第一图书网, tushu007.com

<<私享红茶>>

图书基本信息

书名：<<私享红茶>>

13位ISBN编号：9787530657430

10位ISBN编号：7530657437

出版时间：2011-1

出版时间：百花文艺出版社

作者：于川

页数：139

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

好茶就像醇酒，总让人情不自禁地回味它的余香。
有人说：茶是幸福，是个性，是缘，是禅，是闲情雅致。
茶已经成为修身养性、涤荡心灵的精神食粮。
而由浓郁红汤、深泽红叶和鲜嫩香气融和泡成的红茶更是让人眼睛为之一亮、令味蕾苏醒的神品。
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。
了解红茶才能更好地品味红茶的香醇，现在就让本书为我们揭开红茶的神秘面纱！

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

红茶的基本知识中国红茶印度红茶锡兰红茶其他国家的红茶红茶名牌名品红茶的选购和贮存红茶与健康红茶的冲泡红茶茶具红茶文化调饮红茶

章节摘录

版权页：插图：众所周知，是中国人最早发现和利用了茶，又把它当作人类文明的瑰宝介绍给了世界，并赋予了它远远超出其饮用功能的更深层次的文化内涵，让全世界都能歆享到这大自然赋予人类的恩赐。
作为风行世界的三大不含酒精饮料之首的茶，有其特殊的属性，正是由于它这种独特的属性，才使其千百年来长盛不衰，一直是最受人们欢迎的饮品。
茶的分类及其演变茶在植物分类学中属于被子植物门，双子叶植物纲，原始花被亚纲，山茶目，山茶科，山茶属，起源于我国的西南地区。
茶最初被我们的远祖当作药材来使用，继而发展到食用，最后才是饮用。
在功用不断变化的同时，茶的制作和加工工艺上也随着用途方式的不同而逐渐进化和演变。
在最初发现和利用茶的时候，茶仅局限于它的自然形态，也就是未加工过的散茶。
及至人们把茶当作一种日常生活中的饮料的时候，茶的原料的选择与加工就提到了议事日程上来，尤其是茶的人工种植出现之后，对品种的优选也就自然而然地实现了。
而随着饮茶方法的改变，茶叶的加工方法也不断丰富和变化起来，出现了绿茶、黄茶、白茶、黑茶、红茶、乌龙茶(又称青茶)等不同的品种。
茶的种类划分十分精细和复杂，某品种的茶，就可按其形状、加工方式分成几十大类，再加上产地和用料的不同，便有几百种之多，故有民谚云：“茶叶喝到老，茶名记不了。
”红茶的基本知识红茶是用鲜叶的芽叶，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理，使绿叶变红叶，并以红艳为上，故称为红茶。
1.红茶的产生前面我们已经说过，随着饮茶习惯和形式的不断变化，茶的形式和品种也在不断改变，红茶的出现也不例外。
红茶出现的确切年代目前已经很难考证，但可以肯定的是红茶最初同样是发端于我国，至迟在16世纪时我国的许多地区已经开始制作和饮用红茶了，明初刘基编著的《多能鄙事》一书中已经明确提到过“红茶”，可见当时的中国人已经开始制作和饮用红茶了。
世界上最早的红茶品种是发源于我国福建武夷山的正山小种红茶。
2.红茶的发展及“Black Tea”的来历18世纪时，由于饮用习惯的关系，在我国福建武夷山地区又出现了工夫红茶，其制作和加工工艺也更为精良了。
清雍正年间，武夷山区崇安知县刘靖在其所著《片刻余闲集》一书中提到福建崇安星村镇的工夫红茶时说：“山之第九曲处有星村镇，为行家萃聚。
外有本省邵武、江西广信等处所产之茶，黑色红汤，土名江西乌，皆私售于星村各行。
”1650年，荷兰商人第一次将中国红茶带到了欧洲，随后，成立于17世纪初的英国东印度公司更是开始了大规模的茶叶贸易活动，源源不断地从中国福建向英伦三岛及欧洲大陆出口中国红茶。
由福建，特别是武夷山地区所出产的工夫红茶茶汤浓厚深重，因此被英国人称之为“Black Tea”，这一名称也从此成为红茶驰誉世界的大名。
红茶最初传人欧洲时，由于是遥远东方来的珍品，“喝茶”堪称是一种极其奢侈的生活方式，只有上流社会的人们才能够享受得到。
及至18世纪中期以后，随着中国红茶的生产技术不断进步和成熟，尤其是工夫红茶的出现，茶才真正进入了普通欧洲人的生活。
到了19世纪80年代，我国红茶特别是工夫红茶，在国际市场上已经占据了绝对的统治地位。
欧洲人的饮茶习惯大大有别于中国，作为舶来品的工夫红茶登陆欧洲之后，其饮用方式也人乡随俗地改变了，欧洲人依旧按照先前他们饮用中国茶的习惯形式而饮用，而传统的欧洲饮茶形式多少还是受到了咖啡饮用方式的影响。
由于工夫红茶在形式上逐渐难以满足欧洲人的饮用习惯，许多欧洲茶商开始从中国进口粗加工后的红茶，在欧洲按照当地的习惯和形式加工。
特别是当红茶从中国被英国人“偷”到其殖民地印度之后，英国人便开始在印度大量地生产和加工符合欧洲人饮用习惯的红碎茶，这种情况在20世纪20年代达到了顶峰。

随着红碎茶在欧洲的不断盛行，我国的茶叶加工也受到了影响，20世纪50年代起，为了满足茶叶出口的需求，中国也开始生产加工红碎茶。
3.红茶的特性红茶是一种全发酵茶，与我们日常最为熟悉的绿茶在加工工艺上有着许多区别和不同。
制作红茶的茶叶采摘后除去经过通常的茶叶加工程序，如萎凋、揉捻、干燥等，还有一个特殊的步骤，那就是发酵。
发酵是指茶叶在空气中氧化，进而发生化学反应。
发酵作用使得茶叶中的茶多酚和单宁酸减少，其中茶多酚减少90%以上，产生了茶黄素、茶红素等新的成分和醇类、醛类、酮类、酯类等芳香物质，芳香物质从鲜叶中的五十多种，增至三百多种。
经过发酵后的红茶呈红黑色，或黑色中夹杂嫩芽的橙黄色，茶汤呈深红色，芳香浓郁，口感甘美、醇厚。
经过发酵后的红茶，芳香能够长时间地保持，更适合长途运输和长期贮存，正因为如此，它才能更好地将茶叶的特性表现给那些远离茶叶产地的欧美消费者，并大受青睐。
4.红茶的产地茶树的生长需要特殊的地理和气候环境，通常只有在降水丰沛的热带或亚热带地区，土壤呈弱酸性，且排水性良好环境下才能生长。
因此，目前世界上主要的红茶产地多集中于能够满足上述自然条件的中国东南和西南地区，南亚次大陆的印度、孟加拉、尼泊尔及斯里兰卡，非洲的东部、东南部和南部等地。
5.红茶的分类红茶的分类是一件十分复杂的事情，甚至迄今为止在世界范围内也没有一个完善的分类体系。
在本章节中，笔者将根据红茶的特性从几个方面归纳总结其分类方法，力争以比较科学和系统的方法将各种红茶品类分门别类地加以概括和区分。

编辑推荐

《私享红茶》：红茶所含咖啡因和茶碱比其他茶少，是所有茶叶中刺激性最低的茶，不论热喝或冰饮，喝纯红茶或加牛奶、柠檬调味，风味皆佳，广受国内外茶消费者欢迎。
《私享红茶》作者于川在博采群书，广猎史册的基础上，对红茶类的类别、选购、贮存、冲泡、文化等方面进行了探究，其语言朴实，内容丰富，资料详细。
该书的出版为繁荣茶文化事业作出了贡献，为研究，茶提供了有用的资料。

第一图书网, tushu007.com

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