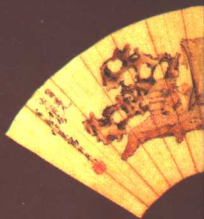


快速了解红茶，认识红茶！
让您最直观地看到红茶在中
国的繁荣前景！
将红茶冲泡的讲究和红茶文
化尽收眼底！



古言叶◎编著



泡杯好

Paobei
HaoHongCha

红茶



白菜青盐粒
饭，瓦壶天水
菊花茶。
清·郑燮

最方便、最常用、最好喝
的健康红茶一览无遗！
让您好好品味最时尚、最
经典的红茶！

中国市场出版社

泡杯好

Paobei
HaoHongCha

红茶

古言叶◎编著

快速了解红茶，认识红茶！
让您最直观地看到红茶在中国的繁荣前景！
将红茶冲泡的讲究和红茶文化尽收眼底！



叶言古
红茶，中国最著名之饮品，其历史可追溯至唐代。红茶之冲泡，讲究水温、时间、茶具之搭配。泡一杯好茶，不仅是一种生活艺术，更是一种文化传承。本书详细介绍了红茶的种类、冲泡方法及品鉴技巧，旨在帮助读者快速了解红茶，认识红茶，并享受红茶带来的美好时光。

中国市场出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

泡杯好红茶/古言叶编著. —北京: 中国市场出版社,
2005.11
ISBN 7-80155-945-2

I .泡... II.古... III.红茶—基本知识
IV.TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 111087 号

书 名: 泡杯好红茶
作 者: 古言叶
责任编辑: 王 群
出版发行: 中国市场出版社
地 址: 北京市西城区月坛北小街 2 号院 3 号楼 (100837)
电 话: 编辑部 (010) 68034118 读者服务部 (010) 68022950
发行部 (010) 68021338 68020340
68024335 68033577
经 销: 新华书店
印 刷: 北京市顺义向阳胶印厂印刷 (邮编: 101300)
规 格: 787×1092 毫米 1/16 15 印张 190 千字
版 本: 2005 年 11 月第 1 版
印 次: 2005 第 11 月第 1 次印刷
书 号: ISBN 7-80155-945-2/TS·6
定 价: 29.80 元

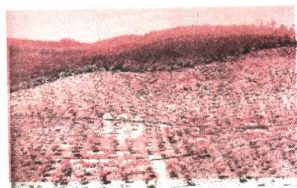
本书的少许摄影图片和文字无法与版权所有者取得联系,请作者
见书后及时与我社联系。



最方便、最常用、最好喝的
健康红茶一览无遗！
让您好好品味最时尚、最经典的红茶！

目 录

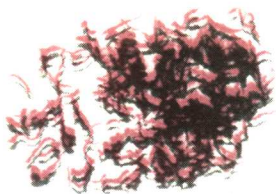
第一章 初识红茶/1



红茶是世界上产量和消费量最大的茶类。红茶生产在世界茶叶生产中处于举足轻重的地位。同时,红茶也是我国的传统茶类。

1 红茶的生产/3 2 世界主要红茶产地/10 3 世界主要红茶品种/15

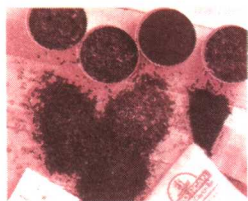
第二章 红茶在中国/27



红茶为我国第二大茶类,出口量占我国茶叶总产量的50%左右,客户遍布60多个国家和地区,其中销量最多的是埃及、苏丹、黎巴嫩、叙利亚、伊拉克、巴基斯坦、英国及爱尔兰、加拿大、德国、荷兰及东欧各国。

1 中国红茶业的发展及对外国的影响/29 2 中国红茶的分类和名品/32 3 红茶与健康/50

第三章 红茶的冲泡/55



红茶的冲泡方法十分简单。不同于其他茶类的是,红茶的包容性使其易于与各种味道的茶、果、花搭配,融合出最精致的茶饮。

- 1 红茶饮用方法/57 2 红茶飘香/70 3 泡杯好红茶/90

第四章 品味红茶/111



喝罐装红茶和瓶装红茶是人们没有闲情逸致去自己动手泡壶茶时的权宜之计。

如果你真地想要领略红茶美妙的色、香、味的话,那还是请自己动手、实实在在地用茶叶和茶壶好好地去冲泡。

怎么样喝红茶,绝对是一个人的自由。其实,冲泡美味红茶比你想像的更容易。

- 1 凉爽的冰红茶/113 2 各式调味红茶的做法/117 3 红茶的保健配方/130

第五章 红茶的选购和

贮藏/145



随着生活水平的提高,把饮茶当作一种享受的人越来越多,讲究饮茶环境与泡茶艺术的人越来越多,饮茶使我们的生活更加丰富。有的人是为享受,认为饮茶是一种高级的艺术生活;有的人是作为生活的调剂,使生活增添情趣。

1 红茶的鉴别/147 2 红茶的保存/154

第六章 快乐红茶时光/161



茶在我们的生活中是必不可少的。人们饮茶,有的仅是配合饮食的需要,喝一杯茶如吃一个水果一样;有的是用饮茶来解渴,是有以茶当水喝的习惯;更多的人则在饮茶中享受到了人生的快乐。

1 绝对优雅的英式红茶/163 2 广受世界欢迎的红茶/209

附录 红茶小知识/227

第一章

初识红茶

红茶是世界上产量和消费量最大的茶类。红茶生产在世界茶叶生产中处于举足轻重的地位。同时，红茶也是我国的传统茶类。

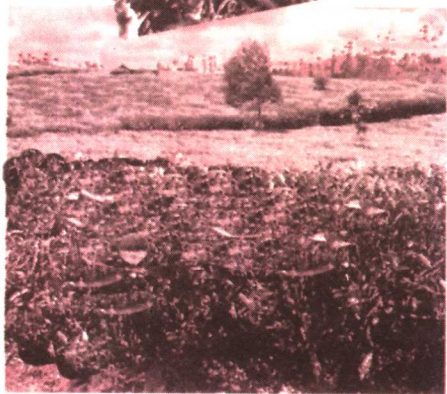
紅
茶

1 红茶的生产

·红茶的栽培

关于红茶的诞生，曾有这样一段趣闻：绿茶从中国运往英国，途中要经过气温很高的印度洋，在运输途中，绿茶进行了发酵，到达英国时，最终变成了红茶。

这个趣闻的真假无从考证。不过，它至少告诉了我们绿茶和红茶的生产方式是不同的。



红茶的种植

茶叶的原产地是我国，红茶也是首先从我国出产的。茶树，在植物学中属于山茶科的常绿树。种植茶树，需要的是高温、潮湿、雨量

泡
杯
好

紅 茶

4

充沛的季风气候条件，赤道与北回归线之间的茶树种植地带也能生产出优质茶叶。

不同品种的茶树能做出不一样的茶来。

茶树的品种，在植物学上大致可以分为热带性的大叶种和温带气候的小叶种。大叶种的代表是阿萨姆种，它的采收量相当高；小叶种的代表是中国种，它的显著特征就是耐寒性极佳。中国品种的茶树鞣酸含量较少，适合制作绿茶；阿萨姆品种的鞣酸含量较高，适合制作红茶。

茶树在高温地区的生长情况良好，一年四季都能采收茶叶。

茶树寿命较长，50年寿命的茶树为经济型，树龄百年以上的也不少。在我国，有树龄约800年的老茶树依然生机勃勃，特别有生命力。

一般的茶园通常会把生命力不佳的老茶树淘汰，并对种植的其他茶树进行适度的施肥、消除害虫病、除杂草等日常





管理工作。

5

红茶的采摘

采摘茶叶是制作红茶的第一步。采摘茶叶的时间因地而异。采摘茶叶时，并不是采摘茶树上的全部叶子，而是采摘“一芯二叶”或采摘“上叶”，也就是说，采摘尚未绽放的新芽及其下面两片嫩叶。在印度、斯里兰卡等国家，都是靠人工一片一片地采摘茶叶。这种采摘劳动耗时不少，强度也较大。

第一章 初识红茶

·红茶生产中的关键工序——发酵

红茶，亦称“全发酵茶”。

红茶是以适宜制作本品的茶树新芽为原料，经萎凋、揉捻（切）、

泡
杯
好

紅 茶

6

发酵、干燥等工艺过程精制而成的茶类，因其干茶的色泽和冲泡的茶汤以红色为主调而得名。

红茶开始创制时称为“乌茶”，在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应，鲜叶中的化学成分变化较大，茶多酚减少90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新的成分；香气物质从鲜叶中的50多种增至300多种，从而形成了红茶、红汤、红叶及香甜味醇的品质特征。

与绿茶相比，红茶对鲜叶的处理不是杀青而是萎凋，并且揉捻后需进行发酵，发酵使茶树鲜叶内含的无色多酚类物质在多酚氧化酶的催化作用下，与空气中的氧气发生氧化反应，形成红色的氧化聚合产物——红茶色素。这种红茶色素一部分能溶于水，冲泡后就形成红色茶汤；一部分不溶于水，积累在叶片上，使叶底呈红色。由此可见，形成红茶的红叶、红汤的关键原因就是制茶过程中的发酵工序。

发酵，是红茶制作的独特阶段。

目前普遍使用发酵机来控制温度和时间进行发酵。发酵适度的红茶，嫩叶色泽红匀，老叶红里泛青，具有熟果香气。

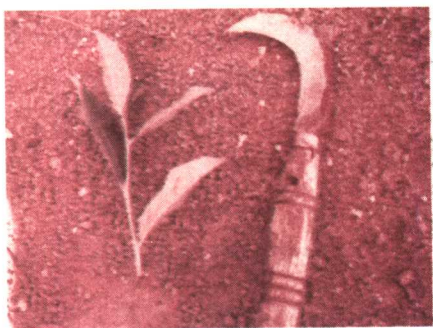


·红茶的制造工艺

我国的红茶品种多，其制法大同小异，都有萎凋、揉捻、发酵、干燥四个工序。各种红茶的品质特点都是红汤、红叶。红茶的色、香、味的形成都有类似的化学变化过程，只是变化的条件、程度上存在差异而已。

萎 凋

红茶在采收时，要“一芯二叶摘”，即将它前端的芯芽和其下方



的两片叶子一起摘下。

茶叶采摘下来之后，进行半天加一夜的萎凋工作。叶片经过萎凋的过程会自然卷曲，并产生独特的萎凋香气。

所谓萎凋，是指鲜叶经过一段时间失去水分，使硬脆的梗叶变成萎蔫凋谢状况的过程。这是红茶初制的第一道工序。

经过萎凋，可适当蒸发水分，使叶片柔软，韧性增强，便于造形。此外，这一过程使青草味消



失，茶叶清香欲现，是形成红茶香气的重要加工阶段。

萎凋方法有自然萎凋和萎凋槽萎凋两种。自然萎凋即将茶叶薄摊在室内或室外阳光不太强处，搁放一定的时间；萎凋槽萎凋是将鲜叶置于通气槽体中，通以热空气，以加速萎凋过程，这是目前普遍使用的萎凋方法。

揉 捻

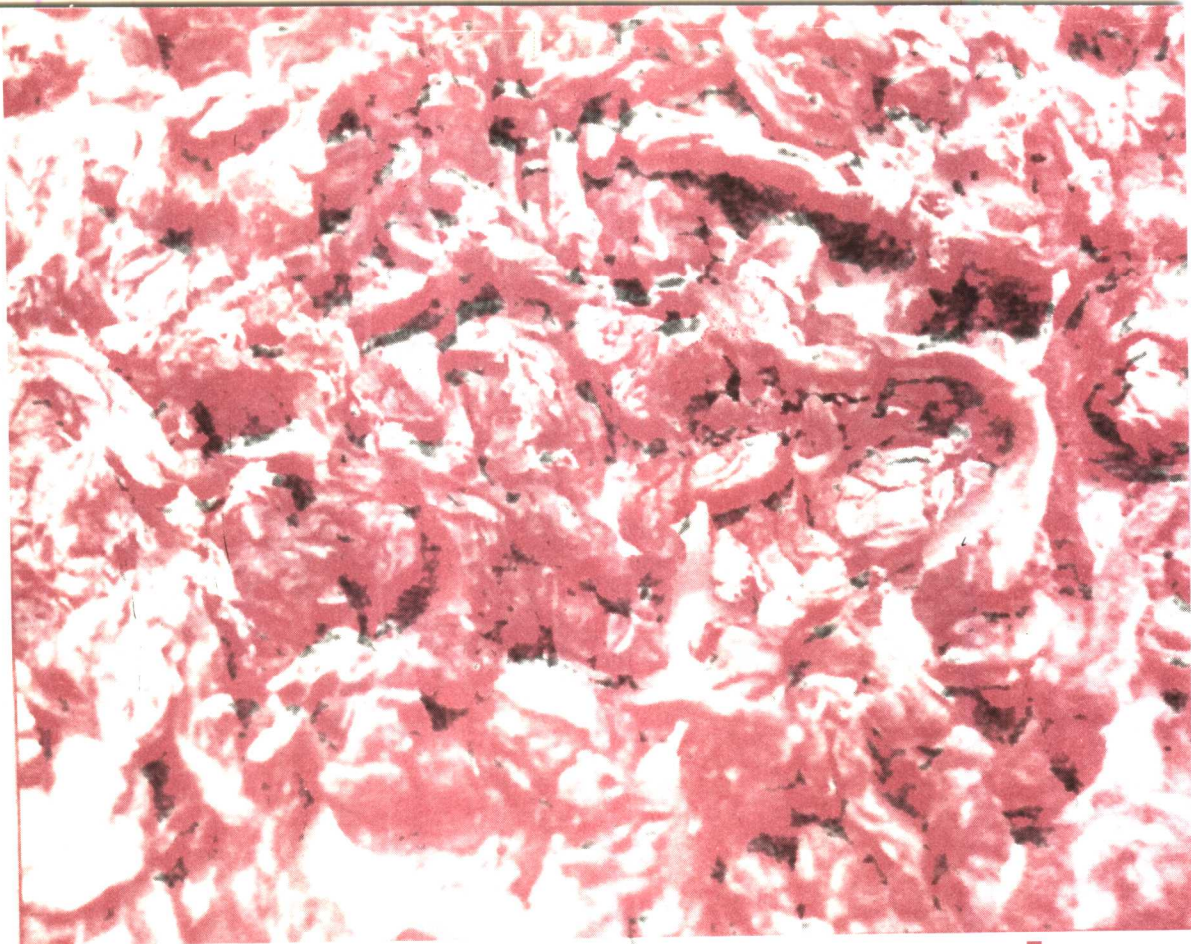
在萎凋之后进行揉捻，必须先将茶叶汁榨出与空气接触，然后置于较低温但湿度高达 90% 以上的室内 1~2 小时，令其氧化发酵。红茶揉捻的目的是为了使茶叶在揉捻过程中成形并增进色、香、味的浓度，同时，由于叶细胞被破坏，便于在酶的作用下进行必要的氧化，利于发酵的顺利进行。

发 酵

按照茶叶的发酵程度，可以将茶叶分为发酵茶、半发酵茶和全发酵茶。其中，红茶所特有的味道与香气都是在发酵过程中产生的。

关于发酵的原理和作用在前面已有详述，故此不再赘述。





干 燥

在干燥的过程中，茶叶中的氧化酵素对丹宁酸起作用的程度，决定了茶叶是属发酵茶、半发酵茶还是不发酵茶。如果在揉捻之前，先将叶片加热破坏它的氧化酵素，使其无法发酵，所制成的茶叶即为绿茶；中途停止发酵的即是半发酵茶；红茶属于发酵茶。

干燥是将发酵好的茶坯采用高温烘焙的方法，迅速蒸发其水分，以达到保质干燥的过程。

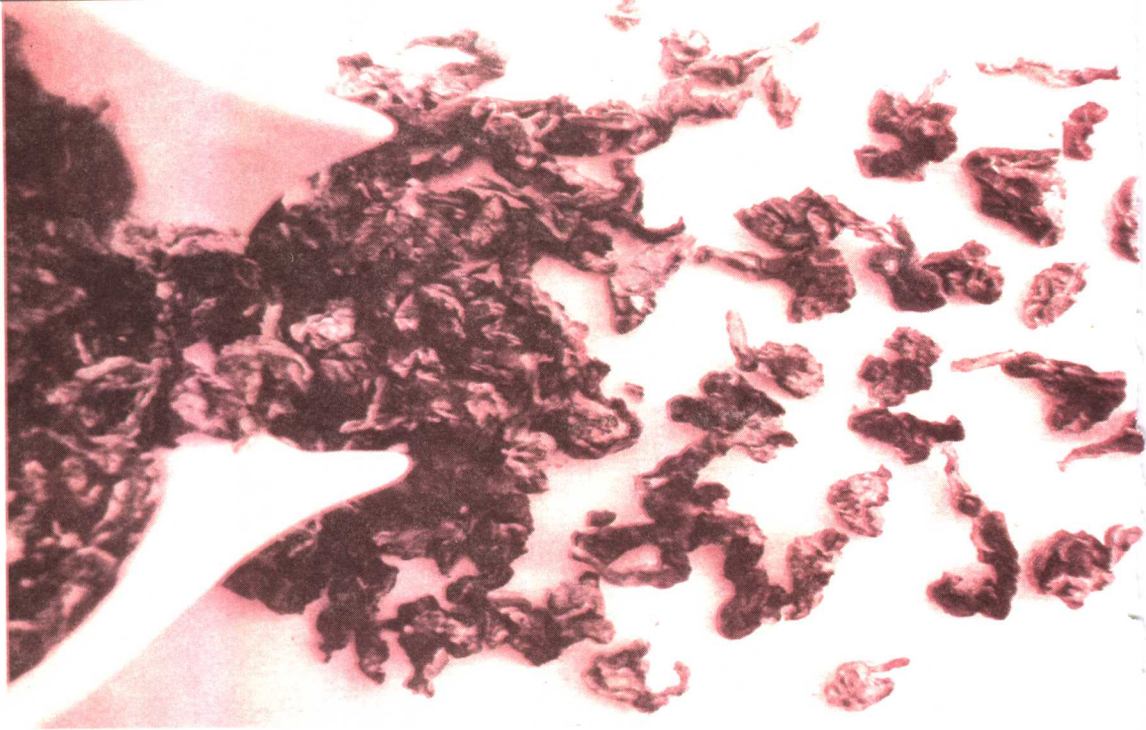
干燥的目的有如下三点：一是利用高温迅速钝化酶的活性，停止发酵；二是蒸发水分、缩小体积、固定外形、保持干度以防霉变；三是散发大部分青草气味（低沸点），激化并保留芳香物质，以获得红茶特有的甜香。

整个制茶的最后一个步骤是将茶叶分等级后出货。

泡杯好

紅茶

10



2 世界主要红茶

产地

·世界上的茶叶生产国

世界上的茶叶生产国主要有：中国、俄罗斯、巴布亚新几内亚、南非、斯里兰卡、津巴布韦、朝鲜、韩国、伊朗、日本、土耳其、莫桑比克、印度、格鲁吉亚、泰国、马达加斯加、尼泊尔、阿塞拜疆、喀麦隆、孟加拉、葡萄牙、加蓬、毛里塔尼亚、危地马拉、老挝、马里、巴拿马、越南、埃塞俄比亚、厄瓜多尔、马来西亚、肯尼亚、秘鲁、卢旺达、玻利维亚、印度尼西亚、坦桑尼亚、巴西、赞比亚和阿根廷。