

严选之味

知ればもっとおいしい

食通の常識

02.

关于红茶
你想知道的

无茶不欢

嚴選紅茶手帖

梁辰——译

「日」山本洋子——著

中信出版集团

严选之味

02.

无茶不欢

嚴選紅茶手帖

梁辰——译

「日」山本洋子——著

中信出版集团

图书在版编目 (CIP) 数据

无茶不欢 / (日) 山本洋子著 ; 梁辰译 . -- 北京 :

中信出版社 , 2018.8

ISBN 978-7-5086-8847-3

I. ① 无… II. ① 山… ② 梁… III. ① 红茶—基本知识
IV. ① TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 069724 号

GENSEN KOUCHA TECHOU

Copyright © Sekaibunka-sha, 2015

Chinese translation rights in simplified characters arranged with SEKAI BUNKA SHA

through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

Simplified Chinese translation copyright © 2018 by CITIC Press Corporation

本书仅限中国大陆地区发行销售

无茶不欢

著 者 : [日] 山本洋子

译 者 : 梁 辰

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 : 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本 : 787mm × 1092mm 1/32

印 张 : 6 字 数 : 113 千字

版 次 : 2018 年 8 月第 1 版

印 次 : 2018 年 8 月第 1 次印刷

京权图字 : 01-2018-4407

广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-8847-3

定 价 : 49.00 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

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

目录 CONTENTS

本书特色及使用方法	7
什么是红茶	8
红茶的采摘季节	10
红茶的品鉴	12
红茶的运送	14
红茶的等级和品级	16
column1 橙白毫是柑橘味的吗	22
红茶的制作过程	23
大吉岭地区的传统制茶法	23
阿萨姆地区的 CTC 制茶法	30
column2 红茶与绿茶、乌龙茶有何区别	32
column3 品级 F 之谜	33
世界上的红茶产地	34
印度的红茶产地	36
大吉岭茶园	38
马凯巴利茶园	40
column4 用木箱与布袋包装红茶	42
column5 木叶虫——红茶之神	45
桑格玛·塔鲁扎姆茶园	48
column6 红茶品名中的“CL”是什么	50
瑟波茶园	52
卡斯尔顿茶园	54
吉达帕赫茶园	56
玛格丽特的希望茶园	58
里斯希赫特茶园	60
远景(高地)茶园	61
column7 评茶	62
提升红茶风味的冲泡方法	64
适合冲泡红茶的水	68
挑选茶壶的方法	70
阿萨姆、尼尔吉里茶园	72
哈提库里茶园	73
西加林伽茶园	74
摩卡卢巴里茶园	75
巴纳斯帕提茶园	76
赫尔马里茶园	77
column8 用阿萨姆 CTC 红茶制作印度拉茶和奶茶	78

库拉昆达茶园	80	西塔卡茶园	103
查姆拉吉茶园	81	萨尼亚茶园	104
比利马来茶园	82		
格兰迪卢茶园	83		
		非洲的红茶产地	106
		坎盖塔制茶工坊	107
尼泊尔茶园地图	84		
柯蓝塞茶园	86	中国茶的发祥地	108
月光茶园	87		
库瓦帕尼茶园	88	日本茶园的历史	110
雾谷茶园	89	健一自然农园	112
		丰好园	114
斯里兰卡的红茶产地	90	春日花茶俱乐部	116
罗斯柴尔德茶园	92	樱野园	117
克雷格黑德茶园	93	山片茶园	118
大西方茶园	94	根占茶寮	119
拉克丝帕纳茶园	95	column11 日本的生姜红茶	120
column9 斯里兰卡的“奇里帖”	96		
佩德罗茶园	98	令人艳羡的日本品牌茶具	122
寇特罗奇茶园	99	则武	122
column10 红茶巡游之旅	100	大仓陶园	126
塞西利恩茶园	102	丸直制陶所	130
玛黑兄弟	132		
利福乐大吉岭茶屋银座店	138		
TEAPOND 红茶专卖店	142		
大吉岭红茶专卖店	146		
优质茶包	148		
column12 用茶包制作调配茶	156		

世界红茶品牌的历史	157
东印度公司	160
川宁	161
隆福德	162
哈罗德	163
利吉威	163
玛黑兄弟	164
埃迪亚尔	165
泰勒·哈罗盖特	166
馥颂	167
达尔麦亚	168
立顿	169
迪尔玛	169
亚曼茶	170
德默斯茶屋	171
帕莱迪缇	171
克利帕	172
金茶	173
宝希拉茶叶	173
column13 奶茶和皇家奶茶	174

在酒店里享用下午茶	176
01 帝国酒店, 东京	177
02 香格里拉大酒店, 东京	178
03 半岛酒店, 东京	179
04 丽思卡尔顿, 东京	180
05 文华东方, 东京	181
06 蓝塔东急酒店, 东京	182
07 花园凯悦, 东京	183

column14 红茶的保存方法	184
------------------	-----

column15 红茶的四轮妙用	185
------------------	-----

索引	186
----	-----

※ 中英对照

Column: 专栏, 介绍红茶相关知识和趣闻。

严选之味

02.

嚴選紅茶手帖

梁辰——译

「日」山本洋子——著

无茶不欢

中信出版集团

图书在版编目 (CIP) 数据

无茶不欢 / (日) 山本洋子著 ; 梁辰译 . -- 北京 :

中信出版社, 2018.8

ISBN 978-7-5086-8847-3

I. ①无… II. ①山… ②梁… III. ①红茶 - 基本知识 IV. ①TS272.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 069724 号

GENSEN KOUCHA TECHOU

Copyright © Sekaibunka-sha, 2015

Chinese translation rights in simplified characters arranged with SEKAI BUNKA SHA
through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

Simplified Chinese translation copyright © 2018 by CITIC Press Corporation

本书仅限中国大陆地区发行销售

无茶不欢

著 者 : [日] 山本洋子

译 者 : 梁 辰

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 : 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本 : 787mm × 1092mm 1/32

印 张 : 6 字 数 : 113 千字

版 次 : 2018 年 8 月第 1 版

印 次 : 2018 年 8 月第 1 次印刷

京权图字 : 01-2018-4407

广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-8847-3

定 价 : 49.00 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



目录 CONTENTS

本书特色及使用方法	7
什么是红茶	8
红茶的采摘季节	10
红茶的品鉴	12
红茶的运送	14
红茶的等级和品级	16
column1 橙白毫是柑橘味的吗	22
红茶的制作过程	23
大吉岭地区的传统制茶法	23
阿萨姆地区的 CTC 制茶法	30
column2 红茶与绿茶、乌龙茶有何区别	32
column3 品级 F 之谜	33
世界上的红茶产地	34
印度的红茶产地	36
大吉岭茶园	38
马凯巴利茶园	40
column4 用木箱与布袋包装红茶	42
column5 木叶虫——红茶之神	45
桑格玛·塔鲁扎姆茶园	48
column6 红茶品名中的“CL”是什么	50
瑟波茶园	52
卡斯尔顿茶园	54
吉达帕赫茶园	56
玛格丽特的希望茶园	58
里斯希赫特茶园	60
远景(高地)茶园	61
column7 评茶	62
提升红茶风味的冲泡方法	64
适合冲泡红茶的水	68
挑选茶壶的方法	70
阿萨姆、尼尔吉里茶园	72
哈提库里茶园	73
西加林伽茶园	74
摩卡卢巴里茶园	75
巴纳斯帕提茶园	76
赫尔马里茶园	77
column8 用阿萨姆 CTC 红茶制作印度拉茶和奶茶	78

库拉昆达茶园	80	西塔卡茶园	103
查姆拉吉茶园	81	萨尼亚茶园	104
比利马来茶园	82		
格兰迪卢茶园	83		
		非洲的红茶产地	106
		坎盖塔制茶工坊	107
尼泊尔茶园地图	84		
柯蓝塞茶园	86	中国茶的发祥地	108
月光茶园	87		
库瓦帕尼茶园	88	日本茶园的历史	110
雾谷茶园	89	健一自然农园	112
		丰好园	114
斯里兰卡的红茶产地	90	春日花茶俱乐部	116
罗斯柴尔德茶园	92	樱野园	117
克雷格黑德茶园	93	山片茶园	118
大西方茶园	94	根占茶寮	119
拉克丝帕纳茶园	95	column11 日本的生姜红茶	120
column9 斯里兰卡的“奇里帖”	96		
佩德罗茶园	98	令人艳羡的日本品牌茶具	122
寇特罗奇茶园	99	则武	122
column10 红茶巡游之旅	100	大仓陶园	126
塞西利恩茶园	102	丸直制陶所	130
玛黑兄弟	132		
利福乐大吉岭茶屋银座店	138		
TEAPOND 红茶专卖店	142		
大吉岭红茶专卖店	146		
优质茶包	148		
column12 用茶包制作调配茶	156		

世界红茶品牌的历史	157
东印度公司	160
川宁	161
隆福德	162
哈罗德	163
利吉威	163
玛黑兄弟	164
埃迪亚尔	165
泰勒·哈罗盖特	166
馥颂	167
达尔麦亚	168
立顿	169
迪尔玛	169
亚曼茶	170
德默斯茶屋	171
帕莱迪缇	171
克利帕	172
金茶	173
宝希拉茶叶	173
column13 奶茶和皇家奶茶	174

在酒店里享用下午茶	176
01 帝国酒店, 东京	177
02 香格里拉大酒店, 东京	178
03 半岛酒店, 东京	179
04 丽思卡尔顿, 东京	180
05 文华东方, 东京	181
06 蓝塔东急酒店, 东京	182
07 花园凯悦, 东京	183

column14 红茶的保存方法	184
------------------	-----

column15 红茶的四轮妙用	185
------------------	-----

索引	186
----	-----

※ 中英对照

Column: 专栏, 介绍红茶相关知识和趣闻。

本书特色及使用方法

- 本书从红茶的传统产地印度大吉岭到新兴产地尼泊尔，对现在热门的红茶茶园进行了分区介绍。
- 本书是一本生动的红茶图鉴，通过本书能直观地了解红茶茶叶和茶汤的颜色。
- 本书从新的视角出发，在纵向品鉴中，着重分析采摘自不同优品季节（quality season）的红茶的特点；在横向品鉴中，则着重比较采摘自同一时期，但品种不同的红茶的特点。
- 通过本书可以快速了解世界各种品牌罐装红茶的历史。
- 本书还介绍了红茶专卖店中最新的畅销红茶品牌。
- 本书对红茶的冲泡方法进行了详细说明，并公开了各种冷萃茶、奶茶的冲泡方法。
- 本书还提供了可以快速查询红茶用语和产地的“红茶用语辞典”。
- 阅读本书，可以在品尝红茶的同时简明扼要地了解与生产商、经销商等有关的小知识。

分地域介绍印度、尼泊尔、斯里兰卡、中国、非洲国家、日本的茶园。

简单说明该茶园或所生产红茶的特征。

讲解红茶术语的“红茶用语辞典”。

用汉语和英语标注茶园名、国名、地区名。

提供茶园特点和地理、气候等数据。集中介绍在不同历史背景下,人们对茶树栽培和制茶方法等的独特追求,以及不同品种红茶的味道与香气,并附带对茶园信息及其主要造访的说明。

标明品种名称，附带茶叶和茶汤颜色的照片，介绍红茶的香气、风味、茶汤颜色等特征。本书中红茶茶汤颜色的照片，全部在以下同等条件下拍摄——茶叶3克，水量200毫升，冲泡时间2分钟。

记载红茶的采摘时间、茶树种类、茶叶等级、不含消费税的价格，以及颜色、香气、味道等信息。

介绍经销商推荐的饮用方法。

☞……推荐的饮用方式

☪……推荐的水量

……推荐的茶叶量

⌚……推荐的冲泡时间

记载茶园的所在位置、海拔高度、是否取得日本 JAS (Japanese Agricultural Standard, 日本农业标准) 认证等基本信息, 还有经销商及其联系方式。

駐聯國家公署
蒙爾特常來訪的有機種植茶園

哈提库里茶园

HATHIKULI TEA ESTATE

印度·阿萨姆 ◆ INDIA, ASSAM

新加坡茶葉知識中心新加坡茶葉知識中心，名聞遐邇的大象樹不時會與茶園中間環境。在何使樹中間，大象寫作“hathi”，猴寫作“kathi”，而何合理便是茶園的名字“hathakuli”。為了保護生態，茶園採用有機種植法，即使用天然有機的堆肥中來滋潤樹根，以及使用由原料制作而成的肥料來滋潤樹根。茶園致力於營造一個生物圈與信息相關的生態環境——在茶園中，微生物與土壤、土壤與植物、動物以植物為食。該茶園于2013年獲得日本JAS認證，可生產CTC茶，也生產綠茶。

有机阿萨姆红茶

经过强力揉捻与风味调配，滋味柔和，茶汤醇滑，可融入牛奶饮用，亦可清饮以饮。

- 产期：12月、春、秋季 海拔：1200公尺左右
- 出品：CTOP 价格：1200日元/100克
- 色：深红棕色 香：甜香
- 味：醇厚

■ 冲泡建议：90℃热水

■ 600毫升 ● 5克 ● 3分钟

◎ 批發：新加坡：知味館/知味館（新加坡）有限公司批發部：4.7% 零售：新加坡：知味館（Singapore）有限公司 <http://www.makabak.co.jp>
(USA) 美國：知味館有限公司

「JAS」為日本農林水產省所制定，品質保證的認證方法，
新加坡茶葉知識中心，為新加坡唯一獲得此認證的有機茶園。

（可參考新加坡茶葉知識中心）

73

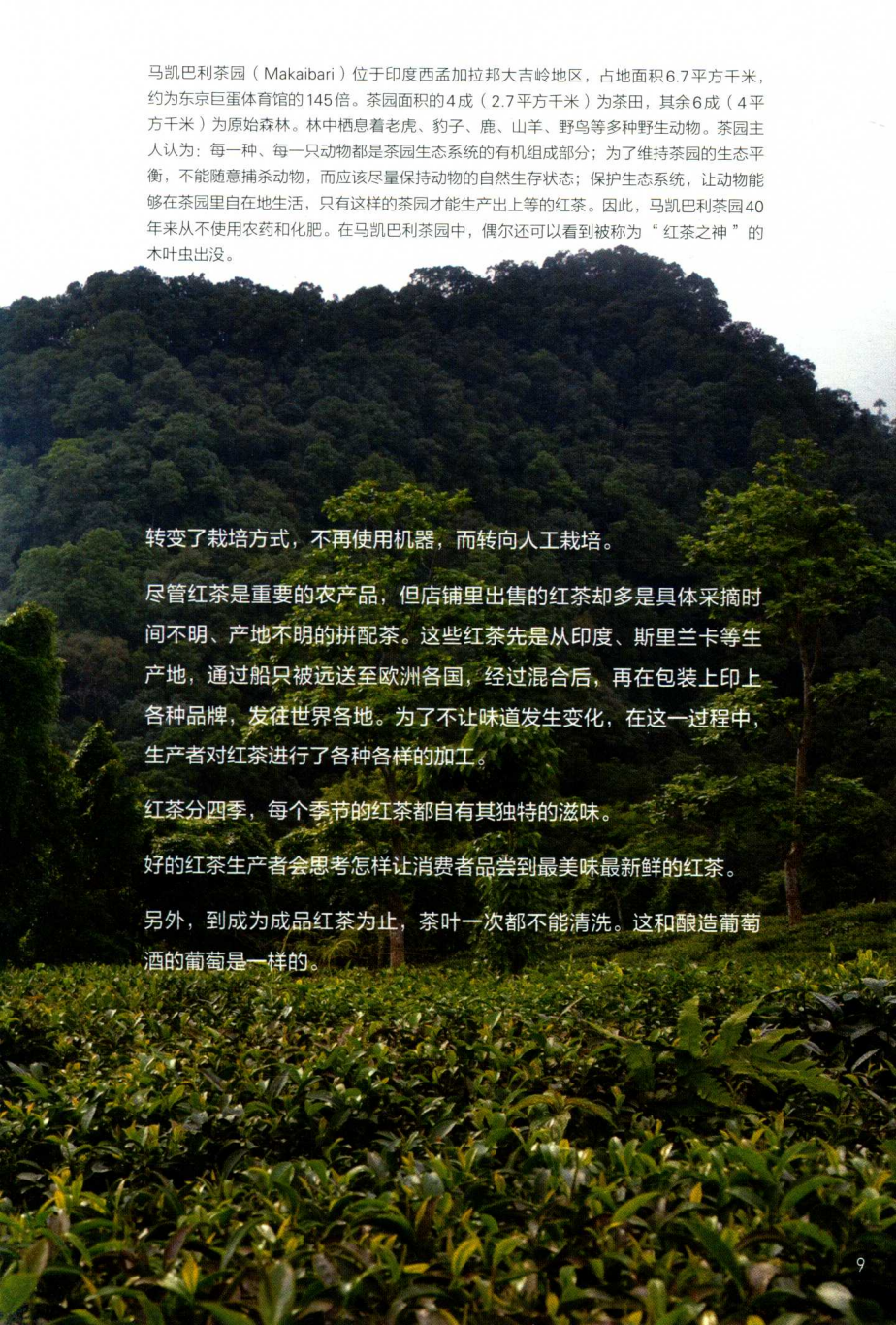
* 由于红茶是农作物加工品, 所以收获时期各不相同, 价格也会随之变化, 甚至会出现断货的情况。

什么是红茶

红茶是一种从栽培到发酵都由生产者来完成的农作物。

气候条件、环境、土壤以及季节、采摘方法、发酵程度，共同决定了红茶的味道。我们将出产最美味的红茶的季节称为“优品季节”。红茶与绿茶一样，按优品季节不同，分为春摘茶（新茶初次采摘）、夏摘茶（第二次采摘）、秋摘茶（第三次采摘）。另外，春季采摘的新茶由于茶味清淡鲜甜，也用一种红葡萄——“歌海娜”的名字来命名。与春摘茶不同，夏摘茶因沐浴了夏日充足的阳光而散发出独特的水果香气；秋摘茶的滋味则香醇浓厚。由此可见，每个季节的红茶都有不同的个性。

不同的采摘方式也会导致红茶味道不同。虽然日本以机械化采摘为主，但在其他著名的红茶产地中，人工采摘才是主流。不过，随着近年来茶树品种的不断改良和技术的日益革新，日本的许多茶园也



马凯巴利茶园（Makaibari）位于印度西孟加拉邦大吉岭地区，占地面积6.7平方千米，约为东京巨蛋体育馆的145倍。茶园面积的4成（2.7平方千米）为茶田，其余6成（4平方千米）为原始森林。林中栖息着老虎、豹子、鹿、山羊、野鸟等多种野生动物。茶园主人认为：每一种、每一只动物都是茶园生态系统的有机组成部分；为了维持茶园的生态平衡，不能随意捕杀动物，而应该尽量保持动物的自然生存状态；保护生态系统，让动物能够在茶园里自在地生活，只有这样的茶园才能生产出上等的红茶。因此，马凯巴利茶园40年来从不使用农药和化肥。在马凯巴利茶园中，偶尔还可以看到被称为“红茶之神”的木叶虫出没。

转变了栽培方式，不再使用机器，而转向人工栽培。

尽管红茶是重要的农产品，但店铺里出售的红茶却多是具体采摘时间不明、产地不明的拼配茶。这些红茶先是从印度、斯里兰卡等生产地，通过船只被远送至欧洲各国，经过混合后，再在包装上印上各种品牌，发往世界各地。为了不让味道发生变化，在这一过程中，生产者对红茶进行了各种各样的加工。

红茶分四季，每个季节的红茶都自有其独特的滋味。

好的红茶生产者会思考怎样让消费者品尝到最美味最新鲜的红茶。

另外，到成为成品红茶为止，茶叶一次都不能清洗。这和酿造葡萄酒的葡萄是一样的。

红茶的采摘季节



红茶的香气与味道会随着季节变化有所区别。

从12月到次年3月为大吉岭地区的低温期，茶园通常处于休眠状态。到了3月中旬，等待已久的茶树开始长出嫩芽。这些储存了很多能量的嫩芽日后便会成长为春摘茶。春摘茶的特征是绿色嫩芽居多，茶叶味道温和清香，茶汤呈淡淡的金黄色，有清爽的香气，这种清爽的香气被称为“微绿”。

春季采摘之后，疲倦的茶树进入休养生息阶段，直到下一个优品季节——夏摘茶时期来临。夏摘茶的茶叶比较小，而且比春摘茶的茶叶稍硬一些。如果被小绿叶蝉咬过，会散发出麝香葡萄的香气，所以此类夏摘茶也被称为“麝香葡萄”。另外，夏摘茶的茶汤一般呈明亮的橙色。

随着夏季结束，告别雨季后，气温开始下降。秋摘茶缓缓生长起来，而且比前两种茶叶更硬。秋摘茶的味道最成熟，香气与洋酒类似，尤为醇厚浓郁。秋摘茶的茶汤一般呈比较深的古铜色。



春

春摘茶

(3月中旬-6月上旬)*



夏

夏摘茶

(5月中旬-7月上旬)*



秋

秋摘茶

(9月-11月中旬)*

