

# 《寻味·红茶》

## 图书基本信息

书名：《寻味·红茶》

13位ISBN编号：9787208080652

10位ISBN编号：7208080658

出版时间：2008-10-1

出版社：上海人民出版社

作者：叶怡兰

页数：156

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

### 前言

午后炎炎，我走进中环的老店“兰芳园”，照例要了杯热鸳鸯，一份猪扒包。鸳鸯棕红浓香，苦酳带甘，液质柔厚如缎，一口热汁下肚，顿时令我神清气爽，气力百倍。鸳鸯就是奶茶加咖啡，据说是码头苦力发明的，他们背米搬货，整日汗流浹背，光喝茶不足以解渴补耗，于是加入咖啡冲煮，煲出这种乌浓醇厚的饮料，不但甘酳解渴，而且他们相信无黑不补，喝了还能滋养补身。本来是下里巴人的胡掺乱配，却瞎打误撞成了经典，鸳鸯从草根阶层向上扩展，深入口味与人心，成为香港的特色土产。怡兰说得对，红茶宽容广阔，充满余地与空间。绿茶是茶中正统，历史悠久格律严密，体系规章井然。红茶却不受羁绊，无欲则刚有容乃大，所以能生出鸳鸯这样奇妙迷人的杂种。然而红绿茶的不同，并不仅是色味与喝法，更在于历史情境与文化脉络。就说鸳鸯吧，它用的锡兰红茶（锡兰为古称，现称斯里兰卡。但在红茶领域里仍习惯以锡兰称之。下同），冲煮与调味的手法，饮用的场合与方式，与大英帝国的殖民历史，以及香港的转运贸易皆有渊源；而茶餐厅的兴起，蛋挞与三明治等西化茶点，更是文化的移植嫁接。下午茶风气普及，港人叫“三点三tea-tea”（下午三点十五分去喝茶吃点心，粤语五分钟被称为一个点），不仅是可供喘息的生活空隙，也有调节压力与补充体力的功能，与城市的经济形态密切相关。而半岛酒店的下午茶，和“兰芳园”里的鸳鸯、猪扒包，情境与意义当然大不相同。东京吃茶店的大吉岭，和德里街头的Masala香料茶，也各有一套历史沿革与指涉体系。如何冲泡？怎么喝？在什么时候什么地方？下午茶延伸出的物质文明和社会关系，极其丰富多端。但坦白说，我的红茶水平，仅介乎鸳鸯和伯爵之间。有时好奇想找书读，但翻阅那些东洋味的手册或书籍，不是望而生畏，就是兴味索然。然而读了怡兰这本书，却有豁然开朗之感，对红茶终于有了比较清晰的了解。怡兰以清楚的架构，利落的笔法，在繁复的红茶世界中，梳理钩沉出简洁的纲领，用精确但又传神的优美文字，娓娓描述红茶的品类滋味，令人心领神会，色香宛在眼前鼻尖流转。字里行间饱含感情，毫无笨重的术语资料，读来行云流水，自然愉悦，只有充满热情的“重度红茶上瘾者”，才能有此手笔。况且，怡兰可不是一般的爱好者，在美食和茶酒的领域，她都有专精的研究和广博的见识，是少见的全方位美食家。而对于倾情醉心的红茶，她的钻研功夫当然更深厚，视野与格局也更宽宏。这本书从红茶的身世产地写起，一路纵横迤邐，近及壶器杯具，远及世界各地的红茶馆，不但全面深入，而且大半是亲身经验，长年实践所累积的结晶。这本书最可贵的地方，我以为，就是第一手的材料。怡兰兼具灵敏的眼舌和勤快的手脚，仆仆穿梭于各地，辨识检阅茶韵，体验各城市的茶风茶事，拓展了红茶的视野疆界。而除了观世界，她也反观自照，认真追索台湾本地红茶的发展。她的全方位还包括身体力行，推广好茶设计茶具，阐发红茶的美学意涵，把茶韵渗入到生活和土地里。这本书不只是怡兰的“红学”秘笈，更是生活美学的读本。

## 《寻味·红茶》

### 内容概要

对红茶拥有狂热喜爱的叶怡兰，走遍世界知名城市的红茶专卖店，搜集了红茶相关的无数茶具茶样，集十数年饮茶所得，费时4年专心钻研书写。在《寻味·红茶》一书中，以一贯优雅纤细的笔触，以及走遍世界各地精心拍摄的图片，引领读者走入博大精深的迷人红茶世界。除了获得红茶的专业知识，也能在阅读中，嗅得属于“怡兰式”红茶独有的悠然芬芳。这是一本典型的旅行态度的书，鲜明的主题，时尚、精致，充满诱惑力。目前市场上关于酒、咖啡等饮品的主题书籍比较多，但对于红茶，还少有涉及。特别是红茶之旅，更是新鲜。

## 《寻味·红茶》

### 作者简介

叶怡兰，出生于台南。大学专攻中文，目前是自由文字工作者。以及《Yilan美食生活玩家》网站与电子报的创办者与写作者。现为桦文化事业股份有限公司总编辑、《时报周刊》“说食在的”专栏作者。其他文字与摄影作品则散见于VOGUE、GQ、ELLE、《依依》《时报周刊》《自由时报》《诚品好读》、Mamamia、《TVBS周刊》、Esquire、《美食》《名牌》……很早就决定以“享乐”作为终身职志。所以，从过去到未来，始终执著于，在食、衣、住、行、吃、喝、玩、乐，以至旅行、美食、美酒、居家、空间、艺术、阅读……每一种生活的领域里，追求找寻，真实享乐的真谛。

# 《寻味·红茶》

## 书籍目录

【推荐序】红色美学读本【自序】喜欢红茶Part 1 红茶身世 何谓红茶 红茶历史 红茶分级Part 2 红茶门道 如何冲出一杯好红茶 其他茶类变化 红茶选购与保存 关于茶点Part 3 红茶世界 印度 锡兰（现为斯里兰卡） 中国 其他 混合茶Part 4 红茶·台湾 台湾红茶的诞生 台湾茶艺的复兴Part 5 红茶具 我的红茶具 我的红茶杯子 诞生·我的茶具Part 6 红茶旅行 东京 伦敦 巴黎 印度【附录】台北红茶风景 我的Pekoe红茶小铺 参考书目与网站

章节摘录

插图：

## 《寻味·红茶》

### 媒体关注与评论

这本书最可贵的地方，我以为，就是第一手的观点。怡兰兼具灵敏的眼舌和勤快的手脚，仆仆穿梭于各地，辨识检阅茶韵，体验各城市的茶风茶事，拓展了红茶的视野疆界。而除了世界观，她也反观自照，认真追索本土红茶的发展。她的全方位还包括身体力行，推广好茶设计茶具，阐发红茶的美学意涵，把茶韵渗入生活和土地里。——作家蔡珠儿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，气质毋宁也是比较内敛含蓄的。于是那芳香，似乎是在一种扎实沉着的质地里，徐徐缓缓地一层层悠然散发，仿佛多有了几分日常生活的踏实安然感觉，可以时时刻刻品味享受。——叶怡兰

## 《寻味·红茶》

### 编辑推荐

《寻味红茶》由世纪出版集团，上海人民出版社出版。



### 精彩短评

- 1、关注怡兰从微薄开始，关注此本寻味红茶从关注红茶开始。  
对于想了解红茶的朋友来说，这本书是很好的选择，同时还买了几本其它有关红茶的书，但看过觉得还是这本比较适合我的口味和需要，不似教科书般生涩而无趣，也不是简单问答目录似的而不成一体，刚刚好是一本促进更好的认识红茶，品位红茶的书
- 2、这是一本很不错的书，浓缩出精华，刚刚拿到货，捧在手上有种如获至宝的感觉，寒假慢慢读一读，体味叶怡兰的美好人生。
- 3、读完后在amazon上收了一瓶正山小种，果然是木质询味厚重。非骨灰级勿尝试；)
- 4、看完顿时坚定了去巴黎的决心！红茶真的是小资才玩得起啊，那么多品种以及茶具，平常爱喝的正山小种也排得上世界名茶，开心。2015.4.28 @三联
- 5、对世界各地红茶产地的介绍值得一看，剩下就是广告
- 6、喝红茶很久了，从最简单的各式川宁袋泡开始，就觉得红茶温润易入喉，而且可以与各种东西搭配，难得的随和可人。最近几年家人不再喝绿茶和乌龙了，也改喝红茶，因为红茶暖胃，不似绿茶那么寒。好的红茶真心贵，但便宜的袋泡茶也不并难喝，在普世性上，红茶真是少有的一桩了.....
- 7、确实是从品味的角度来写的，不教条，不乏味，真是懂生活的一个女人
- 8、生活真的很精致。爱生活，红茶也有如此多的话题可讲
- 9、写的蛮好的~很多方法也很赞。很普及知识的一本书。每次不知道为什么叶宜兰和陈老师的形象都会在我脑子里重合。。好奇怪噢~
- 10、可以一读，休闲读物，入门之选
- 11、介绍了一些基本的红茶知识，不过刚接触红茶的话，可能还可以一读。
- 12、知识还是有的，最起码，在大陆，大家研究红茶都是工夫和小种的思路，而这本书，有西方红茶的角度，这是目前欠缺的，台湾人在茶叶方面确实很有一套
- 13、快餐文化。牵强附会的演绎。
- 14、2007年夏天，参加叶怡兰女士在北京世贸天阶举行的《享乐·旅馆》一书首发式，叶女士就旅游文化作了题目为“在享乐的国度飞行”的专题讲演，彼时有幸获赠一部台湾原版繁体字的《享乐·旅馆》，视为经典。  
叶女士讲演的主题是“人应该怎样享受生活”。叶怡兰崇尚旅游，视钱财如无物，沉醉于客旅生涯之中世界各地旅馆以及风景名胜带来的喜悦与欢愉，是个真正懂得生活的人。过后我曾写过一篇题为《关注人生 享受生活》的短文，把叶怡兰的书观点与一千六百多年前王羲之等人的兰亭雅集联系起来，谈了许多有关人生的话题。
- 15、所以，见到叶怡兰大陆简体版的《寻味·红茶》和《隐居·在旅馆》我便都买了下来，当你读到那种闲适、散淡的文字，即如同随着叶怡兰到世界各地旅游了一遭，如同与叶怡兰一起品尝着新上市的红茶那绵厚的醇香，这时候你才知道，什么是真正的生活！
- 16、概念很入门 只有一些推荐还比较实用
- 17、就是我想要的。
- 18、里面有记载我最爱的;阿萨姆红茶哦，很棒
- 19、借来的。速读。茶具美
- 20、读红茶、品红茶是一场视觉的盛宴，心灵的享受之旅！
- 21、通过这本书，又对红茶有了更深入的了解了
- 22、不错的一本红茶入门小品，对国外红茶的品类等常识有介绍，遗憾的是对大陆的红茶介绍太少了。。。。
- 23、一点点基础知识+广告 完全没有买的必要
- 24、还行吧，入门读物，但是写得比较浅，文采也不够。
- 25、我就看着各类茶具流口水.....
- 26、在加班的时候，想起这本书，心情都是暖的，推荐给不少人看。每个人都有收获。
- 27、对红茶文化有了初步了解，很精致的一本书，喜欢。
- 28、当一个收费的知乎答案看的，幸好是特价入的
- 29、不错的介绍书，确实红叉达人，看过后对它有全面的了解，

## 《寻味·红茶》

- 29、对于红茶，作者还是有相当的了解，但是因为篇幅的问题，或者是自身的喜好问题，关注点基本以国外红茶为主，而于国内的红茶到显得有些一知半解了，不如“三联”的一期红茶专题，优美的文字能飘出中国红茶的奇香。。。
- 30、第一次在上面买书！真的服务很到位！并且感觉很好！还可以收到书再付钱！支持！
- 31、品味、格调……寻味红茶，了解一点红茶知识、满足了视觉感官的精美图片，小资的感觉，很细腻！
- 32、红茶的入门级知识宝典！
- 33、红茶的启蒙之作，文字潺潺浅浅，润物无声~
- 34、阳光下沙发中的一杯温润红茶。中规中矩的茶品介绍书。
- 35、已读过并分享给朋友
- 36、冲泡的种类不多，介绍的品种也没有我最近喝的迪尔玛伯爵红茶
- 37、一本闲书，闲着的时候看很合适，再配一杯红茶。
- 38、以前喝绿茶和普洱多一些，因为读了这本书，喜欢上了红茶，决心以后多喝红茶了
- 39、朋友推荐的，喜欢红茶，细细品读
- 40、入门+安利...
- 41、同系列中相对比较详尽
- 42、不错的书，内容好，装帧也很好。
- 43、一直就喜欢喝红茶，又喜欢叶怡兰的书，两者真是完美的结合！上海人民出版社出版的，出版社也很好！真是视觉的享受！
- 44、替同事代购的，很喜欢，现如今她已迷上自制红茶
- 45、最近爱上红茶。。。翻翻科普下。
- 46、怡兰一贯的风格，图片精良，文字精简，不卖弄不教条，看得很舒服。
- 47、文笔细腻，挺好的。
- 48、让我对红茶有了全面的了解
- 49、第一本关于红茶的书，里面的茶有点太高端
- 50、在遇到普洱之前，我是爱红茶的。无论是正山小种还是祁门红茶，亦或是名满天下的低端立顿红茶，都会随手泡上一杯，慢慢品味。这本书，系统的讲了红茶的历史、种类、盛器，不同国度的红茶特色等，读过之后似乎每一个味蕾都在寻觅一种叫做红茶的味道。
- 51、很有意思的关于红茶的书
- 52、作为入门读物，浅显易懂个，条理清楚，不掉书袋。
- 53、仿佛跟随作者的文笔，周游红茶列国，顺带也增长了红茶的小知识。
- 54、品味的不仅是红茶，实是对生活的态度。
- 55、入门
- 56、还算不错的红茶入门教科书
- 57、其实也没多少内容但是娓娓道来很舒服图片超赞作者你到底用的啥相机？！！
- 58、跟着台湾食客和茶人识红茶
- 59、3.5。突降温的立冬，突然想喝红茶
- 60、因为这本书开始喜欢红茶，非常好看雅致的书
- 61、一边喝着随书附赠的乐顿红茶一边看里面描写的杯具很美叶怡兰太会享受生活了！
- 62、很舒服的看叶怡兰寻味红茶，每天有一泡正山小种，耐人寻味
- 63、在火车上，飞机上慢慢品味
- 64、在图书馆偶遇了这本吧书，对于钟爱红茶的我简直是一曲福音。内容充实全面，插图很雅致，翻开书卷就能感受到红茶带来的愉悦心情。就是不知道为什么和图书馆的比起来薄了点
- 65、可以很好的认识红茶，很好的一本书
- 66、作者没有故作高深的引经据典，而是从自我感受出发娓娓道来，浅显而引人入胜，我个人很喜欢，当然我是女性，容易跟作者有共鸣。看过本书之后，自己在家做红茶喝了，真不错。
- 67、书很精致，不错
- 68、书很好看，一直想买来着，这回全部一起买了5本回去研究红茶
- 69、随手翻翻的红茶介绍类读物。这个作者，写了很多这类生活书，就是为杂志写的软文，为自己的

## 《寻味·红茶》

网上商铺做隐形广告，利用出书增加知名度罢了，不读也罢。

- 70、以前买过一本，送人了，这是为自己重新再买的，图文并茂，感觉还可以，闲暇的时候随意翻翻。
- 71、第一次买有关茶的书，叶的书让人觉得轻松阅读，从中也学到很多红茶方面的只是。插图也非常美。喜欢！
- 72、台湾女作家。。。XXXXXXX 什么时候能多出点大陆作家写旅游写文化阿，受不了台湾的感觉了。。。。
- 73、配图好看，文笔精彩
- 74、爱茶之人,应当读一读!
- 75、不错。。和想象的一样。
- 76、有意思
- 77、不知道为什么，很喜欢体验类的图书，比如旅行的游记，比如感悟类的书，也许我是一个比较感性的人吧，这本书，当然也是一本感悟及体验类的书，还没有细看，随便的翻了下，很细腻的文字，有让人安下心来的感觉，只是希望不像是之前买的那本《普洱茶》一样，是单纯的累积字数，或者，这个是台湾写作的一种风格也未可知，总之很喜欢，期待后面的书
- 78、叶怡兰分享了不少自己的经验。
- 79、台湾腔调的小资情怀，入门读物
- 80、因为我在经营红茶馆，看到作者在所有国家的一些经历，对我很受用
- 81、书籍装帧很不错，配图也多，比较适合休闲阅读，对于初学茶的人也还不错。专业的人士也就是消磨时间用的。
- 82、学习了，很好的书，红茶入门。
- 83、中华写大吉岭红茶，细品饮，果不虚传，干茶花褐，开汤橙红，高香清雅，变化多端，堪称高贵典雅，于是填感观心得于平仄，七言绝句记之。喜马拉雅拉雅泉大吉岭畔好田园天成绿叶红茶水最是 高香天下传
- 84、2012-04-13 读过  
有天一定要做书中介绍的用苹果凤梨熬成汤底做的水果红茶~
- 85、品味红茶，品味人生，有很多新的感悟
- 86、看看
- 87、真是趣味性和知识性都不够 台湾人写的茶书都这德行么
- 88、还不错的书
- 89、这个商品非常不错。纸质非常好、已经是老买家了。非常满意。快递服务到位，非常满意
- 90、一小时读完还能发现错字也是醉了...（40页锡兰乌巴被写成岛巴
- 91、很有小资情调的一本书
- 92、内容有点浅，但收到时还是很开心。
- 93、一直喝爱茶，但不知道红茶可以这样多变，很棒的书，还有很多茶谱~
- 94、没有用很难懂的文字，很轻松的分享了作者品鉴红茶的经历，休闲读物看完却很有收获~
- 95、叶怡兰8/22要到上海书展来，为新书《家的模样》举办一场与读者面对面的沙龙，谈谈“设计”如何让生活变得更美好？亲述旧宅改造全纪录，关于设计美学、以及装修细节及家的温暖点滴。  
详情：<http://www.douban.com/event/25011618/>
- 96、因为爱红茶所以就买了这本书，很棒
- 97、已经买过一本,看了觉得很喜欢,这次买了是送给朋友的.
- 98、對紅茶感興趣者，不妨一讀。
- 99、作为红茶的入门书籍还是不错的..
- 100、特意买的，平时红茶喝得还比较多。
- 101、就是觉得如此优雅，如此有乐趣的生活，不是我这样的人能够体会和拥有的。



## 章节试读

### 1、《寻味·红茶》的笔记-第44页

一般说来，每1000毫升水需10-15克茶叶。在壶底置茶叶，冲入冷水，在室温下放置3-4小时后，取出茶叶再放入冰箱冰镇至凉透即可。另有一派泡法是，一开始就置入冰箱，等待8小时的时间再滤去茶叶。

### 2、《寻味·红茶》的笔记-第151页

茶的分类：按发酵度与制法，可分为6大类

**绿茶**  
未经任何发酵，采摘后直接杀青、揉捻、干燥。因工艺不同，又可分为炒青绿茶（以锅炒而成）和蒸青绿茶（以高温蒸汽煮蒸而成）。

**黄茶**  
制作过程中经过闷黄，茶叶颜色与茶汤呈黄色。轻微发酵（10%-20%）。如君山银针、蒙顶黄芽。

**白茶**  
轻微发酵（10%-30%），且不经任何炒青或揉捻，直接晒干或烘干。如白毫银针、寿眉牡丹。

**青茶/乌龙茶**  
发酵度（20%-60%），介于绿茶与红茶之间。如铁观音、水仙、武夷岩茶。

**红茶**  
发酵度达（80%-90%）的全发酵茶。茶多酚氧化成为茶红素，因而呈红色。

**黑茶**  
属后发酵茶，杀青、揉捻、晒干后再经堆放等再次发酵过程，茶叶与茶汤颜色更深，滋味更浓郁。如普洱茶等。

红茶的制作

红茶的历史

红茶的分级

茶道

红茶变化

印度

锡兰

中国

其他

### 3、《寻味·红茶》的笔记-红茶的喝法

红茶的各种喝法让人忍不住都想去尝试

### 4、《寻味·红茶》的笔记-第148页

# 《寻味·红茶》

浓不如淡、多不如少、热不如冷、高不如低、快不如慢、重不如轻。

## 5、《寻味·红茶》的笔记-第16页

在红茶的领域里，最常见的两大类别，一般称为大叶种与小叶种。前者叶片较大，制成的茶叫显雄浑豪壮，如锡兰、印尼、缅甸、越南、印度的大部分红茶，以及中国的四川、云南等地的红茶、台湾的台茶18号、台湾山茶、阿萨姆红茶等均属之；后者制成的红茶风味较清雅妍媚，如祁门红茶、大吉岭茶与蜜香红茶等均是有名的小叶种红茶。

## 6、《寻味·红茶》的笔记-第1页

寻味。

## 7、《寻味·红茶》的笔记-第1页

### 茶叶分类

#### 1、绿茶

不经过发酵，采摘-杀青-揉捻-干燥 分为两类：锅炒而成的龙井、碧螺春。高温蒸汽蒸煮的日本煎茶、玉露。

#### 2、黄茶

类似绿茶，但有焖黄工艺。所以轻微发酵，10%—20%。如君山银针、蒙顶黄芽。

#### 3、白茶

采摘-10%-30%轻微发酵-晒干或者烘干，无杀青无揉捻。白毫银针、寿眉牡丹。

#### 4、青茶

又名乌龙茶，20%-60%。介于绿茶和红茶之间的半发酵茶。铁观音，水仙，岩茶等。

#### 5.红茶

80%-90%全发酵茶，不杀青，直接萎凋揉捻，然后进行完整发酵。使茶多酚变为茶红素，英文中为black tea.

#### 6、黑茶

属后发酵茶，杀青-揉捻-晒干后，渥堆进行再次发酵。普洱、沱茶、湖南黑茶等。

### 茶树品种

1、大叶种 锡兰 印尼 缅甸 越南 印度的大部分红茶，云南、四川、台湾也属于

2、小叶种 祁门红茶、大吉岭茶、蜜香红茶。

### 红茶制作

采摘-萎凋-揉捻-解块-发酵-干燥-精制

干燥后的红茶为毛茶，需要切碎-筛选-拼配

### 茶叶分级

1 op 叶片较长较完整的茶叶

2 bop 较细碎的op

3 fop 含有芽叶，因此带有芬芳

4 fbop

5 tgfop 含有较多金黄芽叶

6 ftgfop fine

7 sftgfop super

8 ctc 萎凋后，用机械将茶叶碾碎，形成极小颗粒，用来冲泡奶茶或者做茶包。

### 8、《寻味·红茶》的笔记-第1页

3-5克茶叶需360毫升水，可冲2杯（约150毫升）。

使用新鲜、不隔夜的水，建议用过滤水，一次沸腾。

一般浸泡3分钟，细碎者（2-2.5分钟），完整叶片大者（3.5-4分钟）。

续壶，浸泡时间拉长1-1.5分钟。

使用茶袋的话，2克一包，200毫升。壶或杯中先倒水，再入茶袋，2分钟后提出茶袋，可摇晃不可挤压茶袋。

可加糖或果酱。天然冰糖粒，清爽自然；黑糖或黑糖蜜，雄浑粗犷；和三盆糖，醇美甜柔优雅。水果含量高，人工果胶少的果酱越好，一匙果酱置于杯底，再冲入红茶。

味道浓郁强劲的茶叶适合冲泡奶茶，例如正山小种、祁门。茶叶量提高一倍以上，茶冲得浓一点。使用新鲜牛奶，茶水与牛奶比例1：1或2：1。如果将牛奶打成奶泡的话，茶可以选择不那么浓郁的。

冰红茶：2倍茶叶量正常冲泡，杯中放入冰块，冲入泡好的红茶。可加糖浆或柠檬片。

冷泡茶：10-15克茶叶冲入1000毫升冷水，室温下放3-4小时，取出茶叶再放冰箱冰镇。或者一开始就置入冰箱8小时再滤去茶叶。

### 9、《寻味·红茶》的笔记-第116页

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)