

「春天」

港都第一家花草茶專賣店

年輕的吳玉霖、盧幽仁夫婦，曾經是花草茶的老主顧，由於夫妻倆從小便喜歡花花草草，多少歲月以來，一直共同編織，同時擁有「春天」與「花」這麼浪漫與溫柔的美夢。

民國84年，吳玉霖、盧幽仁各自放棄原來的工作，共同籌備實現美夢——開店。7月4日，號稱港都第一家花草茶專賣店的「春天」，終於出現在高雄市文化中心附近的文化園區域內。推門入店，從佈置、裝潢、茶具到裝花草茶的茶罐，都是夫妻倆親手佈置、安排，讓「春天」充滿了愛與詩情。

盧幽仁說，台灣的飲品消費習慣，偏向濃重的口味，因此，茶葉、咖啡的需求較高；隨著年輕人口飲品習慣的改變，以及對於健康自然的追求，來自歐洲的花草茶，也受到不少年輕人的青睞，特別是經常到國外旅行，或從國外留學回來的人，都很懷念曾經陪伴他們客居異國的「情感茶」。

來到「春天」，客人可以因為不同的心情，而得到店主人細心的招呼款待，譬如情侶可以分享紅、藍色搭配的情人對杯；細緻的女子，搭配碎花紋路的磁杯；長相斯文的男子，不妨使用橫條紋飾的杯子。客人從推開店門



吳玉霖與盧幽仁的「春天」。

入內後，所得到的服務，不只是飲品、簡餐，還有一種從容不迫的空間享受。

走進「春天」，除了花香、草香，以及四處散發的浪漫外，茶罐上的標示也著實讓人心動——減能、控制體重、安眠、提神、整腸健胃、鬆弛神經……等，有人不禁要問：「花草茶真的這麼神奇嗎？」

嚴格說起來，花草茶是西洋草藥，好比我們的中藥，盧幽仁指出，因種類及產地不同而異，有立即見效者，也有需長期飲用，藉以改善體質者。消費者可依飲用者的目的，與口味上的喜好

來選擇。

目前，市面上的花草茶，分為單品與複方兩大類。前者為單一種植物，後者為業者精心調配而成，不但口味特殊，療效更深、更廣。如果沒有專業的研究，最好不要自行調配。

「春天」的空間氣氛有了，飲品特色也有了，在港都已獨樹風格，擁有花草茶的一片天，顧客回流的速度非常快，使得「春天」保持穩定的成長。

以下是吳玉霖推介幾種最受坊間歡迎的花草茶：

■花類

1. 玫瑰 沖泡後具有甘甜的清香，淡而不膩，香味迷人。

2. 薰衣草 屬薄荷家族，具特別而令人喜歡的味道。

3. 安神菩提 具有特殊風味，可幫助你入睡。

4. 洋甘菊 歐洲人從17世紀開始，就懂得用洋甘菊來治療失眠、神經痛、背痛、風濕痛。



花草茶「情人對杯」。



花草小茶包。

5. 紫翼天葵 為藍紫色小花，沖泡時會因水溫及氧化程度不同，或滴入檸檬汁，而如魔術般地變化色澤。可緩和感冒症狀。

6. 黑天葵 與紫翼天葵同為錦葵科之黑色花朵。沖泡後，呈黑褐色之濃茶，滴入檸檬汁後，茶汁變為晶瑩的粉紅色。

7. 茉莉 適合飯後飲用，早餐後喝一杯茉莉花茶，能使人有活力充沛的一天。

■草類

1. 迷迭香 可幫助你頭睡清醒，增強記憶。

2. 胡椒薄荷 可幫助消化。

3. 香蜂葉 屬薄荷家族，是溫和的發汗劑，有解熱效果。

■綜合花草類

1. 紅粉佳人 能消熱健胃，潤澤肌膚。

2. 午後陽光 清涼降火，明目美顏，常飲可延長益壽。

3. 湖濱散記 清涼解鬱，如沐森林浴。

4. 伊甸園 鬆弛情緒，紓解身心疲勞。

5. 鄉村茉莉 提神醒腦，紓解疲憊。

6. 瘦身福音 代謝多餘脂肪，滋潤肌膚，美顏健身。

7. 好睡茶 紓緩身心，鎮定安眠。



花草茶二三事

花 草茶如何選購與保存呢？通常色澤愈接近原色，枝葉愈完整者愈新鮮。消費者買回家後，最好放入玻璃罐中密封，保存於乾燥、陰涼處，以免受潮及蟲蛀。

1. 購買時，要在有信譽的商店購買，確保未受農藥污染，或受潮發霉。

2. 沖泡的時間不要過久或過濃，也不要用火煎焙。

3. 剛開始時，以單品來嚐嚐，混合飲用，另有學問。

4. 有些香料植物具有毒性。

5. 百里香不適合孕婦飲用。

6. 茶罐中留下的茶屑，別以為沒有用途，用來製作餅乾或蛋糕，會有意想不到的口感。

7. 品嚐花草茶，除了一套精緻的茶具外，也要有一套泡製的方法。燒水壺以不銹鋼壺為最佳；茶壺以陶瓷或玻璃製品為佳，泡紅茶的沖茶器亦可；至於茶杯，由於花草茶的茶湯顏色多半非常淺，有些呈淡淡的淺綠色，或幾乎是透明無色，因此，最好以純白或象牙白的磁器，才能使茶湯看起來清澄宜人。

花草茶的沖泡方式，一次沖泡量，以切碎的新鮮葉片或乾燥葉片，大約3茶匙的份量，可沖泡1人份。依人數的多寡，可加減花草茶的用量。

將花草茶放進茶壺前，先用手稍微揉捏，使花草茶中的香精油更容易發揮出來，注入沸水至淹沒花草茶後，靜置4~5分鐘，使花草茶中的香精充份溶入水中。

倒出茶湯後，不妨先喝原味，再隨各人的喜好，加入冰糖、蜂蜜或檸檬汁，可增風味。除了單味飲用外，也可以混合使用。另外，加上紅茶、果汁、葡萄酒稍加調味，亦可作出絕佳飲品。

剛沖泡出來的花草茶，口味清新、淡雅，耐人尋味，有時會因滴入檸檬汁，或隨水溫、氧化程度的不同，而起色澤上的變化。

看花葉在透明玻璃壺中漂浮，悠然品啜花瓣的淡雅、葉子的清香、果實的香甜，猶如呼吸到田園氣息。

屏東技術學院有個「香精園」

傅炳山教授以有機農法種植香料作物



傅炳山博士的香精園



國產香精茶

現代人的生活步調緊張，時常在不知不覺中，影響到我們的精神健康。因此，近年來流行利用植物的香氣，來放鬆緊繃的心情，以達到治療效果之「香氣療法」，已受到人們的重視。

經過多項科學研究證明，香氣成份除了具有嗅覺功效外，香料植物中所含的精油，更具有多項效能，應用範圍也十分廣泛。

最近，日本流行在洗澡時，加入香草浴劑之健康療法，因此，這類產品有供不應求之勢，更使得香料植物成為最受歡迎的園藝植物。這陣旋風，已捲進台灣，相信不久的將來，它會成為很受欢迎的生活情趣產品。

香料植物HERB，又稱「香藥草」，自古以來，就被認為具有神奇的醫療效果。在蠻荒時代，人們認為疾病來自於靈魂、鬼魅，以及其他令人敬而遠之的神明，而這些不可知者的代言人——巫醫或祭司，便經常使用芬芳而無害的香藥草，來減輕人們疾病上的痛苦，而在今天，人們飲

用香藥草茶HERB TEA（又稱「香精茶」、「花草茶」），則是為了尋求那一份浪漫。

「HERB」指的是具有特殊香味的草本植物，這些植物的根、莖、葉、花、果實等，可供人們用來製作藥劑、香水、食品、飲料、美容等材料、

從定義中，我們知道香料植物（HERB），並不是專指「某一種」植物，而是「一大群」植物，也許您不曾看過它們的真面目，但您日常生活所使用的香水、香精、乳液、沐浴乳等，便是這些香味精靈的化身！

屏東技術學院傅炳山教授種植研究香料植物，積多年來的心得，開闢「香精園」，以有機栽培

法種植30餘種香料植物，並開發調配各種香精茶，卓然有成，他所開發的香精茶，各有一個新鮮的名字，如健美先生、清秀佳人、地中海之戀、睡美人、黛安娜、幽谷迴香等，除香氣四溢外，還具有健康療效，是一種清新、淡雅、有變化、回歸自然的健康飲品。

這些香料植物，很適合在台灣南部的環境下生長，尤其高屏地區天氣暖和，栽培香料植物很有潛力，包括牛膝草、香水茅、薄荷、羅勒、薰衣草、山艾等，一般民衆也可以試試在家種植，增加生活情趣。

香料植物的種類很多，其香氣成份及效用，如薄荷有鎮靜、強壯、消毒等效果；薰衣草香味高雅，有治療躁鬱不安之功效；兩種兼具清涼、芬芳特性，已大量應用於生產乾燥香草、化妝品、牙膏、清涼飲料、果醬食品等。而其中具有芳香，能作為日常飲用「香精茶」者，且具有特殊效用的種類，則並不多，傅炳山



玻璃苣



Borage



香水薄荷 Lemon balm



肉桂羅勒 Cinnamon basil



山艾 Sage



洋薄荷 Spearmint



甜羅勒 Sweet basil



紫葉羅勒 Dark opal basil

教授提供一些可作為香精茶之香料植物，供作參考。

健胃效果：茴香、牛膝草、甜菊、香菜、紫蘇、鼠尾草、蒔蘿、芹菜、薄荷類、香水茅、檸檬草、迷迭香等。

鎮靜效果：蜀葵花、甜菊、月桂、蒔蘿、羅勒、Hisop、薄荷(少量)、薰衣草等。

強壯效果：蒲公英花、薄荷(濃些)、玻璃苣、迷迭香、薰衣草(稍濃)。

具色香味之香精茶：蜀葵、甜菊、茴香、洛神葵、玫瑰、薄荷

、香水茅、檸檬、百里香、薰衣草、檸檬草等。

除了單品飲用之外，混合飲用較佳，例如薄荷加甜菊，紅茶加玫瑰，薰衣草、牛膝草加香水茅等，均具撲鼻的芬芳。

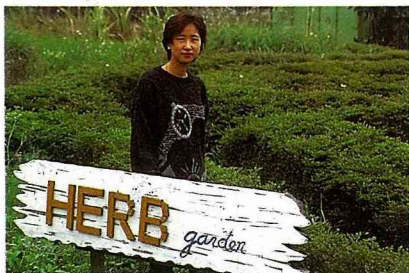
香藥草，可分為新鮮香藥草茶、乾燥香藥草茶二大類。新鮮的香藥草，不耐運輸及久藏，而製乾後的香藥草，便沒有這些缺點。歐洲人為了在各處都能喝到芬芳的香藥草茶，便將香藥草曬乾，以便於攜帶與使用。

香藥草久泡不澀，隔夜也能

飲用，同時，它接近自然的處理方式，因而不含咖啡因，單寧酸，對於不能喝茶、咖啡的人，是一大福音。無論是清晨或深夜，隨時喝上一杯，既舒暢又提神，是一種最佳的健康飲料！



香水茅 Lemongrass



曾琬婷小姐

早期的植物學家為保存所採集的植物，以乾燥壓榨法製作標本，是為壓花之濫觴，壓花盛行於歐洲，英國的壓花，已有300年以上的歷史，在16~17世紀時，多見於植物學者之植物標本。迄18世紀，富於色彩的壓花繪畫開始流行，20世紀中葉，歐洲的壓花藝術傳入日本，使傳統的日本壓花，有了極大的改進，而使壓花在日本有今日盛況。晚近，現代科技導入壓花，美工的技巧和創意，增加了壓花作品的美感，使壓花更為普及，而達到壓花生活化的境界。

曾琬婷 的香藥草壓花

現服務於屏東技術學院的曾琬婷小姐，平日喜愛自然，醉心於花藝，多年前師承高雄市的易淑美老師，學習壓花藝術。學成後，曾舉辦壓花藝術展，獲得藝術界與壓花界的喜愛與好評。

除了壓花的藝術創作外，曾琬婷曾首創將壓花技術應用於香花草植物之保存，結合了藝術與科學，以期臻於藝術生活化的理想。

傳統香花草植物的標示，不是枯黃難以辨識真貌，就是不耐久藏，是學術界人士在教學過程中，所遇到的最大難題。

崇尚自然，浸淫壓花藝術的曾琬婷小姐，在屏東技術學院香料作物專家傅炳山博士的賞識下，兩年來，隨著傅博士採集各式各樣的香草植物，透過曾琬婷的慧心巧手，利用壓花技術，使香花草植物標本展現新境界！

「雅植」香草園

園主：黃崇博 27歲 屏東技術學院農園系畢業

創業動機：① 學有所長，產生濃厚興趣。② 新鮮的園藝作物，遠景樂觀。③ 實現自然農法，施用有機質肥料，不噴洒化學農藥，確保消費者的身體健康。

栽培面積：約1分地。於84年2月整地，塔設簡易網室設施，3月間開始播種栽培。

栽培品種：玻璃苣，山艾，羅勒，紫葉羅勒，月桂羅勒，甜羅勒，茴香羅勒，牛膝草，百里香，薰衣草，香水茅，甜菊，迷迭香，茴香，蒔蘿，蝦夷蔥，洋薄荷，香水薄荷等。

銷售管道：① 自產自銷；② 與花草茶專賣店合作。



「雅植」主人黃崇博



以壓花技術製作的香花草標本。



壓花作品「春日」。