

以一盞茶，踏上通向內心與美的日常小徑

紅茶經

叶怡兰 著



B L A C K T E A

红茶经

以一盏茶，踏上通向内心与美的日常小径

叶怡兰 著

中信出版集团 · 北京

图书在版编目 (CIP) 数据

红茶经 / 叶怡兰著. -- 北京: 中信出版社,
2018.1
ISBN 978-7-5086-8158-0

I. ① 红… II. ① 叶… III. ① 红茶-品鉴-中国
IV. ① TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 228019 号

本著作由写乐文化授权出版中文简体字版

红茶经

著 者: 叶怡兰

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承 印 者: 上海盛通时代印刷有限公司

开 本: 720mm×960mm 1/16 印 张: 13 字 数: 100 千字

版 次: 2018年1月第1版 印 次: 2018年1月第1次印刷

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-8158-0

定 价: 68.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

大方
sight

目录

自序：我的，二十年红茶路	2
--------------	---

Part 1 红茶身世 14

何谓红茶？——到底，“红茶”是什么样的茶？	16
-----------------------	----

- 茶的分类法

茶树品种——大叶种雄浑，小叶种清雅	19
-------------------	----

- 两大品种类别

红茶制法——传统工法 VS. 特色制法	22
---------------------	----

- Orthodox 传统工法 / CTC 制法 / 工夫红茶制法 / 小种
红茶制法

红茶分级——英文字母越多，一定越高贵？	26
---------------------	----

- Orange 非柳橙，Pekoe 非白毫 / 适材适性，适地适用

红茶的调配——迷人的产地茶 VS. 缤纷的混合茶	32
--------------------------	----

- 混合调配茶 (Blended Tea) / 混合调味茶 (Flavoured Tea)

红茶历史——红茶改变了世界！	37
----------------	----

- 诞生与发光 / 征服全欧 / 红茶在南亚崛起

- * 茶故事 | 茶与近代史 42

Part 2 红茶门道 44

冲茶之道——基础泡茶法的关键 46

· 舒坦的茶空间／基本茶具／基本红茶冲泡法／茶包冲泡法

* 茶道理 | 红茶的品饮 58

迷人的冲调——从冷到热的变化乐趣 60

· 冷泡茶／冰茶／奶茶／锅煮奶茶／奶泡茶／水果茶／其他
调味元素

选购与保存——好茶百千，你取哪瓢饮？ 87

· 茶的时间与空间

关于茶点——好茶与点心的美妙搭配 92

· 悠然闲情下午茶／清爽调与浓郁感的不同搭配

Part 3 红茶产地 97

本书红茶产区分布示意图 98

印度 India ——阿萨姆领衔，开启黄金时代 100

· 大吉岭 Darjeeling／阿萨姆 Assam／尼尔吉里 Nilgiri／锡金
Sikkim

* 茶乡纪行 | 大吉岭 · 山城逐岚追雾 105

* 茶乡纪行 | “CTC”茶称王，阿萨姆无所不在 110

斯里兰卡 Ceylon ——高山古国，传统红茶圣地	116
· 乌瓦 Uva / 努沃勒埃利耶 Nuwara Eliya / 汀布拉 Dimbula / 康堤 Kandy	
* 茶乡纪行 锡兰红茶，那馥郁的浓香	122
中国 China ——内蕴精深，工夫茶独树一帜	130
· 正山小种 Lapsang Souchong / 祁门 Keemun / 滇红 Yunnan	
* 茶乡纪行 中国武夷 · 红茶原乡	134
三雄之外——四大特色产区，各有其香	142
· 肯尼亚 Kenya / 尼泊尔 Nepal / 印度尼西亚 Indonesia / 日本 Japan	
Part 4 红茶具	146
红茶器具演进——西传后东渐，艺术品到生活品	148
· 从东方而来 / 欧洲茶器诞生 / 走入，现代生活	
我的红茶具——日常且从容，享乐好工具	152
· 随心而走，见山是山	
我的红茶杯——适性而随喜，匹配好茶汤	158
· 早茶的杯子 / 午茶的杯子 / 工作桌上的杯子	

诞生 · 我的茶具——玩味独饮，回归机能原点	166
------------------------	-----

Part 5 红茶世界	170
-------------	-----

红茶之旅——始自东京，二十年的寻味红茶路	172
----------------------	-----

· 东京 Tokyo / 伦敦 London / 巴黎 Paris

红茶品牌——脍炙人口的 18 个红茶品牌	186
----------------------	-----

我的，PEKOE 茶铺——勾勒，浩瀚的世界红茶版图	201
---------------------------	-----

和日本的茶道有着相似之处。中国茶事的仪式感与日本不同。如前
的研究，就有茶客以喝茶为消遣，在茶馆消磨时间，喝茶不讲究茶
不置茶器。

茶器

紫砂壶

紫砂壶是茶器中的一种，也是茶器中最重要的一种。紫砂壶的
起源可以追溯到唐代，当时紫砂壶主要用于煮茶。

紫砂壶的材质是紫砂泥，这种泥质细腻，烧制后呈现出独特的
紫砂色。

紫砂壶的形状多种多样，有圆壶、方壶、扁壶等。紫砂壶的
壶盖通常与壶身紧密贴合，防止茶水溢出。

紫砂壶的壶嘴通常设计为弯曲状，这样可以更好地控制茶水的
流速。

紫砂壶的壶把通常设计为便于握持的形状，这样可以避免烫伤
手。

紫砂壶的壶底通常设计为平整的形状，这样可以避免茶水溢出
到桌面上。

紫砂壶的壶身通常设计为光滑的形状，这样可以避免茶水溢出
到桌面上。

紫砂壶的壶盖通常设计为与壶身紧密贴合的形状，这样可以
防止茶水溢出。

紫砂壶的壶嘴通常设计为弯曲状，这样可以更好地控制茶水的
流速。

紫砂壶的壶把通常设计为便于握持的形状，这样可以避免烫伤
手。

紫砂壶的壶底通常设计为平整的形状，这样可以避免茶水溢出
到桌面上。

紫砂壶的壶身通常设计为光滑的形状，这样可以避免茶水溢出
到桌面上。

紫砂壶的壶盖通常设计为与壶身紧密贴合的形状，这样可以
防止茶水溢出。



我的， 二十年红茶路

此书出版前夕，回溯这一路走来历程，方才惊觉，我之倾心继而钻研红茶，竟已超过二十年了！

这段期间，我从杂志采访编辑转而成为自由写作者、食品杂货铺经营者，累积著作十五本，涵盖范畴多元，遍及饮食、旅行、生活等类；然红茶，却始终是最专注的核心，研究、写作、工作以至日常饮食，都深深沉溺其中。

为什么这么喜欢红茶？

当然我是什么茶都极爱的，白茶黄茶青茶绿茶红茶黑茶、东亚南亚东南亚的茶……然独独红茶，却特别成为我每日每日不可或缺不能少的重要茶饮；且从茶叶到器物到各种史事知识学问门道，都结结实实花了力气用了心。

系恋之深，就连自己开的食品杂货铺也以“PEKOE”这个专门的红茶等级单词命名。

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，气质毋宁也更内敛含蓄。

那芳香，于是在一种沉实沉着质地里，徐徐缓缓一层层悠然散发，仿佛多有了几分日常的生活的踏实安然，可以季季月月日日时时刻刻品味享受，都安适都合宜。

尤其红茶的宽容度极大，热着喝冰着喝凉着喝冲着喝着喝着、加糖不加糖、加牛奶加蜂蜜加果酱加果汁加水果加香草加香料，都自有其风味面貌表情。

所以，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、中国茶学的恢宏庞然非常不同；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细琐。

因而似是每一步骤章法里都多了余地与空间，分外保留下几许优雅闲逸情致，让你一时半刻总也紧张不起来，不急着明心见性天人合一，也不急着产地区年份季节系谱——分晓精通，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。

所以，记忆里，似乎是从很早以前就开始恋上红茶享受红茶的。

出身茶乡台湾，自然而然，生活里总是少不了茶。所以，从很小很小时候起，岛南故乡天气热，每日家里总要沏上一大壶沁凉冰透了的“茶心茶”，搁在客厅茶几上，谁口渴了便自去倒上一杯。

而有趣的是，小孩儿嗜甜，照说该对这淡泊微苦的茶汁不感兴趣才是；然而我，不知为何却分外喜爱这冰凉里的一点微苦继而回甘，一天喝上几杯，喝也喝不腻。

十几岁的时候，突然间，台南大街小巷间开始风行起所谓的泡沫茶饮。当时的我们，哪里料想得到这茶终有一天竟能席卷亚洲继而进军世界，赫然成为台湾代表茶味；只是着实着迷于那经过激烈震荡瞬间冷却后撞击而出的爽凉劲香。

就这么每天上茶店茶摊喝茶买茶，我与亲朋好友同学们热烈讨论着，哪家的茶够浓够味，哪家的清雅中余味无穷，哪家寡淡如水显然小气用料不够扎实……台南人自小里养大的刁嘴脾性，即使一杯不过八块十块的廉价饮品，也一样给它挑剔到底。

大学时，迷上的是当时咖啡馆茶馆里正当时兴且必然具备的水果茶。舍不得花钱上馆子喝，就在宿舍里用小炉子自己炮制：苹果、凤梨、几枚金桔，一枚茶包，几匙蜂蜜，玻璃壶里煮透了，可以甜蜜蜜喝上一整下午。

毕了业开始上班，正逢台湾茶艺风起云涌的年代，同事中有人在现已走入历史的“清香斋”学茶，好奇跟着报了名。印象深刻的是，初入门，首堂茶艺课上，便是十数种茶，从绿到青到黑一字排开，逐一尝味、品饮……

那回，每饮一口，便如一次重雷轰击，在不同的茶截然迥异的气息质地滋味内蕴里，第一次领会了：一茶，一世界。

“你们喜欢哪一种茶呢？”老师笑问，“通常，喜欢绿茶者性格奔放，喜欢黑茶则内敛沉稳……”

或许真是年轻不识茶滋味吧！彼时的我，一时着迷着全然未发酵绿茶如花般悠扬绽放的高香，也魅惑于后发酵黑茶之浓醇甘醅——刚刚好，茶之系谱里截然两异的极端；令我一面两头犹疑难以取舍，一面也不禁猜想着，也许味蕾上个性里早已隐隐然潜藏着的两向内质。

然到后来，一年年喝茶爱茶越多，不知是性情逐渐倾向中庸，抑或岁龄增长，逐渐懂得了，再明媚的香气再深浓的口感毕竟只是一时，唯有踏实扎实里却仍能悠悠见余韵的醇美，才是真正久长。

遂而，我对茶的喜好，渐从两端往中间挪移，黑茶少喝了，反是对既坚实又丰润的半发酵青茶与红茶依赖越深。尤其是红茶，从早晨的奶茶，午餐与午后清新爽醇茶类的纯饮或水果茶、果酱茶，以至夏季的冷泡茶和冰茶，冬季的香料茶……一跃而成晨昏日夕最亲近不可缺的茶伴。

同时，一年一年，随年岁心境转化，以及工作关系于饮食领域里的进境，而一阶段一阶段有着不同的红茶心情与体悟：

最早，初入大千世界，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，例如熏了香柠檬的伯爵茶或散发着浓浓松烟气味的正山小种等熏味茶；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的混合调配茶。

接下来，则是单品产地茶了。哪个茶园？什么季节？何种级数？寻求的是，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风味……

而也在这样循序渐进的过程中、求知若渴的欲望下，竟然察觉，或许乍看委实太平凡平易了，当时，在青茶绿茶独占鳌头的台湾，普及度一点不逊的红茶，却是备受忽略冷落，相关谈论讲究极少。

即使地毯式搜寻、阅读市面上各种中文外文专门书籍，却每遇相互矛盾或混淆模糊之处；就算援引来自中国大陆的典籍资料，但由于红茶并非中国茶类主流，多少有隔靴搔痒之感。再加上喜欢红茶多年，确有许多心得体悟渴望诉诸文字，遂就此萌生不如自己写作一本红茶书的念头。

但真正开始动笔后才醒悟，红茶世界广博浩瀚包罗万千，绝非轻易简单就能够一次囊括全貌。

其实也是多少出乎自己的贪心吧！想要多知晓一些、多体验一些、多懂得一些；故而，从2001年开了个头，竟而就这么任性着安步当车下来，在如山史料、资料里搜寻比对，在各个拥有深度红茶文化的国度、城市间穿梭往来，在家中已经搜集堆积数百以上的庞大茶样间品尝比较。

还几度探访台湾茶乡，开了系列红茶课，和四方爱茶学员们一起交流切磋，甚至设计了自己的茶具……更安然乐在每一个饮茶的时刻，细细咀嚼品酌其中乐趣。

就这么一路耽搁延宕，直到2005年入秋时分，此本《红茶经》前身——《寻味·红茶》才终于诞生。

书中文字种种，俱是我执着深入多年所成；其中，许多跟红茶知识有关的概念、词语，由于市面上各类专业书的呈现诠释各有不一，所以多是全盘整理思考整合后重新提出。

而有关红茶的冲泡、滋味说解，也都一一来自这些年来每一天每一天的亲身操作体验感受，并融贯东西方不同观点，点滴累积而得。

文字之外，还有许许多多我自己拍摄的红茶图片，除了茶之本身、茶具，更收录了我于世界各地旅行之际随手拍下来的，

在茶乡、茶馆、咖啡馆、餐厅、旅馆里，以至火车上、帐篷边，当然最多还是平常自家里，悠然看茶饮茶时光。

分外可喜的是，多年来，《寻味·红茶》竟就这么成为我的作品中持续畅销热卖的一本，不仅和其他著作一起跨出台湾发行简体版，还反复修订、再版，历久弥新，并蔚然形成深远影响。

然后，就在出版将满十年、再度面临再版当口，细细检点书中内容，深觉光只是局部增修已然严重不足；时移事往，不管是今时今日之红茶世界，还是我的红茶识见阅历视野，都已大步往前走得辽远……“那么，就全盘重来一次，重写一本吧！”我默默下了决心。

出乎意料的是，仿佛历史重演，一如耗费五年方才成书的《寻味·红茶》，我再次一步跌入汪洋茶海中，沉迷耽恋，不能不愿不肯自拔。

且比前次更加倍贪婪纵情，除了对史料资料的重新搜罗耙梳、各种冲煮操作技法的从头整顿外，更奋勇打包行囊，迢迢越洋奔赴各茶乡：从红茶原乡中国武夷山起始，然后是斯里兰卡中部与南部产区，而后印度大吉岭与锡金……翻山越岭，崇岳峰巅云岚雨雾间、茶区茶园茶厂里，实地追索、眼见身历，每一缕茶香茶味，究竟所由何来。

就这么又过了几年，现在，全新风貌的《红茶经》终于成书问世。

虽大致保留了《寻味·红茶》既有架构，却是每一篇章字句都重头写过。期能更完整、更丰富、更深入、更翔实精确反映此刻我眼中的红茶世界面貌，以及我的红茶生活之乐。

这其中，除了身世知识门道技法的重予增写盘整、我的私房红茶品鉴法与世界重要茶品牌的记述与列举，所占篇幅最多应属各茶乡之见闻旅记与归纳所得的收录。当然，多年来脍炙人口流传广远、备受各方茶友们青睐爱饮的锅煮奶茶煮法诀窍，也一齐纳入书中。

还有台湾红茶，可说是这十二年来，变化最剧烈的一部分。这几年，走访北南西东各茶乡，见红茶从当年的新芽初透，一年年发热生光、百花齐放以至名扬天下，真有说不出的欢喜骄傲。

而也因横跨多年时空，此际，展读《红茶经》，格外会心莞尔于字里行间所流露的，看茶看饮食看生活、仿佛见山又是山一般的几度心路转折感悟……

比方新书里，茶类变化虽似比以往多样，论述说解也更细腻；但工序方法却未更繁复，许多甚至因对个中神髓的熟稔与更能掌握，加之口味益发原味清淡，故反而更显直觉简化。

比方我的红茶具，一如这几年的居家生活美学和器物文字所写，不再满柜满架茶具茶杯琳琅满目了！长年相处熟悉，早茶午茶浓茶淡茶奶茶纯茶冰茶……各自各类都有了最匹配的壶具道具与杯。遂而，原书中曾经刊载的物件颇多都已舍离，当下所留，都是经久淬炼淘汰后，真正契合上手、深心仰赖的亲密踏实茶伴。

比方我在茶世界里的一路领略体会，渐渐地，也令我在其他饮食类别里每多有触类旁通：

像是葡萄酒。如同红茶里，等级价格之昂贵平易，与质量从来不见得绝对相关；只在于什么时刻什么状况下，合适的是哪一种茶而已。故而在酒里，我也自然而然不追评分星等高价珍稀，只企求餐桌上每一瓶佳酿和每一道料理间的美好相遇。

像是因曾经窥见上好大吉岭红茶乍看淡雅缥缈却能无穷回味的深层内涵，遂对日本大吟酿的空灵如水境界刹时心领神会；然醉饮多年后，却越来越觉低精米度的纯米酒才是真正耐喝，就像，我对自始至终一迳坚持醇厚扎实的锡兰茶的爱好一样。

像是因着对产地茶园茶与混合调配茶两向互异的精彩一样欣赏，遂瞬即了然了单一麦芽与调和威士忌天地里，单一与

调配间看似微妙对立、实则相生相共关系……

像是咖啡。初初投入红茶写作之际，恰恰逢上产地庄园咖啡席卷全球时期，因之也跟着恋上那本色风土之味；然最近，开始些许嗅闻到风向的转变，职人烘焙与配方豆逐渐抬头；接下来，咖啡会否和红茶一样，单品豆和调配豆各擅胜场、各竞芬芳，饮者各拥所爱？值得期待。

比方，和我在其他饮食类目的钻研与领会历程近似，到头来终究发现，立足于所生所长之台湾这片土地上、属于自己的红茶，才是我真正亟欲追寻与了解的牵系和悬念。

书里，我最喜欢的一张照片，是某年春天在台南奉茶茶馆里所读到的那幅字（见别册）。

那是出自台南老店双全红茶的红茶伯的一首歌诗，字里行间，极淳朴真挚的话语，娓娓道出了红茶里所拥有的，醇厚踏实、情味悠长，同时亲切贴近你我的温暖特质。

没料到，走遍各国各地，品了喝了见了多少红茶味儿红茶风景，读了写了多少说红茶描绘红茶的文字；绕了一大圈，蓦然回首，却竟然还是自己家乡里的这小小茶馆的这寥寥数字，最是直入我心，直接道出我所向来相信的，红茶的真滋味真性情……

这或者就是，红茶此物此事的曼妙与迷人处吧！让我能在这看似越走越专精刁钻的究极之路上，仍旧不停不停思索着内省着修习着警惕着，在这自成一格的红茶世界中一步步往深里迈进的同时，还能安闲自在洒脱放开，不攀高不离本不忘初衷，不为规则知识门道等级束缚诱惑。

正如我在多年饮茶里，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、重不如轻、快不如慢。”——现在，我还想加上一句“繁不如简”……

唯愿，浓淡冷热高下贵平繁简之间，都有滋有味有悦有乐无入不自得。

