



來
台灣
喝一杯_____!

Come Take a Sip!

王 鵬
李敏勇
周季五
陳志東
莊雅閔
廖永勛 Ted
Chez Kuo

編輯室的話

世界旅客願意為紅酒飛到法國、歐洲等地深入酒莊，也願意為威士忌飛到蘇格蘭、愛爾蘭嘗一口生命之水，我們想著到義大利喝一杯咖啡、到英國喝一杯伯爵茶、到泰國喝一杯奶茶。台灣以珍珠奶茶帶起全球熱潮，還有更多茶、酒、咖啡在國際上嶄露頭角，開始有旅客為了威士忌來到台灣，也有咖啡師把台灣的咖啡豆帶到日本推廣，台灣茶更是我們早已引以為傲的精緻飲品。這些日常生活中的飲品，乘載島嶼的風土地話、熱情與生命力。就像台灣接納著多元信仰、族群，無論您偏好甜的、濃的、淡的或烈的，都能在這片土地上找到屬於自己的一杯飲料。

本期封面故事「來台灣喝一杯 __！」邀請五位深諳飲品文化的作者，導覽咖啡、茶、甜湯與酒的多元宇宙。《咖啡寶島》作者 Chez Kou 精選台北與台中六間特色咖啡館，從巷弄小店到台北 101 的興波咖啡，帶領讀者細細品味冠軍咖啡的馥郁與創意；「Taiwan Walks 台灣走讀」周季五聚焦大稻埕的茶文化，梳理百年茶行的傳承與創新，讓一盞茶、一份地圖成為旅客與土地對話的橋樑；旅遊記者陳志東帶我們深入南投，從茶園到咖啡莊園，細細品味台灣內地的茶與咖啡香，挖掘出這片土地上更多的風味與故事；莊雅閔以甜湯這抹最溫暖的台灣滋味，展現從經典綠豆湯到古早味麵茶，不同的的配料冷熱自由組裝的四季滋味；王鵬蒐羅全台特色酒款與酒廠，從在地食材釀造的創新酒品到經典釀造，帶出台灣酒文化的深度，為旅程增添濃烈餘韻。

今年「台灣小知識」與「故事 Story Studio」合作，本期時光倒轉爬梳珍珠奶茶從地方名物到全球熱潮的前世今生；米其林必比登推薦 Monsoon 季風餐廳主廚廖永勛 Ted 在「From My Table to Yours」中煮一碗蔬食版的鹹湯圓；「Formosa Verse」收錄國家詩人李敏勇《有火焰木的山野風景》咖啡、山野與革命的記憶交織成篇，為雜誌注入無限詩意；「Fountain 新活水專欄」應景新年帶來台南那片紅記記的火熱風光。

歡迎隨時來台灣喝一杯，無論那是咖啡、茶、甜湯，還是酒——答案，等您來填滿。

CONTENTS

01 編輯室的話

From My Table to Yours

04 鹹湯圓 我記憶中的節慶滋味

廖永勛 Ted

Cover Story

來台灣喝一杯 ____!

Come Take a Sip!

10 來台灣南投 喝杯咖啡喝口茶

陳志東

18 啡嘗台灣，用一杯咖啡發現城市的美

Chez Kuo

24 大稻埕茗旅

周季五

30 不論身在台灣哪裡，都值得喝上一杯！

王鵬

36 來台灣喝一杯甜 way！

莊雅閔

Column

40 島嶼詩歌 Formosa Verse

《有火焰木的山野風景》

李敏勇

42 台灣小知識

泡沫紅茶店，其實是開啟臺灣手搖杯盛世的

功臣啊——「珍奶王國」前傳

故事 StoryStudio

46 《Fountain 新活水》專欄

台南紅記記

陳建成



榮譽會長 葉菊蘭

會長 簡余晏

副會長 蘇成田、凌瓏、莊豐如

發行人 簡余晏

總編輯 鐘逸寧

副總編輯 陳婷妤

執行編輯 戴宜光

編輯團隊 張仲宇、李宜潔、高妍妮、劉宇庭

插畫 林家棟

視覺設計 黃耀霆

製版印刷 紅藍彩藝印刷股份有限公司

發行所 財團法人台灣觀光協會

地址 台北市忠孝東路四段 285 號 8 樓之 1

電話 02-2752-2898 傳真 02-2752-7680

網址 www.tva.org.tw

本刊為財團法人台灣觀光協會會刊

1959 年創刊 / 第 597 期 2025 年 1 月發行

中華郵政北台字第 1692 號執照登記為雜誌交寄

郵政劃撥 0004968-7 號

訂價每本 150 元

【更正啟事】

第 596 期「來吃水果」編輯室的話一文中誤植《菜場搜神記：一個不買菜女子的市場踏查日記》名稱，特此更正。

造成誤植的情形，特此向蘇凌老師及讀者致歉。



From
My Table
to
Yours

鹹湯圓

我記憶中的節慶滋味

文、圖 | 廖永勛 Ted





包上蘿蔔絲餡的大湯圓是我念念不忘的家鄉味



在台灣，湯圓不僅是冬至的主角，也經常出現在婚宴、慶典及各種重要的節日裡。而在我的日常生活中，湯圓更有各種不同的意涵和象徵。

在台北大稻埕延三夜市我吃湯圓，在新竹北埔老街我吃湯圓，回苗栗老家時我吃湯圓，去花東旅行時我吃湯圓。有時吃甜的，有時吃鹹的，有時吃熱的，有時吃冰的，有時還吃包餡的，而且常常還挑有顏色的吃。

湯圓就是這樣多樣的存於台灣的飲食生活中，而我特別喜歡帶外國的朋友去吃一碗客家鹹湯圓，一碗一定要有韭菜和芹菜的，然後一邊看著他們臉上的表情變化從皺眉到開懷大笑，才發現原來我的習以為常是他鄉的 Never Try Before。

時間快轉回到我記憶深刻的鹹湯圓時光，我印象最深的一次鹹湯圓記憶，發生在澳洲打工度假的時期。那時我在偏遠的小鎮工作，無法回家與家人一起過冬至。我懷念家的味道，想在異鄉復刻家鄉味，但在連亞洲人都用雙手就數得完的地方，找到食材又談何容易，有一天室友的媽媽寄來了幾包乾貨的材料，包裹裡還附上一張她手寫的鹹湯圓食譜，上頭工整地寫著每一個步驟，甚至還細心標註了湯頭應該熬煮的火候與時間，但我們卻少了重要的食材乾香菇和糯米粉，於是我和室友趁著休假那天一大早開著五小時的車前往亞洲超市，回到家已是天黑，買到了食材，我們在異國的廚房裡一邊煮湯圓，一邊看著室友媽媽的字跡時，內心充滿了溫暖與感動的小劇場。才明白原來這不僅僅是一道料理，而是一份用食物傳達跨越千里的想念。

如今，我在自己的家中延續這份傳統，每到冬至，便邀請三五好友一起享用這道鹹湯圓。對他們來說，這是一道新奇又有趣的料理，而對我而言，則是一次又一次重溫家的滋味與記憶。



在 monsoon 季風餐廳裡供應的「湯圓的自由式」



我就來分享簡單蔬食版的鹹湯圓食譜：

Recipe

準備的食材

- 湯圓：糯米粉 250 克、水適量 蒸熟南瓜半顆
- 金針菇：100 克（切碎爆香）
- 乾香菇：10 朵（泡發切絲）
- 秀珍菇：100 克（用手撕）
- 季節蔬菜：適量（如芹菜和韭菜和蒜苗）
- 昆布香菇高湯：1000 毫升
- 薑末、海鹽、白胡椒、醬油、油蔥酥：適量

製作步驟

- ① 製作湯圓：將糯米粉加入南瓜泥和適量水揉成光滑的麵團，搓成小圓球備用。
- ② 湯頭製作：將昆布和乾香菇加入高湯煮滾，煮至香味溢出。
- ③ 煮湯圓：將湯圓放入沸水中煮至浮起，撈起後放入湯頭中。
- ④ 調味與完成：加入薑末和菇類爆香後、加入海鹽和白胡椒及醬油調味，加入其他切碎的材料放入湯頭中即可盛碗上桌。



用炒的湯圓只要擠上檸檬，味道馬上讓人飛到東南亞

你也可以加入更多食材搭配與豐富創意，做出屬於你的鹹湯圓，而配料其實可以依照個人口味進行調整。例如，加入醃漬過的蘿蔔乾，不僅增加了脆口的層次，也為湯頭增添了微微的鹹香。

鹹湯圓是一道不斷延續的傳統，也是一份能跨越時間的記憶。在現代生活中，這樣的家庭手工料理正逐漸被外食或速食取代，但每當我親手製作湯圓時，便能感受到那份與過去連結的深厚情感。我相信，料理的意義不僅在於滿足味蕾，更多的是與人分享的美好過程。

作為一位主廚，我也時常思考如何在餐桌上理解了傳統後才創新。客家鹹湯圓，這道看似樸實的料理，卻有無限可能。在我的餐廳裡，我也嘗試將鹹湯圓與不同的文化元素結合，例如，我把將傳統的蝦米與豬肉轉換成更永續的在地植物性食材，加入少許檸檬，呈現東南亞的風味，或者用南瓜製作成黃色的湯圓，搭配昆布高湯，帶來濃郁的海洋氣息，將其放入鍋中拌炒和馬來西亞的客家菜算盤子般，讓傳統的客家鹹湯圓充滿自由風味。

而湯圓也帶著我一起去旅行，每次旅行，我總會特別留意當地如何詮釋米製品，並嘗試與鹹湯圓進行比較。義大利的義式燉飯、日式的赤飯、甚至印度的米飯布丁和馬來西亞的椰漿飯都讓我聯想到鹹湯圓的那份親切感。然而，鹹湯圓擁有屬於自己的獨特定位，它是一碗講述「家」與「團圓」的湯。

每次回到苗栗，我總會去品味那碗熟悉的客家鹹湯圓。那湯頭的鹹香與湯圓的軟糯，總能瞬間喚起我的記憶，帶我回到那些歡樂的節慶時光，與家人朋友共享歡笑的場景。這就是鹹湯圓的力量—它連結的不僅是味蕾，還有我們心中最柔軟的角落。

鹹湯圓對我來說不僅是一道料理，更是一段關於家庭與文化的故事。在每一個節慶與冬至，我都希望透過這碗湯圓，在冷冷的冬天傳遞熱熱的情感。我希望能藉由這篇文章，邀請更多人認識並嘗試一起創新這道料理，也期待它能在更多人的餐桌上，成為一道充滿回憶與自由的佳餚。🍡



Profile

廖永勛 Ted

用蔬食重寫客家傳統故事。身兼主廚、顧問、主持人，喜歡把旅行變成一道菜，用味道證明客家可以很國際，很有趣。

來 台灣 喝一杯_____!

Come Take a Sip!





台灣飲品的魅力不僅存在於味覺，更隱含著人與土地的深刻對話。一杯咖啡，或許是一家隱身巷弄的冠軍咖啡館，也可能來自山巔雲霧滋養的在地咖啡豆，看得到精雕細琢的工藝，也看得到擁抱世界的開放思維；一壺茶，從大稻埕的百年茶行到阿里山的高山烏龍，都承載著歷史與自然交融的迷人韻味，浸透百年工藝傳承，卻不斷融入新時代的靈感。甜湯則以一碗溫暖打動人心，從紅豆湯到愛玉、燒仙草，寒暑交替間自由變化，恰如台灣人好客又靈活的精神，展現出自由搭配的創意與熱情。至於酒，更是將台灣的水果、穀物與人文記憶融為一體，無論是經典的金門高粱還是在地果實釀造的創意酒品，都能品嚐到島嶼的奔放與活力精神。

在台灣，一杯飲品就是一段旅程，每一口都串連著土地滋味，只要端起杯子細細品味，便能與這裡產生動人的連結。

An aerial photograph of a large, clear blue lake surrounded by lush green mountains. In the distance, a small town is visible on the left side of the lake. The sky is a soft, hazy blue. The overall scene is peaceful and scenic.

Sip!

01

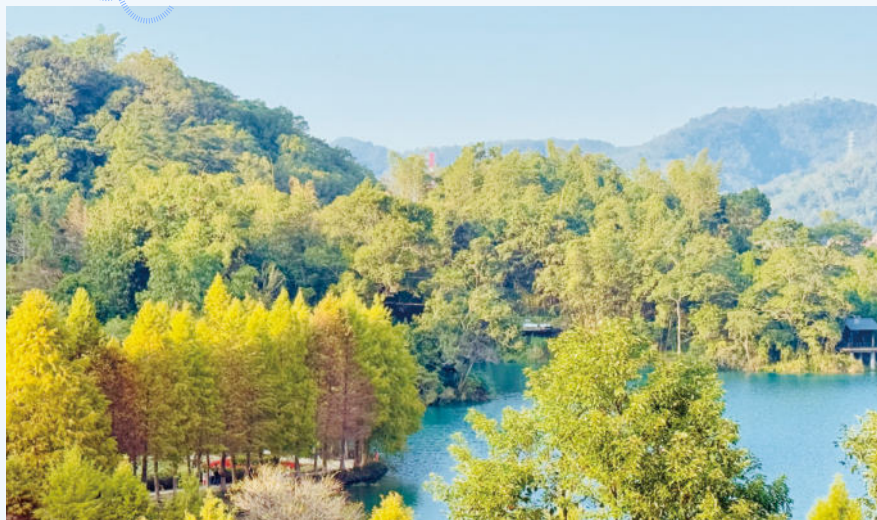
來台灣南投 喝杯咖啡喝口茶

文、圖 | 陳志東

南投是台灣唯一不臨海的縣市，但這裡卻有著許多台灣之最，例如有台灣最高的山「玉山」、最會下雪的山「合歡山」、面積最大的湖泊「日月潭」，以及台灣最長溪流「濁水溪」發源地。南投這裡也是台灣最重要的凍頂烏龍茶與紅茶產區，並有著咖啡、蘭花、香菇、山藥、筴白筍、香草荳、百香果 等等物產，是台灣高山景觀最美且最富饒的縣市之一。

來台灣喝一杯，建議從南投魚池鄉日月潭出發，除了這邊擁有美好景致與豐富住宿資源外，更因這裡匯集多樣的茶品與咖啡，滿滿舌尖的花香果香與炭焙香，從不讓人失望。

四大茶樹品種與優美湖景 孕育台灣優質紅茶



日月潭擁有美麗景致，也同時孕育台灣優質的咖啡與紅茶；清晨走進南投的茶園看農民採茶，總有著耀眼陽光與高山景致的優美



紅茶很適合加糖、加奶，或加上珍珠搖成珍珠奶茶，但日月潭紅茶這樣喝就太可惜了，因為日月潭紅茶多數是以台灣本土製茶工藝採摘一心二葉，再經過萎凋、揉捻、發酵、乾燥等流程後製成，沖泡之後無需加糖加奶，而是將茶杯端起就有令人愉悅的花果香氣圍繞，入口之後，一股甘甜會在喉嚨之間停留，有時十幾分鐘後，仍有淡淡花果香氣在口腔裡打轉。

之所以紅茶能有如此精緻風味，第一來自茶樹品種與栽種環境，其次來自台灣的製茶工藝。

目前日月潭紅茶主要區分四大品種，包含台灣原生種山茶、阿薩姆紅茶，以及台茶18號跟台茶21號。其中原生種山茶為台灣特有種，製成紅茶後會有一種非常獨特的菌菇味，也有人將其稱為「茶中松露」之後台灣茶葉改良場利用這山茶與來自緬甸的

Burma 大葉種茶樹雜交，歷經50多年的培育，終於在1999年發表並命名「台茶18號」，這茶帶有非常獨特的薄荷肉桂香氣，茶湯水色艷紅且表面會有一層黃金環光彩，入口甘醇，從此打響日月潭紅茶名號。

阿薩姆紅茶則是大約一百年前由日本政府從印度引進的品種，在日月潭周邊種植並製成紅茶後帶有很好的麥芽、熟果與木質香氣，成為當時台灣外銷主力，單喝好喝，搭配鮮奶調製奶茶後的茶湯顏色與香氣也很棒。之後茶業改良場利用它與來自中國祈門的茶樹雜交培育新品種，於2008年正式發表並命名「台茶21號」，帶有很好的柑桔柚子與熟果香氣，入口齒頰留香。

這四大茶樹品種，搭配台灣傳統製茶工藝與優異的田間管理，加上魚池鄉穩定的氣溫與亞熱帶濕潤氣候，讓日月潭紅茶不只香氣十足且喉韻甘甜。



上 | 日月潭喝喝茶，有著大片的茶園與茶葉觀光工廠，並可一窺紅茶製程 下 | 日月潭喝喝茶買門票進入後，可在此換取一杯紅茶、一棵茶葉蛋與餅乾，感受日月潭茶香



日月潭紅茶泡法，專家建議是以1公克茶葉對上100ml、水溫約85度的熱水沖開後浸泡3分鐘，這比例最能展現其風味

日月潭

「HOHOCHA 喝喝茶」喝一杯

目前日月潭周邊共有茶廠數十家，多數都可進入品茗或與茶農老闆聊天，其中特別推薦「HOHOCHA 喝喝茶」。

「喝喝茶」母公司原本經營茶園苗圃與苗木、花卉等業務，之後在日月潭附近設立「日月山莊休閒農場」，並於農場旁設立「台灣香日月潭紅茶廠」與「喝喝茶」。購票入場後，可觀賞紅茶製作流程，了解如何從一片茶葉變成一杯茶，並可在充滿茶香的氛圍中，現場品嚐台灣紅茶與紅茶茶葉蛋的香韻與滋味。

喝喝茶於2019年8月開幕後，目前是全台灣最大的紅茶主題觀光工廠，除了有百年老茶樹外，並有種

植6千多株茶樹的廣闊茶園，品種包含台茶8號阿薩姆、台茶18號紅玉紅茶，以及原生種的紫芽山茶，並可預約揉茶、品茗、封茶、紅茶比薩等DIY體驗，也可免費參與定時導覽活動。

喝喝茶也提供冰淇淋、珍珠奶茶、日月貓舌餅、紅茶梅子等多樣商品與茶壺、茶杯等藝品，是認識台灣紅茶很好的起點。另外日月潭附近尚有魚池鄉農會的「日月潭紅茶館」、歷年來曾獲得特等獎的湧香茶廠、莊記茶廠，或是東峰紅茶莊園等等，也都是很好的茶廠。



HOHOCHA 喝喝茶



在鹿谷小半天風味餐坊，可體驗用機器烘焙凍頂烏龍茶



在鹿谷小半天風味餐坊，可體驗田媽媽餐廳特色風味餐



在鹿谷小半天風味餐坊，可體驗由品茶師帶領感受台灣茶的不同風味

鹿谷 小半天風味餐坊田媽媽 焙一包凍頂烏龍茶

距離日月潭約1小時車程的南投鹿谷，是台灣凍頂烏龍茶發源地，當地烏龍茶最大特色是包裝之前會先以炭火烘焙，讓烏龍茶帶有淡淡米穀香與花果香，並讓焙火香氣帶來醇厚喉韻。

當地「小半天風味餐坊」是農業部輔導的田媽媽餐廳，劉家人在此種茶種筍已經三代，1999年因遭逢921大地震，茶園與竹園受損嚴重，因此在農業部鼓勵下轉型從事餐飲作為副業，沒想到因為二代女主人原生家庭是總鋪師，因此基因裡自帶廚藝功力，短短幾年就以茶燻雞、酸筍丸子等料理打響名號，成為著名美食餐廳。

目前小半天風味餐坊除了從事餐飲，也不忘記農業本業，種茶、種筍，第三代長子劉松杰有廚師執照，媳婦蕭乃瑜更是農業部茶業改良場的「茶葉感官品評中高級核可」的評茶師。

來到小半天可以預約「茶葉品評與焙茶」體驗，由專業評茶師以比賽茶的方式，帶領品嚐台灣不同的茶種，或是南投在地高山茶、凍頂烏龍茶與紅茶，並自己用小爐子焙一包凍頂烏龍茶。更建議來此用餐，感受田媽媽的料理好滋味。



小半天風味餐坊田媽媽



每年12月第一個週六日，日月潭向山遊客中心固定會舉辦「日月潭飲食生活節」，廣場中會有盛大的咖啡曬豆場，並有專家解說咖啡處理流程



品一杯咖啡 日月潭飲食生活節

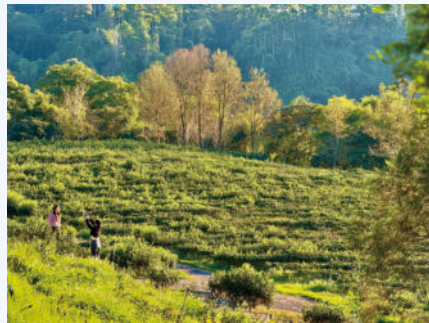
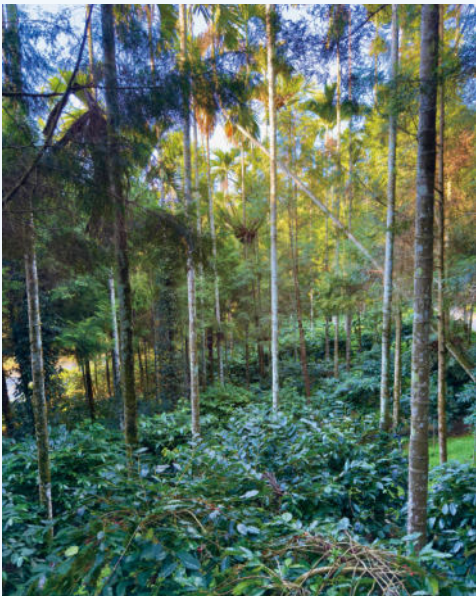
日月潭咖啡最大特色在於此處平均海拔700公尺，適合咖啡生長，加上早年種植檳榔與茶樹，因此不少咖啡農將咖啡種在檳榔樹下或茶樹旁，透過檳榔保留豐富露水、霧氣並遮陰，讓此地咖啡風味特殊，通常前段乾淨、順口，帶果酸，甚至有的帶茶香，而中段的厚度與後段的回甘表現都很鮮明。

更重要是多數咖啡小農都是從種植、曬豆、烘豆到銷售一條龍，都很能清楚掌握自家咖啡特色，並有不少曾在烘豆、沖煮或杯測比賽中得獎。咖啡品種則從藝妓、SL34黃、SL34紅、卡杜艾、鐵比卡、黃波旁、紅波旁到衣索比亞原生種，非常多樣，並有不少莊園都提供採豆、烘豆、咖啡品飲等體驗。

要了解日月潭咖啡最好時機，是固定於每年12月第一個週六週日舉辦的「日月潭飲食生活節」，每年此時在日月潭向山遊客中心廣場，會有數十個攤位匯集當地的咖啡農、茶農、蘭花農與香菇農民們共同參展，並在廣場中央架起全台灣最大的咖啡曬豆場，可觀賞水洗、日曬、蜜處理等不同咖啡豆處理法的流程，同時有品飲、講座、圖書等多樣活動，是認識在地咖啡與紅茶最好的時候。平時想認識日月潭咖啡，則推薦前往鹿篙咖啡莊園、山豬衝吧 coffee、花音咖啡莊園等。



日月潭飲食生活節



鹿篙咖啡莊園的咖啡種在檳榔樹下，有很好的遮陰效果並能減少水份蒸發，營造熱帶雨林般的微氣候



日月潭附近的鹿篙咖啡莊園，有著優美的田園、茶園與咖啡園景致，並有很好的咖啡與賞景空間

山林裡的 「鹿篙咖啡莊園」

「鹿篙」是地名，距離日月潭約 10 公里，據說是早年水鹿群聚與飲水之地。鹿篙咖啡莊園隸屬台灣農林公司，這是日治時代創立的百年老茶廠，近年除了茶也積極拓展咖啡事業，並結合茶園與咖啡園興建休憩空間，讓人看見台灣茶與咖啡的田園之美。包含銅鑼茶廠、熊空茶園、大溪老茶廠、日月老茶廠都在這因緣下成立。

其中鹿篙咖啡莊園成立約 5、6 年，簡潔的建築線條與開闊的山林景致充滿優美，並提供多樣咖啡飲品。推薦來一杯「雲朵美式咖啡」，這是鹿篙咖啡招牌之一，作法是將美式咖啡中原本的水依比例換算成冰塊，冰塊加濃縮咖啡後以蒸汽打勻，這過程中

冷凝結與氣流會產生咖啡油脂的泡沫，咖啡本體變得比較淡，上頭泡沫卻有濃濃咖啡油脂香，非常美味。

另外也推薦體驗「手沖品飲活動」，400 元可以體驗三款鹿篙咖啡莊園自己栽種的咖啡豆，在咖啡師引導下，體會不同咖啡豆與不同處理來帶來的不同風味。

鹿篙咖啡莊園





21 號公路旁的 「山豬衝吧咖啡館」

台 21 線公路是南投埔里前往日月潭的必經公路，公路旁有家「山豬衝吧咖啡館」，小小的平房建築與低調色澤，很容易錯過，但這裡卻是許多咖啡師來到日月潭的必訪店家，主要在於這裡有著很好的咖啡，咖啡店主人沈詠為本身自己種咖啡，並曾獲得全國咖啡烘焙冠軍、日月潭精品咖啡評鑑四屆冠軍、南投縣咖啡評鑑特等獎、彰化縣咖啡評鑑特等獎等多樣獎項，從咖啡樹的種植、咖啡豆處理到手沖與品飲，都能暢聊。



位於台 21 線公路旁的山豬衝吧咖啡館，是許多咖啡師到日月潭時不會錯過的店家



山豬衝吧咖啡館

山區檳榔園中的 「花音咖啡莊園」

花音咖啡莊園主人高郁淳出身於檳榔世家，父親與伯父是檳榔農也是檳榔大盤商，讀社工的高郁淳不想接手家族檳榔事業，又因曾前往蒙古社會服務，看見土地與社區的重要，因此約10年前回到家鄉，在父親的檳榔樹下種起咖啡，並發揮社工的資源整合專長，不只幫自己站穩，更幫日月潭周邊咖啡農民一起站穩，一起行銷與推廣，成為日月潭咖啡圈中的靈魂人物。

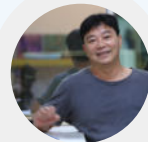
花音咖啡莊園位於海拔較高的山區間，道路狹窄蜿蜒，但景色與清晨霧氣優美，並可俯瞰整個埔里市區。目前園區種有SL34黃、SL34紅、藝妓、衣索比亞原生種等多樣咖啡品種，並曾獲得南投縣咖啡評鑑頭等獎、台灣國產精品咖啡評鑑「精品級咖啡」、日月潭精品咖啡評鑑金質獎等獎項，高郁淳也入選為第六屆百大青農。

更特別的是，高郁淳與日本烘豆冠軍近藤啟因咖啡結緣走進紅毯，牽手之後，把近藤啟從日本牽進日月潭，目前夫妻倆除了一起種咖啡，近藤啟也正計畫成立自己在台灣的咖啡烘豆品牌，想品嚐日本烘豆冠軍的滋味，或許在日月潭就有機會喝得到。

花音咖啡莊園採預約制，可以來到山裡喝杯咖啡、聽故事，到了10月到2月咖啡成熟季節，更可預約自己來採咖啡豆、水洗或日曬處理並體驗烘豆與手沖，更深度了解咖啡產地，或做一批專屬自己的咖啡。☉



上 | 位於山區的花音咖啡莊園，可以俯瞰整個埔里鎮，清晨時分不時可見雲海，景觀壯麗
下 | 花音咖啡莊園女主人高郁淳（右），以及新婚不久的日本烘豆冠軍近藤啟



陳志東

有隻貓，就能玩一下午；有台相機，就能看見平凡事物中隱藏的深深人情。一個喜歡跑農地、牧場跟漁港看食材生產過程的獨立記者。



花音咖啡莊園



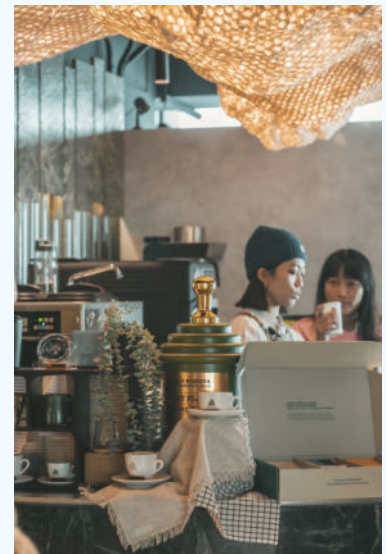
Sip!

02

啡嘗台灣， 用一杯咖啡發現城市的美

文、圖 | Chez Kuo

匯集眾多的世界冠軍，台灣的咖啡文化已經是一大顯學，從種植到沖煮的日常，成為近年來的飲食話題。世界熱愛咖啡的人們，也由咖啡認識了台灣，成為必要造訪的咖啡聖地之一。尋覓著美味的咖啡風味，已經成為了全民運動，讓一杯好咖啡，成為每日的精神來源。匯集著六家不同風格的咖啡館，六杯咖啡，認識台灣咖啡的真實美味。



Simple Kaffa Sola 天空興波

地點：

台北市信義區信義路五段7號88樓。

營業時間

10:00 - 20:00

Information

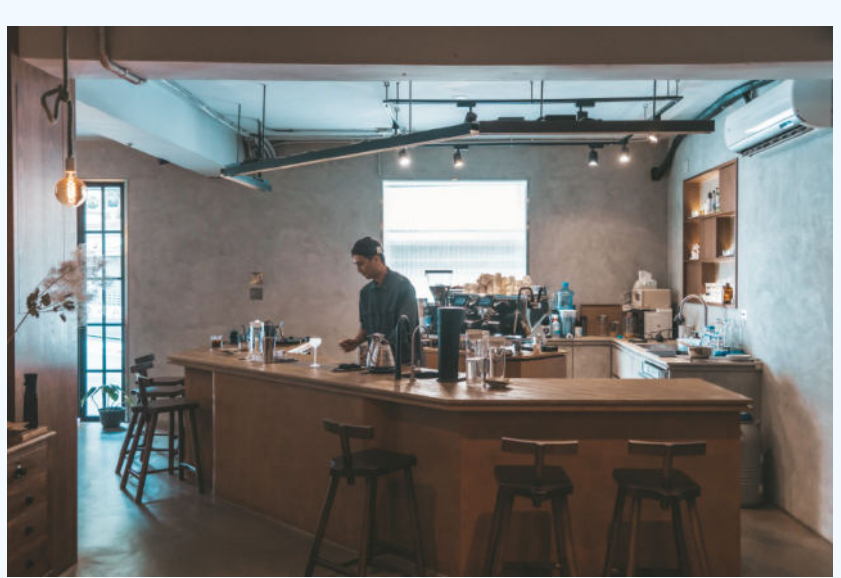
02-81010099

simplekaffa.com

Instagram simplekaffa

高度與深度最頂尖的咖啡專門

要說咖啡的全面性，或是位於樓層高度，那只有非 Simple Kaffa 的天空興波莫屬了。興波咖啡 (Simple Kaffa)，由 2016 年拿下 WBC 世界咖啡師大賽冠軍的吳則霖領軍，從「煮好一杯咖啡」的簡單哲學，2019 年的 Simple Kaffa 華山店連續兩年拿下了世界最美的咖啡館，2023 年更登上了台北 101 的 88 樓，開設了天空興波，讓你能夠用一杯咖啡，見到台灣咖啡館最頂尖的位置，讓世界看見台灣的咖啡實力。當然，這裡你可以喝到各種不同的咖啡選項，由最專業的咖啡師團隊們為品質把關。除了來自世界各地優秀產區的选择，興波也大力推崇咖啡的在地化，一杯單品手沖，可以選擇出產自台灣的精品咖啡豆，搭配上在地食材製作的「地瓜三兄弟」，讓「台味」咖啡更令人讚嘆！



noon

地點：

台北市大安區瑞安街142巷2-1號

營業時間 Sun - Thu 11:00 - 22:00
Fri & Sat 11:00 - 19:00

Information

Instagram noon.taipei

咖啡風味層次的饗宴

台灣咖啡的實力是世界有目共睹的厲害，這也是有著許多年輕新血的專注投入，對於咖啡的熱情、對於細膩風味得呈現，用各種不同的面貌具體化，讓咖啡不只是一杯飲品這麼簡單，更要能夠升級成一系列的美味饗宴。2022 年開業，從日常的咖啡選項，義式、單品手沖等的選擇，更專注與比賽的參與，精進專業的沖煮技巧。由咖啡師大賽為靈感的咖啡調飲組合「1+1+1」，根據咖啡風味與特色解構，以三杯一組的咖啡套餐，成為許多來訪 noon 的最愛選擇。從黑咖啡、奶咖啡、風味調飲的三重奏，一步一步進入 noon 的咖啡風味旅程。不定期更新的味覺饗宴，怎能讓咖啡人不為之著迷呢？

街角一隅的時尚快速

城市中的外帶咖啡館，總是探索城市中最美好的邂逅，運用著小空間發揮到最大的效益，是寸土寸金的都市咖啡館生活必須的要點。融合著烘豆的工作空間，與迅速外帶的咖啡服務，隨時提供著新鮮美味的咖啡。而未來感的銀色外牆與通透玻璃內的簡練吧台，以自家烘焙為自豪，讓 D23 成為了台北都市中的一顆咖啡耀眼之星。伴隨著上班時間的咖啡供給，從單品手沖到義式濃縮拉花拿鐵，都能夠迅速提供咖啡因的補給。而從美味實力而來的高人氣，讓十坪不到的小空間，也能迎接著眾人對與咖啡的熱情與喜愛。除了各種季節推薦的單品手沖，近來充滿豐富口感的 Dirty，更像是一杯提拉米蘇的滋味。

D23 Coffee Roaster

地點：

台北市中山區建國北路二段
63號1樓

營業時間 Weekday 09:00 - 17:00
Weekend 09:30 - 17:30

Information

02-25098599

Instagram d23_coffee



茶與咖啡融合的完美一杯

藏身在巷弄內的 Coffee Underwater，一襲咖啡館深暗的空間中，尋覓著片刻寧靜的角落。蔚藍的吧台，更像是深海陽光般的救贖，提供著咖啡與各式起司蛋糕的完美組合。由咖啡師 Eric 與烘豆師 Chris 的默契合作，讓 Coffee Underwater 在近年的咖啡賽事中不斷的成長，2024 年終於拿下了台灣咖啡師大賽的冠軍，也同時能夠慶祝著開業十年的堅持與對咖啡的熱情。除了咖啡，各式茶品選擇出眾，也是台北咖啡館之最。Eric 厲害的強項，正是做出一杯又一杯茶與咖啡完美調和的飲品。一杯以衣索比亞淺焙咖啡、伯爵茶與牛奶的三重結合，調製分層的美麗飲品，琥珀，是最廣受喜愛的茶咖啡選擇。

Coffee Underwater

地點：

台北市中山區龍江路106巷4號

營業時間 Weekday 09:30 – 19:00

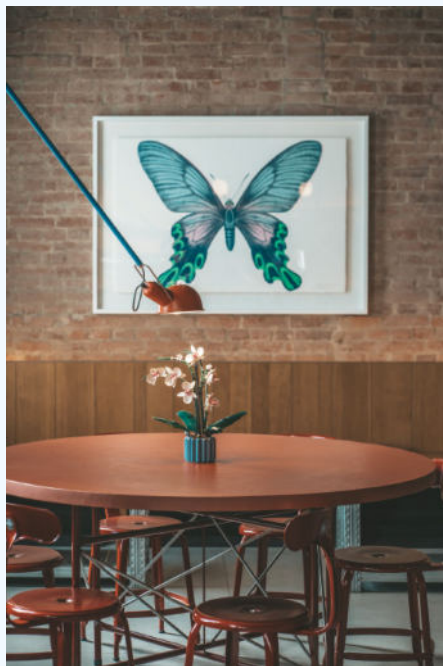
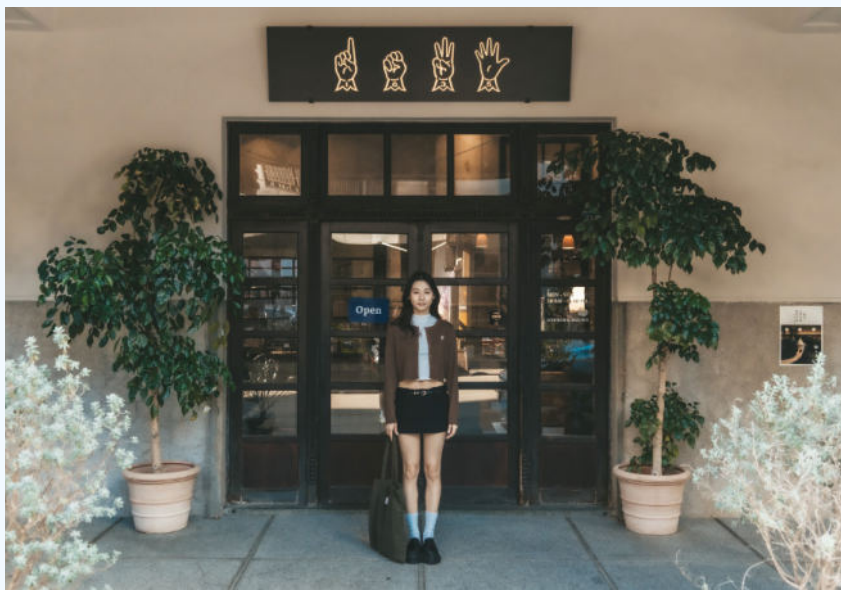
Weekend 12:00 – 19:00

Information

02-25066520

Instagram [coffeeunderwater](https://www.instagram.com/coffeeunderwater)





沈浸於建築與歷史中的溫存

位於台中的舊城區，這個因為鐵路而生的城市，從日治時代開始輝煌，卻因為都是計劃更新而逐漸沒落。但近年來，許多年輕力量回到了舊城區，帶來更多的熱情，想要重新打造這座城市的精彩榮光。1035 就是這樣的一群人們推出的傑作。將百年的眼科建築，花費多年重新整建，保留著細節與空間，成為多元的城市聚落。前棟的 HAUSINC 1035，深耕台中多年的獨立咖啡館，在這建築中提供各種咖啡飲品。保留高挑空間的木造結構，舒適與輕鬆的氛圍，成為了新台中景點的精緻選擇。特別配製兩款咖啡，以日治時代的街道與建築為名的「鈴蘭」與「鈴木」，用一杯咖啡，繼承著古往今來老台中的精彩。

HAUSINC 1035

地點：

台中市中區市府路 73 號

營業時間

10:00 – 17:30

Information

04-22231035

Instagram [hausinc_cafe](#)



超越創意與咖啡風味的堅持

作為台灣最具創意與態度的咖啡品牌，成軍十年，從烘豆到沖煮與風味的交流分享，豐富的咖啡相關活動，聚集著熱愛咖啡同好們的支持。作為台中的第二間分店，取向更以實驗性質為主，發掘著咖啡的各種可能性。開放式的工作空間，以三台烘豆機運轉著支援咖啡的烘焙。勇於嘗試各種器材的特色，連常備的義式咖啡機都一次四台排開的壯觀，當然你也可以選擇自己喜愛的機器沖煮。或是以傳統的虹吸咖啡，萃取著來自世界的咖啡風味，要做出與眾不同的獨特魅力。沒人嘗試過的優格咖啡，是 Stopover 近期的特色推薦，厚實的優格與義式咖啡的俐落分層，攪與不攪都是不同的享受。☺

Coffee Stopover Black

地點：

台中市西區福龍街7號1樓

營業時間 Tue-Sat 14:00-19:00

Information

04-22080580

coffeestopover.com

Instagram coffeestopover



作者

Chez Kuo

獨立出版作家，內容橫跨著咖啡與滷肉飯的領域，近期著有《咖啡寶島》、《滷肉飯寶島》兩本推動台灣深度觀光的多語系書籍。同時也熱衷於流行時尚與街頭潮流之間，精神年齡是永遠的 25 歲。

Sip!

03

大稻埕 茗旅



文 | 周季五

大稻埕，因茶而興、因茶而富，至今依然流淌著濃濃的茶香。走進街區，我們怎能錯過一場「訪茶之旅」？相對起咖啡，喝上一杯好茶更能讓我感受滋味的層次與心靈的放鬆。現在正值茶飲風潮興盛，我們不僅只懂「喝」，更應走近茶，探索其中的專業與故事。





李春生紀念教會外觀 (周季五提供)

● 探索台北茶商業的歷史印記

旅程從捷運北門站散步出發，沿著塔城街至霞海城隍廟方向步行，途中經過甘谷街，「台北市茶商業同業公會」便隱藏於此。在疫情期間，文獻館年度「史蹟趴趴 GO」活動，採用拍攝影片方式線上散步，可藉由 Youtube《國際茶香飄稻埕》影片跨越時空入內參訪。

走進公會內，牆面掛上一排出國比賽的得獎榮耀，其中尤其是當時台北茶商公會會長吳文秀，代表台灣參加 1900 年巴黎「萬國博覽會」的獎狀，最具歷史意義，彰顯台灣茶的非凡成就。公會內，還祭拜著保護海上安全的「茶郊媽祖」，這位保佑茶業興旺的神明，更是茶界同業精神的象徵。

接著，散步來到長安西路和西寧北路口，會看見「德意志帝國領事館紀念牌」和「清大稻埕商埠」石碑在忠孝國中圍牆轉角處，記錄了大稻埕作為通商口岸的歷史。在台灣第一任巡撫劉銘傳的規劃下，現今貴德街的周邊為領事館區域，也包含美國和荷蘭等。在這段清末 1860 年代到日本時代，台灣茶的身影逐漸走向世界，為台灣帶來豐富的貿易收入。

● 貴德街：見證台灣茶業興起的商埠歷史

跨越馬路，眼前就是貴德街口。這條短短 500 公尺的街道，雖然不長，卻滿載歷史的濃厚韻味，文史工作者甚至以其街名寫成一本書，可見其文化底蘊之深。在清末時期，貴德街以六館街（今南京西路）而分為南北兩段，以北為建昌街，以南為千秋街。在路口旁的一座新建大樓轉角，建商特別設置大幅的「基地歷史演進」展示，中英說明簡介區域歷史，林維源和李春生兩位的大頭畫像放在其中，以目前相關資料了解，在大稻埕有與板橋林家有關係的，就只有六館街，是為資助劉銘傳推動建設而興建六間行館而得名。

● 李春生紀念教會與陳天來故居

沿著貴德街繼續往北散步，一座獨特的建築映入眼簾，這就是「李春生紀念教會」，這座教會是李家後代為紀念被譽為「台灣茶葉之父」的李春生而興建。導覽帶團時，都會讓聽眾站在面對教會前方，好好地欣賞門面，它像似一張人臉呢！有眼睛、鼻子和嘴巴，讓人不禁讚嘆設計的巧妙與趣味。



漫步大稻埕，茶旅間尋味百年時光

1860年代，台灣開放通商口岸後，英國商人 John Dodd 來到台灣考察，而後引進安溪茶苗在北部種植，並創辦寶順洋行。在這過程中，他聘請了來自廈門的李春生擔任買辦。買辦是當時洋行中舉足輕重的高階經理角色，而李春生的卓越能力，不僅使他成為茶葉貿易的重要推手，也讓他在茶業的發展中致富，成為當時的傳奇人物之一。

在李春生紀念教會旁，有一棟建築，經過時還可聞到牆孔中飄出的花茶香，那是全祥茶莊偶爾燻製花茶的氣息。有次參加導覽的聽眾說：「這茶莊那麼好心，特別在牆上開個小孔洞讓大家聞茶香！」其實，它是「郵件投遞孔」我說。

同樣在貴德街上，還有一座充滿歷史氣息的洋樓——陳天來故居。這棟氣派的歐式建築，過去以其精美華麗的外觀吸引無數目光。雖然目前正進行修復，正面被鷹架遮掩，但這也讓人更加期待兩年後它展現新顏。陳天來的父親以販售專供茶商培火用的木炭維生，也是李春生的好友，在此機緣下，日本時代擔任茶商公會會長、《臺灣茶葉》雜誌發行人，為台灣茶業有著重要貢獻。

● 姚德和青草店

穿過西寧北路和迪化街，散步片刻，來到永樂廣場旁的姚德和青草店，這間可說是網紅熱門打卡店家，來上一杯青草茶，消除疲累又解渴。雖然名為「茶」，但青草茶並非傳統意義上的茶飲，而是用多種中草藥熬製而成。每家青草茶的口感與風味都略有不同，就看你的偏愛了。

品嚐過一杯清涼的青草茶後，彎進姚德和店舖旁的小巷，這裡是旅程的分界點。



上半場是走讀大稻埕茶業的歷史人文，
下半場則是深入探索茶行，與職人交流，
品味茶香背後的工藝與故事。



林華泰茶行保純傳統茶行純樸樣貌 (周季五提供)



姚德和青草店外觀



有記名茶仍保有傳統焙籠間



在大稻埕，品一杯茶便是品一段文化旅程

● 有記名茶與新芳春茶行

重慶北路二段64巷內，知名的百年茶行「有記名茶」就在此處，古樸紅磚石牆內，仍保有傳統的焙籠間，至今仍完整運作。這間茶行並不止步於守護傳統，在第五代經營者的創新思維下，老店旁增設了一個名為「Wangtea Lab」的實驗性茶體驗空間，將新舊融合展現得淋漓盡致。保留防空洞的設計、燈籠造型的吧檯燈光，以及樓梯扶手上的精緻圖騰，每一處細節都散發設計巧思，讓這裡成為網美們的拍照熱點。

第二間來到「新芳春茶行」，彷彿走進一座充滿故事的台灣茶葉時光博物館。漫步在古蹟般的空間中，細細欣賞特展間的擺設與背後的故事，彷彿翻閱著一本台灣茶葉的歷史書。更令人驚喜的是，茶行後方的撿梗間、風選間與焙籠間至今仍完整保留，當年的工作器具也靜靜佇立，見證著一代代茶職人的辛勤付出與工藝傳承。這樣的場景，在現代已然成為珍貴的文化資產。

● 林華泰茶行：老字號的純粹茶香

離開新芳春茶行，沿著重慶北路二段往台北橋方向悠閒散步，不久便可看到一塊低調而醒目的黑底黃字大招牌「林華泰茶行」，一間風韻猶存的老字號茶行。營業內部沒有奢華裝潢，只保留著傳統茶行質樸樣貌，然而，正是這份純粹吸引了許多像我一樣的茶愛好者，專程前來選購心儀的茶葉。

每次導覽帶團到茶行參訪，店內總是人潮不斷。茶職人廖師父不僅親切接待，並帶領參觀後廠，深入介紹作業流程。他會開啟乾燥機，讓大家親眼見證機器運作，聆聽那充滿力量的馬達聲。在乾燥機上方的牆面上，一些結晶的白色粉末吸引了大家的目光，那是毛茶乾燥過程中析出的咖啡因結晶，而牆上的手掌印記則是廖師父清理粉末時留下的生動痕跡。

回到店內的小隔間，一排排巨大茶罐整齊擺放，上面標明各種茶葉的名稱與價格。可以現場品聞茶香，仔細觀察茶葉的質地，並比較不同茶款的價格區間。廖師父耐心地為每位來訪者解答疑問，從專業的角度提供選茶建議，讓人對茶葉的理解更加深刻。📍

一杯凍頂烏龍茶的完美結尾

曾經有一位參團的朋友說：「走一趟大稻埕的訪茶之旅，真是收穫滿滿，既深度又知性，完全不需要特地跑到坪林或其他更遠的地方。」而旅程的尾聲，店家貼心地奉上一杯凍頂烏龍茶，茶香繚繞間為整個散步行程畫下圓滿句點，令人滿足不已。



作者
周季五

臺北萬華人，台灣走讀執行長。專注於臺北人文歷史，其導覽風格專業不失幽默、輕鬆又富熱情，以「分享、啟發、深度遊」為核心理念。

訪茶之旅



7 陳天來故居 (錦記茶行)

6 臺灣基督長老教會 李春生紀念教會

4 貴德街

3 大稻埕開埠紀念碑

5 全祥茶莊股份有限公司精製廠

8 姚德和 青草號

2 甘谷街

9 有記名茶 WANGTEA | 茶廠 Refinery Tea Factory

11 林華泰茶行

10 新芳春茶行

1 捷運北門站

Sip!

04

不論身在台灣哪裡， 都值得喝上一杯！

威士忌
水果酒
米製酒
高粱酒
啤酒

文 | 王鵬

台灣酒與飲酒文化近年發展蓬勃，從早已深受國際友人肯定的台灣啤酒、高粱酒，拓展至國際競賽獲獎無數的威士忌、琴酒、地瓜酒、水果酒等越來越多種類、品牌的釀造酒、蒸餾酒都成為台灣之光，聞名世界。每一杯都凝聚了製酒人的匠心與台灣風土的深厚情感。編輯室特別邀請酒類專家王鵬，與讀者分享多樣化的台灣酒，跟著他的腳步一起從南投到金門，穿梭於歷史悠久的酒廠到創新的觀光工廠，感受這片土地與職人精神交織出的美好滋味吧。



(攝影陳婷妤)

台灣的威士忌—— 國際獲獎無數，反映獨特風土



噶瑪蘭 KAVALAN

但求專心致志把威士忌的品質做好

噶瑪蘭 KAVALAN 在國際獲獎無數，而且可以說是台灣威士忌當中，最有音樂氣質的品牌了！多數產品皆以古典樂的意象來命名，譬如獨奏原酒系列，以較高濃度裝瓶，充分傳達在台灣的環境與風土條件。相較於相似的國外產品，噶瑪蘭的風味獨樹一幟，通常帶有甜美誘人的水果香氣。除了造訪位於宜蘭員山的酒廠，在台北市區的 KAVALAN BAR，也是一個領略威士忌調酒的秘境！

南投酒廠 OMAR

實驗創新的無窮潛力，城堡式的生產基地

南投酒廠的 OMAR 單一麥芽威士忌，46 度波本花香與 46 度雪莉果乾，呈現了波本桶與雪莉桶的風味平衡。南投酒廠以往是生產水果酒的重鎮，以水果烈酒浸潤的橡木桶，用來培養威士忌，成就了極具特色的 OMAR 豐收系列。目前接近完工的城堡式建築生產基地，未來將會吸引更多訪客，一窺其中奧秘。



禁

止

飲

酒

來台灣喝一杯！

31

Come Take a Sip!

台灣的在地原料—— 從水果酒到米製酒



南投信義鄉農會酒莊，青梅製酒

Mei (梅) in Taiwan, Made in Taiwan!

在1990年代推行精緻農業之後，信義鄉進行果樹栽植技術改革，梅子收成品質提升。來到信義鄉，別錯過梅花醉（酒浸泡梅得到的再製酒）、柔水（釀造酒）、狂野（無色烈酒）與長老說話（桶陳的狂野），這些都非常精彩，而且包裝融入了布農族的圖騰元素，讓人眼睛一亮。每逢採收季，也會有醃製脆梅的手作活動，老少咸宜！



南投信義鄉農會酒莊（酒類專家王鵬提供）



鴻興製酒廠提供

鴻興酒業

親手打造蒸餾設備，在地農產化作瓊漿玉液

鴻興酒業位於高雄，創辦人陳俊吉年輕時曾在南非製酒，並把技術帶回台灣。他熟稔機械設備與工業設計，甚至自己打造蒸餾設備。他的玉荷包荔枝酒、各式甘蔗酒與蘭姆酒，品質卓越。陳俊吉個性直率樸質，非常好客，不論是只有一位訪客，還是三十位訪客，他都熱情接待。

台中霧峰區農會酒莊

定義台灣清酒的風味，連日本人都驚奇

霧峰區農會酒莊位於觀光景點薈萃之地，多年經營之下，已經將製酒業與教育文化結合，做到了六級產業。在這極美的地方，也打造出名為「極清」的台灣清酒！運用在地的食用米種，釀出與日本清酒不同的滋味，散發哈密瓜的果香，很是迷人。很多日本訪客來訪，原因是「你們的清酒，跟日本的太不一樣了！我想來嘗試、感覺一下！」



台灣的高粱酒—— 氣候環境差異，造就滋味風韻



金門酒廠

戰地文化與高粱酒的完美結合

金門酒廠是許多觀光團的必訪之地，這裡的訪客接待中心，不但有專業導覽，也有產品展售中心。如今，跨海大橋已經開通，前往小金門也成了一個很有吸引力的行程。不論是目睹海灘上的軍事構築、斑斕赭紅的壯觀高粱田，還是走進儲酒坑道喝上一杯，都是金門的魅力所在。

馬祖酒廠

高緯度的冷涼，幻化成輕盈純淨的酒香

不論是搭船還是搭飛機，前往馬祖，會是一趟難忘的高緯度之旅。國之北疆，氣候冷涼，台灣高粱酒在這裡，以最清香的面貌呈現出來。很多初飲高粱酒的人，一喝到馬祖高粱酒，都會愛上這一味。而且，馬祖的海鮮，真的是愈吃愈好吃。來馬祖，別只是爲了藍眼淚，試過馬祖高粱酒配在地海鮮，會讓你魂牽夢縈！



馬祖酒廠（酒類專家王鵬提供）

禁 止 飲 酒

台灣的啤酒—— 從不可或缺的消暑飲品，到精釀的無限想像



台北啤酒工場

台灣歷史最悠久的啤酒廠，一窺歷史建築之美

從台灣酒業公司、公賣局、第二酒廠，再到建國啤酒廠、台北啤酒工場，這座啤酒廠的沿革是一串連綴不斷的名詞。時光沈澱出來的厚度，難以捉摸，卻又真實存在。這裡的一磚一瓦，都是歷史人文積累。昔日的包裝工廠，成了今日的「北啤」，形同一座廠中廠，不但生產精釀啤酒，也生產金牌台啤。



台北啤酒工場（酒類專家王鵬提供）



金色三麥 SUNMAI

打造多樣化的餐點，讓啤酒的魅力倍增

金色三麥的蜂蜜啤酒，掀起了台灣的蜂蜜啤酒風潮，不斷精益求精，在國際大賽上的獎牌愈領愈多。在創立之初，看準了台灣人喝酒喜歡配東西吃的習慣，很早就開始經營餐廳，同時跨足釀造與餐飲。二十年來，已經有很多餐廳據點，是台灣啤酒餐廳業界裡，領導地位無可撼動，是酒迷必須朝聖的地方。

臺虎精釀

突破啤酒的想像，連美國釀酒師都驚嘆

臺虎精釀經常推出新品，每每讓人期待不已。而且產品不設限，甚至釀出連釀酒師自己都沒有想過的產品。長島冰啤，是一款模擬了調酒風味的啤酒，而且建議加冰塊飲用——打破一般對啤酒的想像。而重點是，這些產品都很好喝，包裝也很吸睛。連美國啤酒專家喝到，也無比驚艷。



臺虎精釀（酒類專家王鵬提供）



啤酒頭釀造提供

啤酒頭 Taiwan Head Brewers

除了把啤酒釀好，文化創意也要好

啤酒頭很懂得把在地故事說得精彩，讓文化底蘊吸引消費者的目光。他們從產品包裝下手，讓人一看就知道是台灣產品。24節氣系列啤酒非常成功，不論是釀造品質，還是書法字襯托的文化底氣，都堪稱典範。而今，啤酒頭也是一座位於新北，搭乘大眾交通工具就能抵達的觀光酒廠。



作者 酒類專家

王 鵬

Paul Peng WANG

專職酒類文化教育，獲有多項國際認證，出版多種酒類著作。王鵬也耕耘台灣在地酒類文化，宣揚台灣之美。

Sip!

05



來 台灣 喝一杯甜 way !

文、圖 | 莊雅閔

台灣的甜湯在飲食文化中佔有極具重要的地位，外觀雖不如西式甜點般華麗，但入口卻特別溫潤有味，不只是滿足味蕾，更是一種代表生活情感與記憶的甜味載體。不僅在祭祀喜慶中扮演著重要的角色，甜湯也是家庭聚會不可或缺的一道點心。台灣的物產豐富，如番薯、綠豆、花生、紅豆、新鮮水果、穀物等，為甜湯的製作提供了便利性。因台灣的氣候炎熱潮濕，甜湯兼具了清熱解暑的作用，清領時期便有仙草、愛玉子、米苔目、杏仁茶等佐以糖水的湯品，甚至是以綠豆為主的「食療聖品」。在當時既能補足炎夏裡流失的水分，也是農忙之餘填飽肚子的點心。

日治時期，受到日本影響加入了許多新的元素，例如煉乳、紅豆、寒天等。大家一定覺得疑問，紅豆在現在的甜湯中應該是最常出現的角色，為何是居於綠豆之後？因為受到日本紅豆飲食的影響，當時台灣的紅豆要從日本或中國進口，直到民國60年代，屏東萬丹試種紅豆成功後，台灣才開始有自產紅豆可以食用，進而讓紅豆的飲食文化更加普及，紅豆湯才能成為現在一般人都消費得起甜品之一。

台灣甜湯的價格非常親民，口味也很多樣化，客製化的配料能滿足不同人的喜好，尤其是攝取甜食時，大腦所釋放出的多巴胺能讓人感到愉悅，所謂吃在嘴裡甜在心裡！在傳統市場裡，你會發現還存在著數十年歷史的老字號，用料不僅很實在，讓人有飽足感的配角看是要雙拼還是點碗大集合，甚至買回家自己DIY都很方便。台灣的甜湯有趣的地方，還可以和其他小吃作搭配，例如燒仙草配豆花、鹼粽配挫冰，形成別具特色的組合。

03

仙草

《台灣府志》中記載：「仙草，晒乾可作茶，搗爛絞汁和麵粉煮之，雖三伏亦成凍，和蜜水飲之，能解暑毒。」仙草最常見的吃法有三種：仙草茶、仙草凍、燒仙草，仙草的莖葉晒乾後稱「仙草乾」，經熬煮、過濾就成可直接飲用的「仙草茶」；也可加少量地瓜粉做成「仙草凍」，是手搖茶與冰店的基本配料；熬煮時以澱粉作調和，在未凝結成凍前再搭配八寶餡料，以熱食方式販售，就是冬天很受歡迎的「燒仙草」，可說是冷熱皆宜。有緣來到台灣的仙草產地－關西，別忘了進來品嚐從液態到固態的仙草甜品。



關西仙草博物館

地址 新竹縣關西鎮中豐路二段326號
營業時間 09:30-17:30 (週三休息)

04

愛玉

台灣的特有植物「愛玉」，台語叫作「奠蕘 (ò-giō)」，是台灣的特有植物。在人工栽培尚未發達之前，想要採摘野生愛玉，必須深入海拔約一千公尺的山林中，還得具備好眼力和爬樹功力。經乾燥後的愛玉籽含有水溶性膳食纖維，放進布袋，再浸入冷水中搓揉，會慢慢凝固成黃澄澄的「愛玉凍」。很多人都不知道，愛玉其實也能吃熱的唷！愛玉籽搓洗後所產生的低甲氧基果膠，與水結合後形成的愛玉凍極為耐熱，放入沸水中滾煮半小時以上也不會融化縮小，口感反而更加Q彈！冬天不想吃冰的話，不妨點碗愛玉再搭配燒仙草一起享用。

郭家愛玉冰

地址 屏東縣屏東市民族路38號
營業時間 / 電話 10:00-凌晨0:00 / 0905-533062、08-7335650



05

豆花



在台灣，每個縣市都有在地人才知道的「豆花攤」，在所有的甜湯裡，豆花可是有專用工具的喔！豆花鏟的扁平面能刮下片狀又白淨的豆花，可以單淋糖水，或是選擇加入豆子、粉圓、芋頭等配料，只要用平易近人的銅板價就能取得一碗甜蜜入心。最值得推薦的是莫過於三色豆花，這可不是每家都有的品項，通常會是原味、巧克力和雞蛋組合，有人會將其稱為「布丁豆花」。三色豆花最特別的是它的巧克力糖水，甜滋滋的還帶點可可牛奶香氣。



天天利豆花

地址

台中市太平區中興東路16號


營業時間 / 電話

11:00-21:00 / 04-22753276



06

麵茶

麵茶不是茶！？香氣四溢的麵茶在六十年代的台灣相當風行，不僅可作為豐盛的早點、解飢的正餐或點心，甚至是嬰兒副食品。對許多中老年人來說，麵茶是小時候必備的生活食物，也是一種童年記憶。有些賣麵茶的茶車也會兼賣花生仁湯或杏仁茶，甚至還有一道只有北部限定，在南部喝不到的「太白粉甜湯」。麵茶材料簡單，沖泡麵茶的水一定要夠熱，香氣才能完全釋放出來！在早期尖銳的水壺笛聲就是麵茶攤車的招牌，往往車還沒到，聲音就已先傳到耳邊。車上會載著沸騰的滾水，販售著以沸水沖調的太白粉、麵茶和杏仁茶。懂得品嚐的老饕最愛泡膨餅（泡餅）在熱湯裡糊糊爛爛的模樣，便戲稱它為甜版的「酥皮濃湯」！

阿賢古早味麵茶

地址

新北市板橋區文化路一段188巷
7弄45號（板橋百壽市場裡）

營業時間 / 電話

13:30~21:00（週一休）/
0920-336-627



作者

莊雅閔

糖果廚房主理人，也是充滿好奇心的美食探險家，不只待在廚房，更經常深入田野，與農民交流、探訪老店，深入挖掘台灣的飲食之美。

《有火焰木的山野風景》

李敏勇

在一條叫做東山咖啡的公路

火焰木在遍野的綠色風景點綴熱情的信號

看著藍天下的紅色標誌

我終於了解

為什麼它在拉丁美洲被視為革命之花

有一年在尼加拉瓜

從首都馬拉瓜到格瑞那達

沿途的火焰木交織在山野

呼應桑定革命的三十週年

他們的詩歌綻放著紅色花

詩人之國尼加拉瓜

滿山遍野的咖啡園

革命的隊伍在火焰木下咖啡園裡

留下征戰的行跡

向著首都前進

獨裁者蘇慕薩垮台的那一天

革命之花燦爛在藍天之下

咖啡香瀰漫在首都的街巷

他們飲著甘蔗釀成的酒

吶喊著尼加拉瓜萬歲

在東山咖啡公路旁山頂的一間咖啡館

我望著有火焰木的山林風景

想像著綠色的夢

啜飲一口香醇的咖啡

彷彿聽見我們的國度有一天也在狂歡吶喊



東山咖啡公路 (臺南市政府觀光旅遊局提供)



Profile

李敏勇

台灣屏東人，1947年生於高雄，以文學為志業，為著名詩人、文化評論人及翻譯家。

Bubble tea

作者 | 陳韋聿 Emery

台灣小知識

泡沫紅茶店， 其實是開啟臺灣手搖杯盛世的功臣啊—— 「珍奶王國」前傳

你今天也有去買手搖杯嗎？在臺灣，密集開設的茶飲店鋪，已是人們習以為常的生活風景。手搖飲料興起的這二十餘年之間，大小品牌在市場上盛衰起落，唯有珍珠奶茶從不退燒，一直是萬年不敗的經典飲品。時至今日，“Bubble Tea”早已進軍世界，成為臺灣飲食文化的代表。人們也不免好奇：究竟是誰在這座島嶼上頭，率先創造了珍珠奶茶？



快可立 曾經風靡全臺的快可立飲料店 (Source
Willis Lam via Flickr, CC BY-SA 2.0 授權)

不過，與其關心誰發明了珍奶，更有意義的提問，或許是「快可立」一類的手搖飲料店，為什麼會在二十世紀末大為流行？要是沒有這股風潮的推波助瀾，珍奶再怎麼好喝，恐怕也難以晉升到今天「國民飲料」的地位吧！

所以，「快可立」究竟是怎麼出現的？就讓我們循著報紙資料一路追溯，從三十餘年前崛起的泡沫紅茶店裡，一探臺灣的手搖飲料店、乃至於整個「珍奶王國」的前世今生。

● 雪克杯搖出的平價好滋味

興起於九〇年代前期的「小歇」，與數年後迅速在全臺各地竄紅的手搖飲料店，倒沒什麼演化上的因果關係。不過，如果我們看到「小歇」的前身——也就是八〇年代興起於臺灣中南部的泡沫紅茶店，就會發現後來的手搖飲料，其實承繼了同樣的歷史脈絡。

泡沫紅茶店是個什麼樣的所在呢？顧名思義，主打商品就是加了糖漿與冰塊、再用雪克杯搖出泡泡的調味紅茶。說穿了，這種飲料的特色就是便宜，賣價跟成本都很低廉。相對於茶藝館裡一斤動輒數千元的高山烏龍，泡沫紅茶的消費情境，顯然就是圖個消暑解渴而已。

當然，平價冷飲並不是這個時代的新鮮發明。臺灣老早就有路邊攤在賣「紅茶冰」，這種飲料你可能也在夜市喝過，裡面多半會添加一點決明子或香草粉，味道總之是比較老派一點。而相對於紅茶冰所代表的「古早味」，泡沫紅茶則是用雪克杯搖出來的飲品，在那年頭仍是很新鮮的玩意。



● 取代愛國獎券的泡沫紅茶店

來看看泡沫紅茶的流行是怎麼回事。1986年8月，《民生報》的一篇報導如是說道：

今夏，府城街頭突然竄出許多「泡沫紅茶」專賣店，業者憑一個保齡球形狀的調酒器，……在過去三、四年，臺南街道的「三角窗」，泰半被獎券行盤據，但隨著獎券的式微，「泡沫紅茶」異軍突起，雖受高額店租的剝削，仍能泡個不停，泡出財富，從專賣店裡川流不息的客人看來，泡沫紅茶是個本輕利重的行業，預料後市還會被看好。

這則報導透露的線索是：八〇年代初期的臺南已有專門販賣泡沫紅茶的店家，並且廣受歡迎。彼時，「愛國獎券」正趨於沒落，獎券行逐一關門，遺下的店面空缺，便由那時剛剛竄紅的泡沫紅茶專賣店所取代。



珍珠奶茶已成為台灣與世界連結的共同語言



這麼說來，泡沫紅茶是從臺南開始紅起來的嗎？臺中人可能不會同意。1985年，《經濟日報》的一則報導提到：

最近兩年，市區裡的茶行紛紛在櫃台前加擺了幾張高腳藤椅，除了販賣茶葉，還賣「泡沫紅茶」給過路人解渴消暑，成了茶行另一項重要的營業項目，有的茶行甚至賣「泡沫紅茶」賣出心得，賣茶葉反而退居次角了！

這樣看來，泡沫紅茶的風行，或許與臺中當地茶行的轉型也有關；泡沫紅茶原先是茶行或茶藝館兼營的副業，後來卻漸漸躍升為主要商品。到了1987年，臺中市區包括圖書館、中國醫藥大學、市政府等地附近，已經開設了一百多間泡沫紅茶店。一直到現在，有些店家仍長紅不倒，最有代表性的可能是一中街附近的翁記吧！

無論如何，興起於中南部的泡沫紅茶店，在八〇年代後期的經營模式其實都差不多——讓客人點一杯飲料便能一屁股坐到關店，管你要看書打牌聊天耍廢都可以。由於消費平價，泡沫紅茶店很快成了年輕人（特別是窮學生）打發時間的好去處，到了九〇年代，這類店舖更迎來了它的全盛時期。

●「新新人類」攏底加

若回到八〇、九〇年代的時空背景，泡沫紅茶店的流行確實有其道理。眾所皆知，那是臺灣民間消費能力爆炸性成長的時代，即便是還沒出社會的學生族群，也開始擁有零用錢或打工收入。這些人大概還沒辦法走進 PUB 或臺式啤酒屋，而冰果室、咖啡廳亦已顯得老氣。相對的，剛剛冒出來的泡沫紅茶店除了新潮之外，銅板價的飲料、茶點也尚可負擔，遂成了最適合學生的去處。

除了客層的年齡普遍較低，很多茶店老闆也都是頭一次出來創業的年輕人。畢竟泡沫紅茶的成本很低，也沒什麼技術門檻，如果你手上有一筆小錢，又想嘗試創業，很自然地會想到要跟隨潮流，跑去開一家泡沫紅茶店——最典型的例子是後來一手打造出「快可立」、參與推動了臺灣第一波手搖飲料浪潮的黃普光夫婦，他們在八〇年代初期於臺中公園附近開泡沫紅茶店起家。那時，兩個人都只有十七歲。

一位報社記者也觀察到，在九〇年代初期，泡沫紅茶店裡的「經營者穿著時髦的服裝，播放熱門音樂，吸引過往的客人，儼然一副現代的新經濟型態」。

所以說，泡沫紅茶店的主要賣點，其實不在那杯紅茶，而是能夠讓年輕族群覺得是「屬於他們的地方」。因此，後來不少泡沫紅茶店都相當著重主題式的裝潢，試圖營造出新潮前衛的空間感，也成為「新新人類」的集散地。

● 下一站，前進珍奶王國

前文說到創辦「快可立」的黃普光夫婦，過去曾是一家泡沫紅茶店的經營者。另外，九〇年代末期「快可立」的競爭對手「休閒小站」，它的兩個老闆最早也是在臺中東海大學附近開設外帶形式的泡沫紅茶店。

換句話說，這兩家在臺灣推動了手搖飲料風氣的連鎖企業，其創始人都曾在八〇年代以降的泡沫紅茶熱潮當中，有過相關從業經驗。而後來他們各自開設的手搖飲料店，也都在相當程度上挪用了過去在泡沫紅茶店裡累積的 know-how。

舉個例子來說，像「快可立」與「休閒小站」這樣的手搖飲料店，其實都繼承了泡沫紅茶時代所開發出來的

種種調味茶飲。今天我們所熟知的百香紅、檸檬綠、茉香烏龍，這些手搖飲料店裡的基本款，其實多半出現在八〇、九〇年代之交，那時的泡沫紅茶業者熱衷於開發或推廣各種紅茶以外的飲品，以凸顯自家店舖的獨特性。

有趣的是，其中一項飲品在九〇年代初期忽然在中南部的茶攤蔚為流行，並廣受年輕世代喜愛，就連藝人卜學亮都特意帶一杯給她的老闆張小燕「見識一下」。隔年，港星杜德偉來到臺灣，他也不忘要去嘗嘗這種擁有神奇魅力的臺灣特色飲料——不消說，這東西指的自然是珍珠奶茶。

換句話說，珍珠奶茶的流行，其實仍與泡沫紅茶所帶起來的消費熱潮脫不了干係。實際上，這個「茶飲年輕化」的時代風尚，或許才是後來臺灣能夠成為「珍奶王國」的關鍵原因——如果不是泡沫紅茶店（及其衍生的那些茶攤）在八〇年代以後，促使一整個世代的年輕人視杯裝茶飲為一種時尚，後出的各種手搖飲料店，也不會那麼快速地消費者所接受吧！

你今天也去買手搖杯了嗎？杯裝飲料的消費，對現在的臺灣人而言已是一種日常，但這樣一種日常的形成，有著它自己的故事。任何一種飲食文化都不會憑空出現，而你手中的那杯手搖飲料，或許也有長長的一段故事，隱藏在它的甜蜜滋味裡呢！📍

Profile



於2014年成立，致力於知識傳播、公眾教育與文化體驗，結合創意與數位技術，讓歷史與文化走進每個人的生活。



夏天盛開的
鳳凰花

廟埕前的燈籠

台南有眾多的廟宇
外牆為朱紅色

巷弄裡有許多老宅紅門
與紅磚圍牆

走進巷弄熱情的紅衣阿婆
坐在紅椅頭上跟我打招呼



Moni_ 摸你

台南人，現為自由插畫創作者，擅長觀察日常生活發生的小事，感受這些人事物給予的感觸，再運用繪畫與各種媒材，分享創作與故事給大家，著有圖文書《日本觀察日記》、《臺南散步觀察日記》，歡迎追蹤 IG: goodmoni_art 觀看更多作品。

台南紅記記！

街道上廟宇慶典
辦桌文化的紅圓桌



紅記記是台語極紅的意思，會有台南紅記記這篇是去年在畫「臺南散步觀察日記」這本書時，走在台南的巷弄街道採集素材，不小心發現有好多紅色的物件，如果再加上炙熱的太陽，讓整個台南火紅一片。



生肉川燙牛肉湯



台南唯一還可以人車通行
的古蹟城門

歡迎來昇恆昌內湖旗艦店

體驗吃喝玩樂之旅~



鳳梨酥DIY+台灣品茗精選茶點體驗



鳳梨酥DIY手作：

由昇恆昌夥伴介紹鳳梨酥特色由來，並由顧客親手揉製酥皮、包入嚴選台南關廟鳳梨製作的高級冬瓜醬內餡，皮薄餡多一口咬下滿滿的餡料，是總統府御用鳳梨酥，最後進行禮盒包裝。



台灣茶品茗體驗：

讓茶師從茶的常識、茶葉的科普知識、製茶的方式到茶的沖泡、茶的品嚐、飲茶的禮儀，用淺顯易懂的方式帶您更深入認識台灣茶文化。



台灣極黑牛 太極銷魂牛肉麵

十數種鮮蔬水果熬煮慢燉 12 小時，靜置一晚，烤香後的牛大骨，精選秘配草本一起入鍋繼續燉煮 8 小時，選用口感與油花完美比例的美國頂級牛腩條，香煎油封後，以黃金時間依序入鍋，在靜置第二個晚上，配上的麵條是來自北台灣自然風乾的黃金麵，手製麵條軟而不失嚼勁。

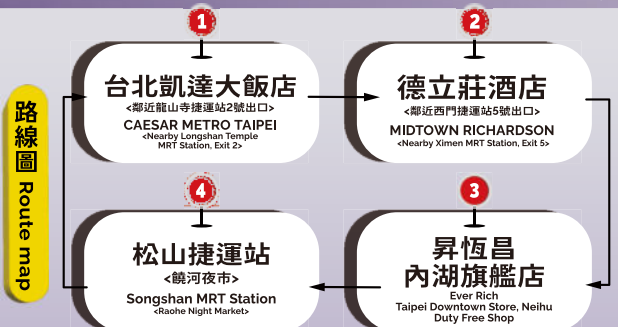
即刻上車 開啟吃喝玩樂之旅

Welcome aboard! Let's begin your journey of dining, drinks, and fun.

Free Shuttle 免費接駁車 昇恆昌內湖旗艦店

Ever Rich Taipei Downtown Store, Neihu Duty Free Shop

國際精品、香水、化妝品 全年無休 一站滿足 Open Year-round, Your one-stop shop for international luxury goods, perfumes, and cosmetics.



※接駁時刻將以行駛實際路況為準。 All schedule will be subjects to change per actual operation and traffic situation.
 ※接駁車服務全年無休，如遇天災不可抗力因素將配合台北市政府公告停止上班，當日全面停駛。
 Free Shuttle bus service is operated year-round. It may be suspended full day due to the severe weather conditions. The suspension will be confirmed according to the most updated Official Disaster Prevention Information announced by Taipei City Government, in case of the suspension of office operation due to severe weather conditions.

發車時間 Departure times

★購物前請先至4F客服櫃台辦理購物卡，謝謝。
 ★Please visit "Information Center" first to obtain shopping card.

台北凱達大飯店 CAESAR METRO TAIPEI	德立莊酒店 MIDTOWN RICHARDSON	昇恆昌內湖旗艦店 Ever Rich Taipei Downtown Store, Neihu Duty Free Shop
10:00	10:15	11:15
12:00	12:15	13:15
14:00	14:15	14:45
15:40	15:55	17:00
18:10	18:25	19:00

最後一趟昇恆昌出發，終點站為松山捷運站(饒河夜市)

The final departure from Ever Rich Taipei Downtown Store, Neihu, heading to Songsan MRT Station (Raohé Night Market)





蛇來運轉

1.24^五 — 2.16^日
城市光廊

2.2^日 — 2.16^日
台北燈節



中山堂、西門、中華路一段

主辦單位  觀光傳播局
Department of Information and Tourism

贊助單位  富邦集團 Fubon Group

 國泰世華銀行
Cathay United Bank



活動官網

廣告