

<<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

出版时间：上海人民出版社

作者：叶怡兰

页数：151

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;寻味·红茶&gt;&gt;

## 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。

## &lt;&lt;寻味·红茶&gt;&gt;

## 内容概要

这本红茶书，许多篇章，却是在台北几个作者喜欢的咖啡馆角落里，一点一滴完成的。戒瘾咖啡多年后，重回咖啡世界，恰恰逢上产地庄园咖啡越来越风行的此刻，作者用品饮红茶一样的心情，品味咖啡。

遂而格外恋上的是风格优雅清新，有着迷人的果味与酸度及均衡感，能够令作者由衷感受到咖啡产地咖啡果实的本来面目本来滋味的咖啡，就像，一杯正能够撩动作者心的好红茶一样。

比方，和作者对其他饮食种类的钻研与领会历程近似，在看过饮过天下无数好茶后，回过头来，终究发现，根植于作者所生所长之地——台湾这片土地上的、属于作者们自己的红茶，才是作者最渴望追寻与了解的悬念和牵系。

然后，也在这看似越走越专精刁钻的究极过程里，作者仍旧时刻不停思索着内省着修习着警惕着，期待能在这自成一格的红茶世界情境里一步步深入的同时，还能安步自在洒脱放开，不离本作者不忘初心，不为规则知识门道等级所捆绑。

一如作者在多年饮茶经历里所逐渐体悟出的茶与人生哲学：“浓不如淡、多不如少、热不如冷、高不如低、快不如慢、重不如轻……”高下贵平浓淡冷热之间，都有滋有味有悦有乐无入不自得。

<<寻味·红茶>>

作者简介

叶怡兰，出生于台湾台南。  
中央大学中文系毕业。  
很早就决定以“享乐”作为终身职业。  
并坚持相信，真正的“享乐”，不是短暂的炫惑声色之娱，也不是一味金钱或地位的堆积，而是需要认真的涉猎、深度的累积，需得花些时间花些功夫，方能从心灵到视觉、听觉、嗅觉、味觉、触

<<寻味·红茶>>

书籍目录

【推荐序】红色美学读本【自序】喜欢红茶Part1 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 其他茶楼变化 关于茶点Part3 红茶世界 印度 锡兰（现为斯里兰卡） 中国 其他 混合茶Part4 红茶·台湾 台湾红茶的诞生 台湾茶艺的复兴Part5 红茶具 我的红茶具 我的红茶杯子 诞生·我的茶具Part6 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

<<寻味·红茶>>

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。

<<寻味·红茶>>

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:<http://www.tushu007.com>