中華民國一〇二年十二月二十日出版　第1版　茶情雙月刊70期

茶情雙月刊



第70期
發行人：陳右人
主　編：林金池、賴正南
發行所：行政院農業委員會茶業改良場
地　址：326桃園縣楊梅市埔心中興路324號
電　話：03-4822059　傳真：03-4824790
網　址：http://tea.coa.gov.tw
印　刷：曦望美工設計社 電話：02-23093138
中華民國一〇二年十二月二十日出版
國內郵資已付
中壢郵局
許可證
中壢字第138號
雜　誌

杭菊與紅茶的圓舞曲

文圖/茶作課 劉秋芳*、邱垂豐
(*電話：03-4822059轉506)

當夏季紅茶製造的季節剛結束，緊接著登場的含苞待放的杭菊，熟成後的紅茶正耐心等候著與杭菊跳一首圓舞曲，菊花與紅茶兩者交融，激盪出一股新的火花，啜飲一口「菊紅」茶湯，清香幽雅的絕妙香氣在舌尖、鼻腔內裊裊昇起，初戀般的微甜滋味，讓全身的細胞都逸散著幸福的滿足。

菊花除了作切花及盆景等觀賞用外，有些菊花亦可作飲料之用，杭菊就是一般俗稱菊花茶的主要品種，菊花茶一般用玻璃沖泡，其茶湯呈淡黃色，香味清香、涼爽，滋味甜潤爽口。

紅茶為全發酵茶，依採用的茶樹之品種可分為大葉種紅茶 (阿薩姆紅茶) 及小葉種紅茶 (工夫紅茶)，其外觀條索緊結油潤，茶湯水色紅艷明亮，香氣具甜香





臺灣優質三花色杭菊與小葉種紅茶

或濃郁花香，滋味鮮爽、甘醇濃稠，葉底柔軟紅匀明亮。

杭菊與紅茶相互結和，如同前世已定的戀人，就待今生的相遇，譜出一段令人難忘的愛情。臺灣目前有台東縣及苗栗縣銅鑼鄉栽種杭菊，每年11至12月是杭菊花開的時節，民眾除了可到產地一遊，在花海中拍照，留下美麗的倩影外，若能再帶包杭菊，配上一壺紅茶，看著花朵在紅豔明亮的水色中綻放，由單純視覺的享受，進而味覺、嗅覺獲得饗宴，讓美麗的記憶得以延續。