我家门口也有一棵，天生天养，却也硕果累累。掉在地上的不知被松鼠或是什么其他动物啃得七零八落，随手摘几个大的，用来做苹果馅饼或烤苹果面包，味道都不错。

英国超市有一种叫做“粉红佳人”（Pink Lady）的苹果，粉红色，果肉脆爽多汁，酸甜比例正好。吃剩的果核取籽，入冰箱冷藏三天唤醒种子，水泡几天到种子裂开，埋进花盆，几天苹果苗就顺利长出来了。小儿子认养一棵，要和我比赛，看谁的苹果树能先结果子。既然他这么认真，我就上网查查种植资料，一查，吓了一跳。原来这个“粉红佳人”的种子并不一定能结出“粉红佳人”的果子。“粉红佳人”是“金冠”（Golden Delicious）和“威廉女



士” (Lady Williams) 异花授粉得来，本株开花并不能本株授粉；而且果子最后一个月要天天在大太阳下晒，才能摘到粉红色的果子，这在英国是不可能完成的任务。小儿听了说，并不期待能种出超市的苹果，只要种出自己的苹果就好了。他指着门口一棵大树，问我们的苹果苗能不能长那么大。我笑说能，那真要等我老了。他又说，到时候，我们在树下摆个台子，喝下午茶。

呷一口奶茶，继续那篇《绡霞山房》，刚好读到董桥在江老师家吃下午茶那一段。江老师酷爱他的学生、年轻太太霞姨准备的下午茶，每天都盼望下午茶的美好时光。那是董桥在老师的绡霞山房吃的第五顿下午茶，茶桌上的礼仪在霞姨的教导下，已经烂熟于心了。

他写道：“茶杯先倒茶才放牛奶：只有厨房里的佣工先放牛奶才倒茶，他们用的是粗陶茶杯，放了牛奶才倒茶，不怕热茶太热热破杯子。端起茶杯喝茶记得右手拇指食指扣住杯柄，左手中指托着茶碟提防茶杯拿不稳，提防茶水沿着杯缘流出来。茶匙搅拌奶茶不是打圈搅拌，是上下来回搅拌，顺时针六点、十二点上下搅匀。搅拌完了记得提起茶匙在杯口轻轻抖掉茶匙上的余茶，湿漉漉的茶匙不可以一下子搁到茶碟上去。切成小方块的手指三明治（finger sandwiches）讲明要用手指拿着吃，不可用叉子叉着吃。烤松饼要用手掰开不用刀切开，掰开了涂上果酱涂上浓缩奶油吃完一瓣才吃下一瓣，不可两瓣叠起来像吃三明治那样吃。”

未几，读到江先生绝症末期，在霞姨悉心照料下安然离世，也是一种福分。奶茶喝掉大半，手捧着温热的杯子，仿佛看到董先生笔下的霞姨“高挑的背影缓缓远去，素淡的旗袍当真好看”，听到她自言自语“书是老师的好”，还有董桥说的那句“有书，有你”。

蓝色橙色的火苗上下跳动，窗外的雨点打在玻璃上，这样冬季雨天的一杯奶茶，有董桥《绾霞山房》里的江老师和霞姨的温馨故事陪伴，望着窗台上的苹果树苗，也温暖欣慰得像坐在苹果树下的那杯下午茶。

品一杯滇红白波特

相貌姣好的女人在冲茶时最美。

——玛丽·伊丽莎白·布莱登

《奥德利夫人的秘密》



Surely a pretty woman never looks prettier
than when making tea.

— Mary Elizabeth Braddon

LADY AUDLEY'S SECRET, CH. XXV

“想喝什么茶？”她在厨房里笑着问我。

“你喜欢的。”我答道。很好奇简都喝些什么茶。

一把镶着金边的英式茶壶、两只配套的镶金杯碟，放在我面前的矮台上。她说这“云南”是前一阵子一个中国朋友送的，无论香气、味道还是汤色，都很棒。

“云南”？我暗自思忖，难道是普洱吗？

转眼，洁白的骨瓷杯子中就卧了两汪镶金圈的红艳艳的茶汤，空气中弥漫着甜甜的果香。原来是“滇红”，我恍然大悟。

“一种森林的香气，大地的味道，很甜，很柔。”简轻声评论道，露出高雅的微笑。

简·佩蒂葛鲁（Jane Pettigrew）是英国知名茶叶专家、茶历史学家和作家。她的最新著作《世界茶叶》荣获2018年世界茶叶博览会“出版书籍类——最佳产品奖”。她还曾获2016年“茶叶生产和历史研究”英国王室奖牌，2015年美国加利福尼亚长滩玛丽女皇“最佳茶教育者”称号，以及“最佳茶人”奖和“最佳健康推广”奖等。简从事茶工作30多年，著有17本茶著作，其中两本还被翻译成中文。

于是，这天的英国下午茶课程就从滇红开始。滇红在英国虽然不

及大吉岭、阿萨姆、锡兰和祁门红茶出名，但是也被越来越多英国人发现并接受。简说，她第一次接触滇红，就被它多层次的香气和口感所感动，这种层次感在传统英国红茶中并不多见。

“当你发现它，就会爱上它。”简说，“很适合清饮的一款早餐茶。”

英国的早餐茶和下午茶选茶有所不同。早餐茶通常选用中国、印度、斯里兰卡和肯尼亚各地的红茶调制而成，芬芳浓郁，又称“开眼茶”。而下午茶，则会选择口感清新淡雅的茶品。滇红香气鲜爽、滋味浓厚，本身层次感强，不需要牛奶和糖的调配，所以越来越多的人选用滇红作为清饮早餐茶。

伦敦的七月早已摆脱了阴冷潮湿，天气干爽，午后的阳光从透明的窗纱欢快地跃进来，跳上茶台，坐在简的膝上，照进她琥珀色的眼。她柔声地诉说着茶在英国的那些故事。我端起漂洋过海的“云南”，任那果香扑面而来。她红扑扑、笑盈盈地端坐在镶金的英式骨瓷杯里。轻啜一口，活泼甘甜，富有生气的大地的味道。舌尖的那丝清甜，滑向喉咙，在上颚留下一缕花香，细腻柔滑，齿颊生津。一瞬间，人似立于繁花盛开、古木参天的森林中，鸟鸣啾啾，清风拂面。

简看看舞动的窗帘，笑说：“这样热的天气，不如来一杯白波特云南鸡尾酒如何？”

“白波特云南鸡尾酒”，那很是富有创意的诱人组合。白波特葡萄



作者（左）和简·佩蒂葛鲁

酒颜色金黄，是成熟的稻秆色，带着丰收的喜悦，入口不酸不涩，从浓厚的葡萄甜味到细腻的花果香味，口感丰富。与滇红调和，赋予这款鸡尾酒浪漫的色彩和更复杂的神秘感。

端着这杯凉爽的“白波特云南”，我们谈论着茶在英国的奇闻逸事。身在异乡，品尝着熟悉又陌生的滇红，真的又爱上她那复杂多变的层次感。

有简的悉心教导，有白波特滇红的浪漫陪伴，还有比这更完美的英式下午茶吗？