

Taste of life Series

品味生活系列 ⑦

红茶

品鉴大全

(日) 株式会社主妇之友社 著 张蓓蓓 译

Black tea



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE: [おいしい紅茶の図鑑]

BY: [株式会社主婦の友社]

Copyright © SHUFUNOTOMO CO.,Ltd. 2004

Original Japanese language edition published by Shufunotomo Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shufunotomo Co., Ltd.,
Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社主婦之友社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2008第330号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

红茶品鉴大全/(日)株式会社主婦之友社著;张蓓蓓译.-沈阳:辽宁科学技术出版社,2009.9

(品味生活系列⑦)

ISBN 978-7-5381-5818-2

I.红… II.①株…②张… III.红茶-基本知识 IV.TS272.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第110192号



策划制作:北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划:陈庆

策划:蒙明炬

版式设计:李新泉

封面设计:艾博堂文化

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:北京地大彩印厂

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:172mm×245mm

印张:14

插页:4

字数:140千字

出版时间:2009年9月第1版

印刷时间:2009年9月第1次印刷

责任编辑:谨严

责任校对:合力

书号:ISBN 978-7-5381-5818-2

定价:49.80元

联系电话:024-23284376

邮购热线:024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

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

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/5818

品味生活系列⑦

红茶品鉴大全

(日) 株式会社主妇之友社 著
张蓓蓓 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

目录

世界主要红茶产地分布	8
红茶的历史	10
红茶的等级	12

第1章 印度大吉岭红茶

大吉岭	16
卡斯尔顿DJ-1初摘红茶	18
卡斯尔顿DJ-10初摘红茶	20
卡斯尔顿麝香葡萄DJ-168次摘红茶	21
卡斯尔顿麝香葡萄DJ-182次摘红茶	22
卡斯尔顿纪念利福乐红茶屋成立10周年次摘红茶	22
卡斯尔顿嫁接细碎DJ-389秋摘红茶	23
瑟波细碎DJ-1初摘红茶	24
瑟波嫁接细碎DJ-231次摘红茶	26
瑟波纪念利福乐红茶屋成立10周年次摘红茶	26
瑟波嫁接细碎DJ-590秋摘红茶	27
欧凯蒂 DJ-1初摘红茶	28
欧凯蒂DJ-37 初摘红茶	30
欧凯蒂惊喜次摘红茶	31
欧凯蒂黄金次摘红茶	31
欧凯蒂特级DJ-370秋摘红茶	32
芙古丽细碎嫁接DJ-142次摘红茶	34
芙古丽细碎嫁接DJ-321秋摘红茶	36
芙古丽细碎嫁接DJ-331秋摘红茶	37
玛格丽特的希望初摘红茶	38
玛格丽特的希望麝香葡萄次摘红茶	40
玛格丽特的希望纪念利福乐红茶屋成立10周年 特别次摘红茶	40
玛格丽特的希望DJ-700特级中国种秋摘红茶	41
桑格玛经典次摘红茶	42
桑格玛中国种嫁接秋摘红茶	44
瑟利朋次摘红茶	46
瑟利朋绿茶	47
卡乐其山谷嫁接次摘红茶	48
卡乐其山谷纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶	49



里斯希赫特别次摘红茶	50
里斯希赫针叶形次摘红茶	51
希约克次摘红茶	52
希约克龙爪秋摘红茶	53
蒙特沃特纪念利福乐红茶屋成立10周年特别次摘红茶	54
芙布瑟灵金针次摘红茶	56
芙布瑟灵次摘白茶	57
查蒙初摘红茶	58
灵芽DJ-1初摘红茶	60
阿泊尔法古嫁接DJ-8初摘红茶	62
格利恩伯恩嫁接EX-1初摘红茶	64
高帕德哈拉嫁接乌龙初摘红茶	66
高原星初摘红茶	68
迈入华丽的古董茶具世界	70

第2章 印度阿萨姆红茶及其他红茶

阿萨姆	74
杜夫拉丁初摘红茶	75
杜夫拉丁次摘红茶	76
杜夫拉丁秋茶	78
斯瓦纳CTC秋茶	80
海连奇	82
海连奇红茶	82
锡金	84
泰米次摘红茶	85
为红茶增色的茶杯	86

第3章 斯里兰卡红茶

乌瓦	90
乌瓦红茶	90
金佰莱	92
金佰莱红茶	92
努瓦拉埃利亚	94
努瓦拉埃利亚红茶	94
坎地	96
坎地红茶	96

品味红茶的时间与场合	98
------------------	----

第4章 中国红茶及其他地区红茶

正山小种	100
正山小种红茶	100
祁门	102
祁门精品红茶	102
祁门皇后红茶	104
祁门特选红茶	105
祁门顶级红茶	106
祁门中高级红茶	107
祁门标准红茶	107
香格里拉	108
柯蓝塞G4初摘红茶	109
柯蓝塞G32次摘红茶	110
柯蓝塞G61秋茶	111
麦伊拉姆·柯蓝塞MIG-1初摘红茶	112
麦伊拉姆·柯蓝塞次摘红茶	114
麦伊拉姆·柯蓝塞秋茶	115
爪哇	116
爪哇第一红茶	116
爪哇红茶	117
肯尼亚	118
肯尼亚红茶	119
适合与红茶搭配的甜点	120

第5章 世界知名红茶品牌介绍

韦奇伍德	124
敦宁	125
日东红茶	126
馥颂	127
福特纳姆·玛森	128
布洛克邦德	129
马瑞格·佛芮勒斯	130
立顿红茶	131
绿碧茶苑	132

利福乐	133
维达德切尔西	134
艾迪雅	134
杰克森	135
新宿高野印度茶中心	135
达乐麦耶	136
达洛瓦伏	136
茶叶精品屋	137
金佰莱	137
哈罗斯	138
密柔斯	138
银塔餐厅	139
桃花源茶坊	139
罗列兹红茶	140
皇家道尔顿	140
碧莱红茶	141
利吉威红茶	141
伊藤园茶园	142
神户红茶	142
法国蓝带	143
皇家玛丽娜	143
东印度公司	144
狄得利	144
皇家哥本哈根	145
明顿红茶	145
下午茶茶屋	146
斯特兰德216号	146

第6章 香草茶

粉玫瑰	148
红玫瑰	150
老玫瑰	151
紫罗兰	152
野蔷薇果	154
甘菊	156
胡椒薄荷	158

荷兰薄荷·····	160
柠檬草·····	161
薰衣草·····	162
甘草茶·····	163
迷迭香·····	164
菩提·····	165
玫瑰茄·····	166
柠檬马鞭草·····	167
柠檬香蜂草·····	168
荨麻·····	169
桉树·····	170

第7章 风味茶

伯爵茶·····	172
苹果茶·····	174
栗子茶·····	175
巨峰葡萄茶·····	176
焦糖红茶·····	177
柚子茶·····	178
桃子茶·····	179
关于混合茶·····	180

第8章 调饮茶

俄式红茶·····	182
大吉岭冰红茶·····	183
葡萄柚果汁冰茶·····	184
皇家冰红茶·····	185
果汁冰茶·····	186
浆果茶·····	187
水果茶·····	188
红石榴冰茶·····	189
巧克力印度奶茶·····	190
鸡尾酒冰茶·····	191
甘菊花奶茶·····	192
柚子茶·····	193
生姜茶·····	194

芒果冰茶·····	195
茶潘趣·····	196
坚果茶·····	197
香蕉冰茶·····	198
苹果茶·····	199
婚礼茶·····	200
咖啡茶·····	201
红茶的药用功效·····	202

第9章 红茶的冲泡方法

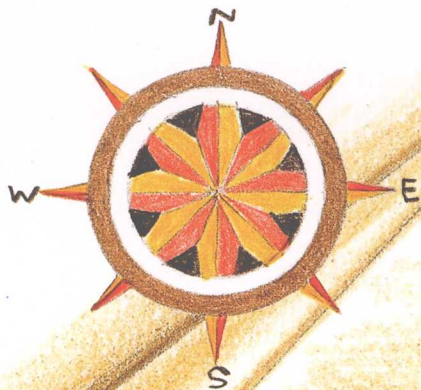
冲泡美味红茶的诀窍·····	204
直饮茶的冲泡方法（叶状茶叶）·····	206
直饮茶的冲泡方法（较细茶叶）·····	208
奶茶的冲泡方法·····	209
柠檬茶的冲泡方法·····	209
印度奶茶的冲泡方法·····	210
冰红茶的冲泡方法·····	212
袋泡茶的冲泡方法·····	214
香草茶的冲泡方法·····	216
如何鉴别茶叶·····	218
冲泡红茶的茶具·····	220
索引·····	223

图鉴的表示内容



※本书介绍的红茶以2004年5月的红茶为标准。根据出产年份不同，茶叶的味道、香气、汤色也不同。

世界主要



红茶的产地遍及世界各地。其中，印度的大吉岭、斯里兰卡的乌瓦、中国的祁门被誉为世界三大名茶产地。

一边在脑海中想象着红茶的产地，一边品味着红茶，是不是会觉得红茶的味道变得更加深厚了呢？

印度

2007年印度的红茶年产量约为90万吨，是世界最大的红茶生产国。印度东北部有阿萨姆（Assam）、大吉岭（Darjeeling）、杜阿兹（Dooars），南部有尼尔吉里（Nilgiri）、海连奇（High Range）等红茶产地。世界三大名茶之一的大吉岭红茶，每个采摘季的味道都不相同。

肯尼亚

20世纪初，英国人开始在非洲东部投资种植茶叶。此后，由于肯尼亚政治安定，红茶产业得以顺利发展。红茶的汤色亮丽鲜艳，大多用于制作混合茶和袋泡茶。



肯尼亚
Kenya

斯里兰卡

斯里兰卡是位于印度南部的一个小岛。这里曾经被称为锡兰，因此现在斯里兰卡红茶仍被称为“锡兰红茶”。斯里兰卡的红茶产量仅次于印度，位列世界第二。除了世界三大名茶之一的乌瓦红茶以外，还有金佰莱（Dimbula）、努瓦拉埃利亚（Nuwala Eliya）、坎地（Kandy）等知名红茶产地。

红茶产地分布

尼泊尔

从知名度来说，尼泊尔红茶还不是非常有名。但是尼泊尔在地理位置上紧邻世界最高级红茶的产地——大吉岭地区，所以红茶质量相当高。1977年尼泊尔成立了国营红茶开发协会，现在年生产量已经超过1000吨。尼泊尔的红茶产业每年都在不断地地发展。

尼泊尔
Nepal

Darjeeling
大吉岭

Assam
阿萨姆

印度
India

Nilgiri
尼尔吉里

斯里兰卡
Sri-Lanka

Uva
乌瓦

Nuwara Eliya
努瓦拉埃利亚

Dimbula
金佰莱

印度尼西亚
Indonesia

Java
爪哇

中国
China

Anhuisheng
安徽省

中国

中国是茶叶的发源地。中国生产的茶叶基本以绿茶为主，红茶的份额较少，但是出产有世界三大名茶之一的祁门红茶和深受欧洲人喜爱的正山小种等世界知名红茶。

印度尼西亚

在第二次世界大战之前，印度尼西亚还是荷兰殖民地时，曾经是与印度、斯里兰卡齐名的红茶生产国。但是，后来由于战争，茶园基本上荒废了。到现在，旧时的茶园大多数由国家管理，红茶产业逐渐恢复并发展起来了。

一杯红茶曾经引发一场战争。

一杯红茶背后就是一段深远的历史。

了解红茶的历史能更好地品味红茶的香醇，现在就让我们揭开红茶的神秘面纱。

红茶的历史

●中国是红茶的故乡

现在以红茶为首，绿茶、乌龙茶等各种茶叶已经遍及世界各地，但是红茶最早的原产地实际上是中国云南与西藏交界处的山岳地带。有人说，中国饮茶的历史可以追溯到公元前2000年，但是那时候人们并没有把茶当做日常饮品，而是把不发酵的绿茶当成长生不老的仙药服用。中国从公元4世纪开始种植茶树，到公元7世纪时茶叶已经成为人们的日常饮品，但是，那时的茶叶十分珍贵，只能供王公贵族们享用。那时候还没有红茶，人们只饮绿茶。

后来，中国开始逐渐重视农业发展，茶种植业开始盛行，饮茶的习惯也开始在普通百姓中流传开来。公元10—13世纪的宋朝，中国出现了现今红茶的前身——发酵茶。

现在已无从探究那时人们究竟使用什么方法发酵红茶。也正是此时，以丝绸之路为代表的亚洲贸易开始繁盛，于是茶这种饮品立刻在亚洲各地迅速流行开来。

●红茶传入欧洲

红茶的历史是从17世纪西方的大航海时代开始的。从那个时候起，欧洲开始从中国进口红茶，这才有了真正的红茶。根据历史记载，欧洲开始进口红茶的确切时间是在1610年。荷兰的东印度公司垄断了以东南亚为中心的整个亚洲的贸易，他们最先把红茶带回欧洲。随后饮用不发酵的绿茶的习惯也逐渐开始传入法国和英国。

说到红茶，人们自然会想到英国。实际上，荷兰是欧洲最先开始饮茶的国家，他们从17世纪30年代就开始有饮茶的习惯，而英国人则是从17世纪50年代才开始饮茶的。虽然那时的英国已经和亚洲开始了贸易往来，但是他们的重点贸易伙伴是印度而不是中国。当时的印度并没有饮茶的习惯，直到19世纪人们才发现了印度的阿萨姆红茶。因此，英国人的饮茶历史比荷兰人短。



品味着红茶的贵族阶层。

● 红茶文化在英国的发展

1662年，西班牙公主凯瑟琳嫁入英国王室。公主的陪嫁中有许多当时非常珍贵的红茶和砂糖，她每天都要在红茶里加入大量砂糖后饮用。受凯瑟琳公主的影响，这种饮茶方式开始在贵族中流行，至此红茶也开始盛行了。

后来，英国不满荷兰东印度公司垄断所有红茶贸易，便悍然发动了对荷战争。在战争达到白热化的1669年，英国制定了禁止从荷兰进口红茶的法律。最终英国获得了这场战争的胜利。从此，英国就夺取了荷兰在亚洲的红茶贸易权，并以中国福建、厦门为根据地开始了红茶贸易。1689年，中国的红茶被直接通过海运送到英国。

这场战争的胜利为英国红茶文化的大发展带来了良好契机。当时英国从厦门购入的红茶近似于现在红茶中的半发酵茶——武夷茶。因为红茶呈黑色，又被称为乌茶。这样，人们的喜好渐渐地从不发酵的绿茶转移到半发酵茶，红茶文化也最终在欧洲开花结果。

● 波士顿倾茶事件

到了18世纪下半叶，红茶远渡重洋来到美国，并深受美国人的喜爱。当时对美国施行殖民统治的英国，垂涎于美国这个巨大的新兴红茶消费市场，特别制定了征收高额红茶贸易税的法律——《印花税法》，并于1765年开始执行。此法案一经颁布就受到了美国人民的抵制，并在美国掀起了抵制英货的运动。最后，英国虽然迫于压力取消了《印花税法》，但依然保留了很高的茶税。英国的这种做法更加激化了美国的反高税收运动。

终于，在1773年爆发了波士顿倾茶事件。一些美国青年袭击了停泊在波士顿港的英国商船，把商船上堆放的342箱红茶倾倒入海里。以波士顿倾茶事件为开端，美国的各个港口也纷纷效仿，发生了类似的事件，最终导致了美国独立战争的爆发。

● 发现阿萨姆红茶

1823年，揭开红茶历史新的一页。英国探险家罗伯特·布鲁斯在印度的阿萨姆地区发现了野生茶树。这就是现今的阿萨姆红茶，这是完全不同于中国红茶的新品种。1839年，全新的阿萨姆红茶正式诞生。

随后，在1845年，英国人发现，实际上生产红茶和绿茶的原材料都是出于同一种茶树，只不过因为制作工艺不同才有了红茶和绿茶之分。英国人还发现，阿萨姆红茶叶片较大，比现在的中国红茶更适合批量生产。于是他们把阿萨姆红茶和中国红茶进行杂交后，在当时的英国殖民地——印度和斯里兰卡人工种植这一新品种。自此，英国的茶文化更加广泛地流传开来。

红茶的等级

我们经常可以在茶叶的包装上看到“OP”“FOP”等字样，这些字母代表着茶叶的等级。现在就让我们简单地了解一些相关内容吧。

茶叶的等级并不是以味道来区分的

我们可能常常听到“橙白毫”这个名字，它经常作为红茶的品名使用，但是它其实是用来表示红茶的尺寸和形状的。

在冲泡红茶的时候，与尺寸较大的茶叶相比，越细小的茶叶显现出汤色和散发出香气的的时间就越短。因此，当大小茶叶混合在一起时，冲泡的方法就无定规可循。因此，在茶叶出厂之前，要根据茶叶的尺寸和形状进行筛分。在筛分的时候，要根据红茶分级标准来

进行。所谓的“分级标准”并不是指茶叶的品质高低，而是代表茶叶的大小和形状。另外，还有的茶叶叫做“Tippy”（指取茶叶的心芽部分，碎成细小的尖尖的形状），或者“Golden”（指含有较多金黄茶叶）。这些茶叶的数量非常少，所以并未列入茶叶的主要分级标准之中。还有些茶叶标有SF或者是F等字样。S是Special的首字母，F是Fine的首字母，这些都是各个生产厂家自己添加的。

红茶的分级

传统分级

1 全叶茶

TGFOP：含有较多金黄芽叶的红茶

GFOP：含有金黄芽叶的红茶

FOP1：含有较多芽叶的红茶顶级品

FOP：含有较多芽叶的红茶

OP：指的是叶片较长而完整的茶叶

2 碎茶

TGBOP：含有较多细碎金黄芽叶的红茶

GBOP：含有细碎金黄芽叶的红茶

FBOP：含有较多细碎芽叶的红茶

制法分级

1 碎叶茶

BP1：细碎叶白毫顶级品

BP：细碎白毫

2 细切茶

PF1：细碎白毫顶级品

PF：细碎白毫

BOP1：切碎后的叶片较长且完整的茶叶顶级品

BOP：切碎后的叶片较长且完整的茶叶

BP：细碎白毫

3 细小茶叶

BOPF：细碎橙白毫

GOF：金黄极碎橙白毫

OF：极碎橙白毫

PF：细碎白毫

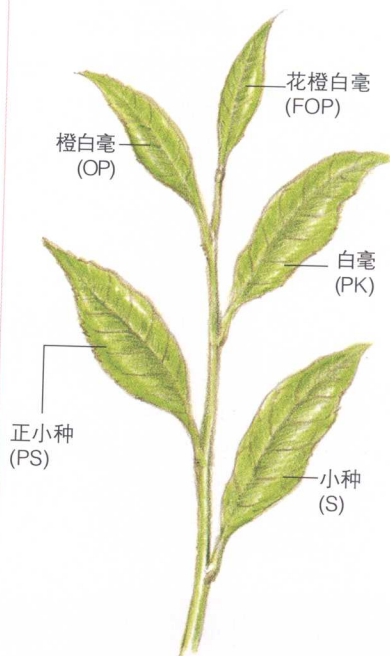
4 粉状茶叶

PD：粉状白毫

D1：粉状红茶顶级品

D：粉状红茶

茶叶的区分方法



主要分级

①OP (Orange Pekoe, 橙白毫)

橙白毫既不是品名也不是味道的名称。虽然有“橙”的字样但并不是说红茶冲泡后会泛出橙味。这里的OP只不过是制成红茶的尺寸和形状。

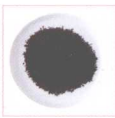
通常的说法是“红茶长约7~11毫米，状如金针，叶片较薄，也有Tippy。汤色呈淡橘黄色，与水果的橙子味道没有关系”，这样的红茶就是OP。



②BOP (Broken Orange Pekoe, 较细碎的橙白毫)

通常把BOP解释为“把OP用机器切成2~3毫米的碎片，是含心芽最多的高级品”。但是，对BOP红茶的形状和大小没有统一规定，根据出产国、产地和生产时期不同，BOP的大小和尺寸也不相同。

OP和BOP的制造方法不同，OP是精心揉捻而成的红茶，而BOP则是从上面给红茶加强压后切碎。



③BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings, 细碎橙白毫)

BOPF比BOP的红茶更小更细，大小为1~2毫米。冲泡后汤色更深，很快就可以溢出香气，因此主要用于袋泡茶。

比BOPF稍微大一些的是“PF”，稍微小一些的是“F”。

④D (Dust, 粉状的茶)

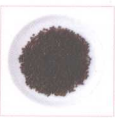
是红茶界对“茶厂生产的最细最小的红茶”的称呼，并不是指“尘土、灰尘”，不能直译。

在红茶分级时Dust可以与BOP、BOPF、F等一起分级，优质Dust的售价非常高。在印度这个红茶主要生产国中，Dust是人们的日常饮品，消费量非常大。它有汤色浓厚、味道厚重、出味快的特点。

⑤CTC

CTC是用特殊的揉切机制作出来的红茶，它的名字是以“Crush, Tear, Curl”（碎、撕、捻）的首字母组成的。它是把红茶倒入两个转速不同的滚轴之间，用机器迅速地切割红茶细胞，并制成颗粒状。

在CTC制法的干燥过程中会把一部分茶的汁液残留在红茶纤维上，因而红茶呈红棕色，倒入热水冲泡后，短时间内就会溢出非常浓的茶香和汤色。一般来说CTC制法主要是用来制作个性温和的红茶。用CTC制法制作的高品质红茶能够在拍卖会上卖出很高的价钱。



橙白毫的由来

“白毫”是指用红茶的故乡中国福建省生长的白毫茶树的枝叶尖端的“毫芽”（大约3厘米）做成的绿茶中的白茶——“大白毫”。最初是荷兰人将这种身披白毫的名茶出售给英国人的，它一度被英国王室作为王室赠品，身价极高。白毫用福建方言发音就是Pekoe，于是英国人就把它叫做Pekoe。

到了19世纪中叶，“充分氧化发酵的、冲泡后茶叶和汤色都呈鲜艳的橘黄色的红茶”逐渐取代了珍贵一时的中国白茶，受到人们的欢迎。于是人们开始把这种红茶称为“橙白毫”。到了19世纪，橙白毫的含义被进一步深化为“充分揉切的上品红茶”。但是在当时，人们并不是根据茶的味道和香气来给红茶分级的，而是以红茶的外观形状为基准。20世纪30年代在北美甚至把橙白毫的含义误解成为“高级品”。于是1945年，美国商务部督促红茶界制定出更明确的红茶产品形状、尺寸表示方法。从此大片的叶子就叫做“OP leaf”，稍小的叶子就叫做“OP cut”。至此，OP才彻底地变成用来表示红茶大小和尺寸的词。

红茶的制作流程（传统制作方法）

让我们来看看究竟是怎样把精心采摘的茶叶做成精美的红茶的。

1 采摘

采摘新芽的时候要注意采用“两叶一芽”的方法采摘。



2 凋萎

把采摘下的红茶放在架子上薄薄地铺开，阴干12~18小时。如果采用人工凋萎就用大量的热风吹8~15小时。



3 揉捻

用揉捻机揉捻红茶，破坏其内部细胞并氧化发酵，同时成形。氧化发酵的步骤对于红茶来说非常重要。



4 筛分

把成形揉捻后的红茶放在架子上，使其充分氧化发酵。



5 发酵

把红茶放入温度在25℃~26℃，湿度为90%的发酵室内。



6 干燥

用93℃~96℃的热风使红茶仅存3%~4%的水分。在这一过程中要停止氧化酶的发酵。再根据干燥后的红茶尺寸和形状进行分级。



| 大吉岭红茶的三个最佳采摘季节

●初摘

3~4月春雨初降，催发了脆弱的幼芽生长。这个时期的红茶产量少，售价高。汤色呈淡橘黄色，味道清新，散发出温和淡涩的清香。

●次摘

5~6月收获的红茶。这一时期红茶的味道、色泽、茶香最为醇厚，属于极品。以“麝香葡萄”的风味最为著称。

●秋茶

10月末~11月的雨季之后的旱季可以采摘到少量的清新芳香的优质红茶。

|| 斯里兰卡红茶的三大类

●高地红茶

生长在海拔1300~2300米的高海拔地带的红茶。具有汤色清亮、味道清爽略涩等特点，属于高级茶。

●中段红茶

生长在海拔670~1300米地带的红茶。涩味极淡，风味独特，口感香醇。

●低地红茶

生长在海拔670米以下的红茶。特点是香气较淡，汤色浓重。



第 1 章

印度大吉岭红茶

Darjeeling

大吉岭红茶被称做“红茶中的香槟”。请细细体味“红茶之王”鲜嫩的茶香。