



私享红茶

于川 / 编著


百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



私享红茶

于川 / 编著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

私享红茶 / 于川编著. —天津: 百花文艺出版社,
2011.1

ISBN 978-7-5306-5743-0

I. ①私… II. ①于… III. ①红茶—基本知识 IV.
①TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 255770 号

百花文艺出版社出版发行

地址:天津市和平区西康路 35 号

邮编:300051

e-mail: bhpublish@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpublish.com.cn>

发行部电话:(022)23332651 邮购部电话:(022)23332478

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

*

开本 787 × 1092 毫米 1/16 印张 9.25

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月第 1 次印刷

印数:1 - 4000 册 定价:44.00 元

[目 录]

CONTENTS

红茶的基本知识	/ 001
中国红茶	/ 014
印度红茶	/ 022
锡兰红茶	/ 041
其他国家的红茶	/ 049
红茶名牌名品	/ 057
红茶的选购和贮存	/ 087
红茶与健康	/ 090
红茶的冲泡	/ 092
红茶茶具	/ 105
红茶文化	/ 113
调饮红茶	/ 126

红茶的 基本知识

众所周知,是中国人最早发现和利用了茶,又把它当作人类文明的瑰宝介绍给了世界,并赋予了它远远超出其饮用功能的更深层次的文化内涵,让全世界都能欣赏到这大自然赋予人类的恩赐。

作为风行世界的三大不含酒精饮料之首的茶,有其特殊的属性,正是由于它这种独特的属性,才使其千百年来长盛不衰,一直是最受人们欢迎的饮品。

● 茶的分类及其演变

茶在植物分类学中属于被子植物门,双子叶植物纲,原始花被亚纲,山茶目,山茶科,山茶属,起源于我国的西南地区。

茶最初被我们的远祖当作药材来使用,继而发展到食用,最后才是饮用。在功用不断变化的同时,茶的制作和加工工艺上也随着用途方式的不同而逐渐进化和演变。

在最初发现和利用茶的时候,茶仅局限于它的自然形态,也就是未加工过的散茶。及至人们把茶当作一种日常生活中的饮料的时候,茶的原料的选择与加工就提到了议事日程上来,尤其是茶的人工种植出现之后,对品种的优选也就自然而然地实现了。而随着饮茶方法的改变,茶叶的加工方法也不断丰富和变化起来,出现了绿茶、黄茶、白茶、黑茶、红茶、乌龙茶(又称青茶)等不同的品种。

茶的种类划分十分精细和复杂,某品种的茶,就可按其形状、加工方式分成几十大类,再加上产地和用料的不同,便有几百种之多,故有民谚云:“茶叶喝到老,茶名记不了。”

● 红茶的基本知识

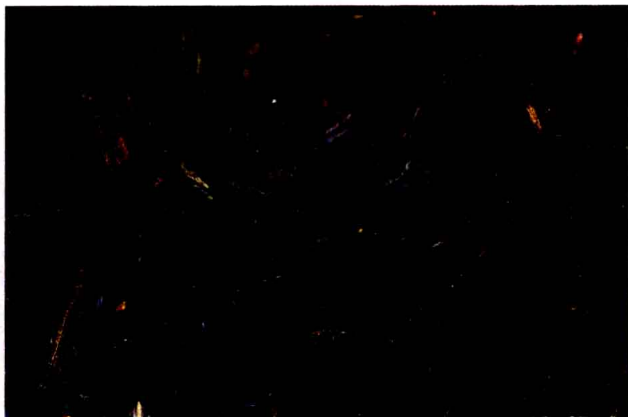
红茶是用鲜叶的芽叶,经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理,使绿叶变红叶,并以红艳为上,故称为红茶。

1. 红茶的产生

前面我们已经说过,随着饮茶习惯和形式的不断变化,茶的形式和品种也在不断改变,红茶的出现也不例外。红茶出现的确切年代目前已经很难考证,但可以肯定的是红茶最初同样是发端于我国,至迟在 16 世纪时我国的许多地区已经开始制作和饮用红茶了,明初刘基编著的《多能鄙事》一书中已经明确提到过“红茶”,可见当时的中国人已经开始制作和饮用红茶了。世界上最早的红茶品种是发源于我国福建武夷山的正山小种红茶。



武夷山茶园



正山小种红茶

2. 红茶的发展及“Black Tea”的来历

18 世纪时,由于饮用习惯的关系,在我国福建武夷山地区又出现了工夫红茶,其制作和加工工艺也更为精良了。清雍正年间,武夷山区崇安知县刘靖在其所著《片刻余闲集》一书中提到福建崇安星村镇的工夫红茶时说:“山之第九曲处有星村镇,为行家萃聚。外有本省邵武、江西广信等处所产之茶,黑色红汤,土名江西乌,皆私售于星村各行。”

1650 年,荷兰商人第一次将中国红茶带到了欧洲,随后,成立于 17 世纪初的英国东印度公司更是开始了大规模的茶叶贸易活动,源源不断地从中国福建向英伦三岛及欧洲大陆出口中国红茶。由于福建,特别是武夷山地区所出产的工夫红茶茶汤浓厚深重,因此被英国人称之为“Black Tea”,这一名称也从此成为红茶驰誉世界的大名。

红茶最初传入欧洲时,由于是遥远东方来的珍品,“喝茶”堪称是一种极其奢侈的生活方式,只有上流社会的人们才能够享受得到。及至 18 世纪中期以后,随着中国红茶的生产技术不断进步和成熟,尤其是工夫红茶的出现,茶才真正进入了普通欧洲人的生



18 世纪东印度公司在印度加尔各答的“印度大厦”(现为印度西孟加拉邦政府所在地)

活。到了 19 世纪 80 年代,我国红茶特别是工夫红茶,在国际市场上已经占据了绝对的统治地位。

欧洲人的饮茶习惯大大有别于中国,作为舶来品的工夫红茶登陆欧洲之后,其饮用方式也入乡随俗地改变了,欧洲人依旧按照先前他们饮用中国茶的习惯形式而饮用,而传统的欧洲饮茶形式多少还是受到了咖啡饮用方式的影响。由于工夫红茶在形式上逐渐难以满足欧洲人的饮用习惯,许多欧洲茶商开始从中国进口粗加工后的红茶,在欧洲按照当地的习惯和形式加工。特别是当红茶从中国被英国人“偷”到其殖民地印度之后,英国人便开始在印度大量地生产和加工符合欧洲人饮用习惯的红碎茶,这种情况在 20 世纪 20 年代达到了顶峰。

随着红碎茶在欧洲的不断盛行,我国的茶叶加工也受到了影响,20 世纪 50 年代起,为了满足茶叶出口的需求,中国也开始生产加工红碎茶。



英式茶具

3. 红茶的特性

红茶是一种全发酵茶,与我们日常最为熟悉的绿茶在加工工艺上有着许多区别和不同。制作红茶的茶叶采摘后除去经过通常的茶叶加工程序,如萎凋、揉捻、干燥等,还有一个特殊的步骤,那就是发酵。发酵是指茶叶在空气中氧化,进而发生化学反应。发酵作用使得茶叶中的茶多酚和单宁酸减少,其中茶多酚减少 90% 以上,产生了茶黄素、茶红素等新的成分和醇类、醛类、酮类、酯类等芳香物质,芳香物质从鲜叶中的五十多种,增至三百多种。经过发酵后的红茶呈红黑色,或黑色中夹杂嫩芽的橙黄色,茶汤呈深红色,芳香浓郁,口感甘美、醇厚。



经过发酵后的红茶,芳香能够长时间地保持,更适合长途运输和长期贮存,正因为如此,它才能更好地将茶叶的特性表现给那些远离茶叶产地的欧美消费者,并大受青睐。



云南茶农采茶

4. 红茶的产地

茶树的生长需要特殊的地理和气候环境,通常只有在降水丰沛的热带或亚热带地区,土壤呈弱酸性,且排水性良好的环境下才能生长。因此,目前世界上主要的红茶产地多集中于能够满足上述自然条件的中国东南和西南地区,南亚次大陆的印度、孟加拉、尼泊尔及斯里兰卡,非洲的东部、东南部和南部等地。

5. 红茶的分类

红茶的分类是一件十分复杂的事情,甚至迄今为止在世界范围内也没有一个完善的分类体系。在本章节中,笔者将根据红茶的特性从几个方面归纳总结其分

类方法,力争以比较科学和系统的方法将各种红茶品类分门别类地加以概括和区分。

(1) 以原茶叶片划分

按照叶片的大小来划分茶树树种,可将世界上所有茶树分为特大叶种、大叶种、中叶种和小叶种四大类,其中特大叶种的茶树比较罕见,几乎可以忽略不计,因此常见的制作红茶的茶树通常为大叶种、中叶种和小叶种。

大叶种红茶

所谓“大叶种”茶树是指成熟后的茶叶叶片长度在 10cm 以上的茶树,以大叶种茶树的茶叶制作出来的红茶就称为“大叶种红茶”,其中比较著名的包括印度阿萨姆红茶和我国云南出产的滇红工夫等。



印度阿萨姆红茶

中叶种红茶

中叶种茶树的叶片为 5-10cm,最著名的首推我国的祁门红茶。



祁门红茶

小叶种红茶

小叶种茶树的叶片成熟之后通常在 5cm 以下,这种茶叶最大的特点就是高香浓郁,以我国的正山小种和印度大吉岭红茶为代表。



大吉岭红茶

(2) 以产地划分

我们知道,世界上现有的红茶从物种上来说,都是发端于我国的小种红茶,只是后来经过不同地区的引种和培育,在亚种群上有所变化而已。因此,通常人们在区分红茶品种时,往往更习惯于以其产地的不同而加以区分。目前世界上最知名的红茶品种有中国红茶、中国台湾红茶、印度红茶、



肯尼亚妇女在茶园采茶

锡兰红茶、肯尼亚红茶等。

(3) 以外形划分

制成的红茶根据外形可分为条形茶和碎形茶两大类。

条形茶是将采摘后的原茶经揉捻成型后制作而成，适合以壶泡方式冲泡；碎形茶则需要经过 CTC，即“切”、“撕”、“揉”成碎片或颗粒，甚至粉末后，将原茶破碎后再进行进一步的加工制作而成，通常被做成冲泡便利的袋泡茶，适合讲求速度的现代社会。



条形茶



碎形茶

(4) 以拼配划分

为丰富或改善某种红茶的风味和风格，人们经常将两种或两种以上的单一品种的红茶按照一定比例拼配在一起，这种经过拼配后制成的红茶称之为拼配茶（Blended），而未经过拼配的单一品种的红茶则称之为非拼配茶（Non-Blended）。

通过拼配可以改善茶叶的香气、口感和茶汤的颜色，从而获取最佳的效果。目前几乎所有的袋泡茶都是由拼配茶制成的。

著名的英国下午茶（English Afternoon）通常就是由印度阿萨姆、锡兰和肯尼亚红茶拼配而成的。

(5) 以口味划分

在红茶的制作和饮用过程中，人们根据特定的饮用习惯和口味，将一些辅助性的香料、酒、香味或甜味剂、水果、花、各类香草，甚至草药加入红茶，在原本单一品种的红茶基础上演化出不同口味和风格的红茶品种，这种添加了改变茶叶原味的辅料的红茶叫做“调味茶”（Flavoured）或“加味茶”，而那些没有添加过辅料的原味红茶



调味茶

则称之为“非调味茶”（Non-Flavoured）或者“原味茶”。

著名的英国的伯爵茶（Earl Grey tea）就是在单一红茶中加入了佛手柑精油及其他水果制成的，印度的阿萨姆奶茶（Masala chai）和我国的岭南荔枝红茶也属于典型的调味红茶。

(6) 以饮用时间划分

红茶虽说是原产于我国，但却

盛行于欧美,欧美人在饮用红茶时,习惯于在每天的不同时段里饮用不同品种的红茶,这种饮茶习惯便衍生出了不同的红茶品种,如英国早餐茶(English Breakfast)、苏格兰早餐茶(Scottish Breakfast)、爱尔兰早餐茶(Irish Breakfast)、英国下午茶(English Afternoon)、苏格兰下午茶(Scottish Teatime)等等。



英国著名的川宁早餐茶

6. 红茶的加工

前面我们已经提到了,红茶的加工方式与其他茶种有所区别,最关键的是在加工过程中采用了发酵工艺,那么具体的红茶加工方式又是如何呢?

首先,用来制作红茶的茶叶在采摘后,新鲜的叶片先要经过萎凋。

所谓萎凋是茶叶加工中的一道普遍工序,是几乎所有品种的茶的第一道加工工序。萎凋就是将采下的鲜叶按一定厚度摊放,通过晾晒,使鲜叶呈现凋谢、打蔫的状态。萎凋过程中,鲜叶发生一系列变化:水分减少,叶片由脆硬变得柔软,便于揉捻成条;叶中所含酶类物质的活性增强,促使淀粉、蛋白质、不溶性原果胶等鲜叶成分发生分解、转化,生成葡萄糖、氨基酸、可溶性果胶等有利于成茶品质的有效物质,多酚类物质也程度不同地氧化。正常而有效的萎凋,使鲜叶的青草气消退而产生清香,并有水果香或花香,成茶滋味醇而不苦涩。萎凋需要适宜的温度、湿度和空气流通等条件。传统的萎凋方法主要有日光萎凋法,也叫“日晒法”,和室内自然萎凋法,也称之为“摊晾法”,以及兼用上述两种方法的复式萎凋三种方式。近年来,萎凋工艺中开始采用人工控制的半机械化萎凋设备“萎凋槽”来进行茶叶的萎凋加工,这种方法大大提高了萎凋效率,缩短了萎凋时间,同时在萎凋品质上也得到了充分保障。通常情况下,经过萎凋的红茶含水量较之新鲜的茶叶会下降至 60%左右。

茶叶经过萎凋加工后便进入了成型工序。常见的红茶成型工艺有两种,



室内自然萎凋

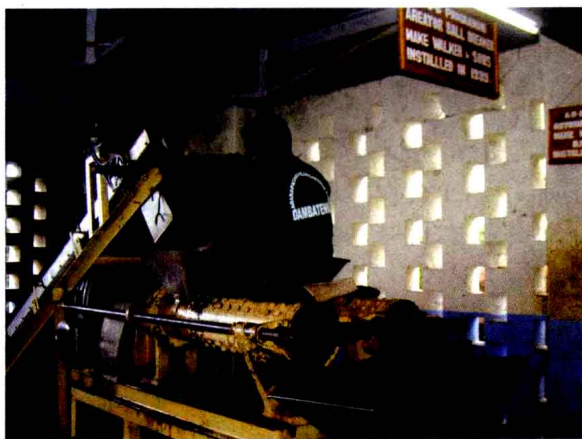


萎凋槽

即“传统成型法”和“碎茶制作法”。

传统成型法

红茶加工中的传统成型方法又分为手工和机械两种，但不论是采用手工还是通过机器完成，都是通过揉、捻等方式将萎凋后的茶叶制作成型，当然，这其中还是以纯粹手工加工出来的茶叶的品质和外形为最佳。在采用传统成型方法加工红茶的过程中，加工者会根据所要加工的原茶的品质的不同而采用不同的手法，因此，采用这种方法加工出来的红茶多为高质量的散茶，我国的大部分小种红茶和工夫红茶都是采用传统成型方法加工而成的。



传统机械成型

碎茶制作法

这种方法专门用于“碎红茶”的制作，又可分为“传统方法”和“非传统方法”。

“传统方法”是将萎凋后的原茶通过“平揉”、“平切”等方法制成红碎茶，以此方法制出的红碎茶品质高，但产量较低。

“非传统方法”包括“洛托凡 (Rotovane) 法”、“CTC 法”和“LTP 法”等方法。

“洛托凡 (Rotorvane) 法”也称作“转子法”：1958 年印度托克莱茶叶试验场的技师麦克·泰尔 (Mc.Tear) 研制出“洛托凡 (Rotorvane) 揉切机”，用于加工红碎茶，这种机器的核心部分为一个带有刀具的转子，故采用这种

机器加工红碎茶的方法又被称之为“转子法”。

所谓“CTC”是英文“Crush”、“Tear”和“Curl”三个字母的缩写,意为“碾碎”、“撕裂”和“卷起”,从字面上就不难理解,这种方法包括了“碾碎”、“撕裂”和“卷起”等工序。

“LTP法”是采用锤击机加工红碎茶的方法,这种机器被称之为“Laurie Tea Processor”,LTP是其英文缩写。

“非传统方法”完全是通过机械完成的,这种方法通常只用于那些中低档的红茶加工,红茶中的袋茶都是以此方法加工而成的。

成型之后便是发酵。



CTC 方法加工

发酵是指茶叶在空气中氧化,进而产生化学反应,红茶的发酵是在控制的温度和湿度下进行的。发酵的水平决定着茶的质量。

发酵结束后便进入干燥工序了。



发酵

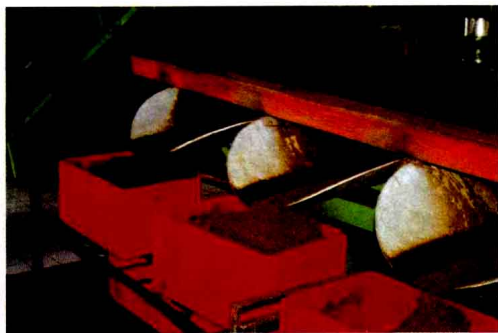
所谓干燥工序就是将发酵好的茶叶通过一定的温度加以干燥,以阻止茶叶的进一步发酵,将其氧化程度控制在一个适当的范围之内。

干燥之后的茶叶已经成为真正的红茶了,而后再需要经过“筛选”,即将茶叶按照大小筛选出“整叶”、“碎叶”、“茶末”、“茶粉”等不同的品类。

筛选之后便进入了最后一道工序——包装。包装之后,整个红茶加工工



干燥



筛选

序即告全部完成。

7. 红茶的规格

我国的红茶规格划分相对比较模糊和粗放，而这一点上西方人则做得比较到位。早在一百多年前，英国人就制订了比较明确的红茶规格划分标准，将红茶按照茶叶在茶树上自然生长部位和加工后茶叶的形状从高至低分为白毫、碎白毫、片茶、小种、茶粉和切碎-撕裂-卷曲红茶六种规格。

白毫 (Pekoe 简称 P)——指带有白色茸毛的茶叶嫩芽。

碎白毫 (Broken Pekoe 简称 BP)——切碎或不完整的白毫。

片茶 (Fannings 简称 F)——指比碎白毫更小的细片。

小种 (Souchong 简称 S)——小种茶。

茶粉 (Dust 简称 D)——茶粉或末茶，

主要用来做袋茶。

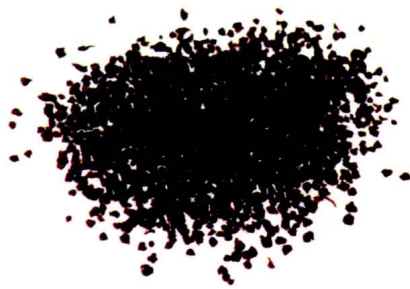
切碎-撕裂-卷曲红茶 (Crush Tear Curl 简称 CTC)——以 CTC 法加工的红茶。



包装



白毫



碎白毫



片茶



小种



茶粉



切碎-撕裂-卷曲红茶

8. 红茶的等级

西方人习惯上根据茶叶采摘部位的不同和规格的不同，将红茶分为不同的等级。红茶的分级又分为“普通分级”和“专业分级”两类，前者相对简单，后者更为系统和专业。

(1) 普通分级

普通分级通常是根椐茶叶的采摘部位由高至低将茶叶分为：

花橙白毫 (Flowery Orange Pekoe 简称 FOP) —— 茶枝最顶尖的嫩芽。

橙白毫 (Orange Pekoe 简称 OP) —— 茶枝最顶起数的第二片叶子，若新叶以一对形式出现，则两片都是 OP。

白毫 (Peeke 简称 P) —— 茶枝最顶起数的第三片叶子。

正小种 (Pure Souchong 简称 PS) —— 茶枝最顶起数的第四片叶子。

小种 (Souchong 简称 S) —— 茶枝最顶起数的第五片叶子。

碎橙白毫 (Broken Orange Pekoe 简称 BOP) —— 切碎了的橙白毫。

碎白毫 (Broken Orange Pekoe 简称 BP) —— 切碎了的白毫。

碎正小种 (Broken Pure Souchong 简称 BPS) —— 切碎了的白毫小种。

碎橙白毫片茶 (Broken Orange Pekoe Fannings 简称 BOPF) —— 切碎了的橙白毫细片。

茶粉 (Dust 简称 D) —— 切成粉末状的红茶，主要用来做茶包。



茶叶部位名称示意图

(2) 专业分级

专业分级按照茶叶的外形将其分为条形茶、碎茶、末茶和茶粉等四大类,每一类又会具体划分为不同的许多等级。

条形茶等级

条形茶在西方红茶概念中也叫做“全叶茶”(Whole leaf),其等级由低至高依次为:

OP (Orange Pekoe)——橙黄白毫,是红茶生产中的主要等级。

OP sup (Orange Pekoe Superior)——高级橙黄白毫,是印度尼西亚红茶中的一个等级。

F OP (Flowery Orange Pekoe)——花橙黄白毫,在印度阿萨姆、大吉岭和孟加拉国出产的红茶中属于二级,但在中国红茶中则属于一级。

F OP1 (Flowery Orange Pekoe First Grade Leaves)——一级花橙黄白毫,FOP 级中最好的茶叶,在印度阿萨姆、大吉岭和孟加拉国出产的红茶中属于二级,但在中国红茶中则属于一级。

GF OP1 (Golden Flowery Orange Pekoe First Grade Leaves)——一级金花橙黄白毫,比 FOP 的等级更高,在印度阿萨姆和大吉岭红茶中比较少见。

TGF OP (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe)——毛尖金花橙黄白毫,高于 GF OP1,是印度大吉岭、阿萨姆红茶的主要等级。

TGF OP1 (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe)——毛尖金花橙黄白毫,TGFOP 级中最优质的茶叶。

FTGF OP (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe)——顶级的毛尖金花橙黄白毫。通常是顶级茶园出产的顶级茶叶,并由手工加工制作。

碎茶等级

碎茶 (Broken leaf) 的等级由低至高依次为:

BT (Broken Tea)——通常颜色较黑,松散,茶叶肥厚而大,主要产在印尼苏门答腊、斯里兰卡和印度南部的一些地区。

BP (Broken Pekoe)——碎白毫,最常见的红茶等级,主要产自印度尼西亚、斯里兰卡和印度南部。

BPS (Broken Pekoe Souchong)——碎白毫小种,主要产自印度阿萨姆和大吉岭。

FP (Flowery Pekoe)——碎花白毫,产于斯里兰卡、印度南部及肯尼亚的一些地区。

BOP (Broken Orange Pekoe)——碎橙黄白毫,产于斯里兰卡、印度南部、印度尼西亚爪哇岛和中国。

F BOP (Flowery Broken Orange Pekoe)——碎花橙黄白毫,产于印度阿萨姆、斯里兰卡、印度尼西亚、中国和孟加拉国;南美的一些国家也有出产,不过更细碎,颜色也较黑。

Black Tea

F BOP F (Finest Broken Orange Pekoe Flowery)——极品的碎花橙黄白毫,主要产自锡兰的“低地产区”。

G BOP (Golden Broken Orange Pekoe)——碎金橙黄白毫,高档的碎形茶。

GF BOP1 (Golden Flowery Broken Orange Pekoe 1)——碎金花橙黄白毫,是 GFBOP 等级中最高的。

TGF BOP1 (Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe 1)——碎毛尖金花橙黄白毫,是碎茶中的顶级产品,产于印度大吉岭、阿萨姆邦的一些优质地区。

末茶等级

末茶 (Fannings) 等级由低至高依次为:

PF (Pekoe Fannings)——白毫末茶。

OF (Orange Fannings)——橙白毫末茶,出产于印度北部、非洲和南美一些地区。

FOF (Flowery Orange Fannings)——花橙白毫末茶,产自印度阿萨姆邦、大吉岭和孟加拉国大部分地区,有的大小接近于碎茶。

GFOF (Golden Flowery Orange Fannings)——金花橙白毫末茶,是最好的印度大吉岭末茶。

TGFOF (Tippy Golden Flowery Orange Fannings)——毛尖金花橙白毫末茶。

BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings)——碎橙黄白毫末茶,产自斯里兰卡、印度尼西亚、印度南部、肯尼亚、莫桑比克、孟加拉国和中国,是末茶中最主要的等级。

茶粉等级

茶粉 (Dust) 的等级相对简单一些,由低至高依次为:

D1 (Dust 1)——一级茶粉,产于斯里兰卡、印度尼西亚、中国、非洲、南美洲和印度南部。

PD (Pekoe Dust)——白毫茶粉。

PD1 (Pekoe Dust 1)——一级白毫茶粉,主要产于印度。



红茶等级划分