

香茹 多元風味飲品開發



文・圖/黃柄龍¹、王俊能²

前言

在澎湖這片長年受強烈東北季風與海鹽吹襲的群島上，孕育著一種生命力極強的草本植物－香茹。對澎湖人而言，香茹不僅是家喻戶曉、消暑解渴的「風茹茶」，更是代代相傳、視若家珍的傳統文化，且隨著現代養生意識抬頭，這份被譽為「澎湖綠金」的作物，其天然且具機能性的特質再次受到大眾關注。然而，在現代多樣化的飲品市場中，傳統單一以乾草熬煮模式的風茹茶面臨著轉型的挑戰，為了讓這項珍貴的地方資產能與現代生活接軌，本場透過從源頭的栽培管理優化生產，並結合沖泡萃取技術，將傳統香茹茶開發為更具競爭力、能迎合多數族群喜好的多元風味飲品，讓這股茶湯的純樸清香，轉化為更具潛力的加值產業。

優質原料生產

要製作出一杯令人回味的優質香茹茶，一切都得從田間的肥培管理開始(圖1)。栽培過程中施用有機質基肥，不僅能顯著提升香茹的產量，其萃取出的茶湯品質也明顯優於未施肥的處理。此外，透過「台肥43號」搭配「硫酸鉀」的組合，也能讓香茹萃取液展現出較佳的色香味，為後續的加工加值打下良好基礎。採收後的儲藏模式同樣決定了風味的成敗，香茹乾草儲藏在25℃環境下約3個月時，其沖泡後的水色與香氣最為理想(表1)。然而，儲藏並非愈久愈好，若在常溫下存放超過半年甚至一年，香茹特有的植物香氣會逐漸散失，滋味也會變差。因此，香茹原料的生產應掌握「新鮮、有機、適度儲藏」三大原則。



圖1. 落實肥培管理是確保香茹植株品質優良的關鍵

茶湯萃取建議

傳統澎湖家庭熬煮香茹，多半是將乾草投入大鍋中長時間熬煮，並添加蔗糖調味。但對於現代家庭或追求口感的飲品店來說，什麼樣的比率與時間最能發揮香茹的風味？香茹乾草與水的比例建議在1:100(即10公克乾草對1公升水)，這比例能維持較濃郁的水色與滋味(圖2)。此外，利用100℃大火熬煮，最佳時間為10分鐘，若時間過久至30分鐘以上，香氣反而

表1. 香茹乾草於25℃儲藏3~12個月對茶湯特性的影響

儲藏時間(月)	水色 ^y	香氣	滋味
3	3.5±0.4a ^z	2.9±0.5a	3.1±0.2a
6	3.4±0.2ab	2.8±0.6b	2.9±0.5b
9	3.5±0.5ab	2.6±0.5b	2.5±0.4bc
12	2.8±0.6a	2.3±0.6b	1.9±0.4c

y：水色、香氣、滋味採官能品評方式(5分制)

z：同一欄內，標註相同字母之平均值，經費雪最小顯著差異(Fisher's LSD)檢定，在5%顯著水準下未達顯著差異。

會下降。不過，若先以100℃大火熬煮10分鐘，再續以90℃悶泡10分鐘，其水色表現會更加優異(表2)，能呈現出晶瑩透亮的琥珀色澤。

風味飲品開發

為了更進一步推廣香茹產業，研發多元口味是必然趨勢，透過與黑糖、紅茶、桂圓甚至是綠茶的「跨界合作」，讓香茹不再只是單調的草本茶而已(圖3)。

1. 濃郁系的「黑糖香茹飲」：黑糖的最佳添加濃度為1%，這不僅能增添醇厚的香甜感，又不會覆蓋香茹原本的草本清香，是最能兼顧品質與經濟效益的黃金比例。
2. 文青風的「紅茶風味香茹」：選用具有天然果香的「蜜香紅茶」與香茹萃取液以1:9比例混合，讓紅茶的甘甜與香茹的清爽完美融合。另外，也可加入1~2%的蔗糖，能進一步帶出層次感。
3. 暖心系的「香茹桂圓飲」：針對偏好養生或冬季飲用的族群，將香茹與桂圓萃取液以5:1的比例混合，能產生獨特的溫潤口感。
4. 清新型的「綠茶香茹茶」：對於喜愛清淡口感的使用者，香茹與綠茶(如碧螺春)的組合是不二之選，可將綠茶與香茹萃取液以1:3比例搭配最佳，能提供清雅的喉韻。

結語

從海岸邊的野生草本到被在地居民視若家珍的琥珀茶湯，香茹早已成為一項澎湖重要的經濟命脈與文化象徵。對當地居民而言，這口清香的茶湯不僅是跨越世代的「家鄉味」，更承載了先人應對風土環境的生活智慧與對土地的深厚情感。然而，傳統香茹產業在現代化浪潮下正處於轉型的關鍵路徑，單一的乾草熬煮形式雖具古樸特色，卻在多元變化的手搖飲市場中顯得競爭力不足，甚至容易讓年輕族群對其產生「傳統青草茶」的刻板印象。因此，開發多元風味飲品正可以打破此限制僵局，透過將香茹與黑糖、紅茶、桂圓或綠茶等流行口味結合，不僅大幅拓展了產品的多元樣貌，更能讓這種深具特色的作物走進大眾的日常生活中，提供消費者更具在地色彩的健康茶飲選擇。

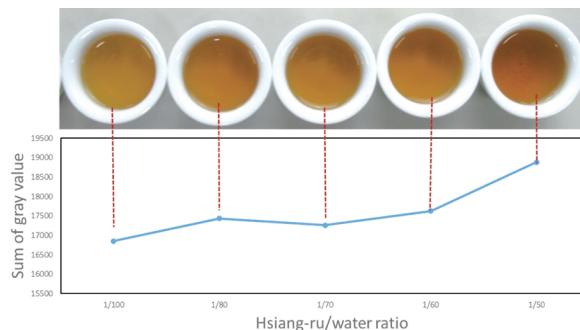


圖2. 香茹乾草與不同比例水分熬煮的茶湯顏色表現

表2. 香茹乾草以100℃熬煮10分鐘，再以90℃不同時間悶泡的茶湯表現

90℃悶泡(分鐘)	水色 ^y	香氣	滋味
0	3.6±0.4a ^z	2.9±0.5b	2.8±0.4b
5	3.6±0.8a	2.5±0.6b	3.6±0.4a
10	4.0±0a	3.9±0.2a	4.0±0a
20	4.5±0.6a	3.0±0b	3.6±0.4a
50	3.8±0.6a	3.1±0.5ab	3.9±0.5a

y：水色、香氣、滋味採官能品評方式(5分制)

z：同一欄內，標註相同字母之平均值，經費雪最小顯著差異(Fisher's LSD)檢定，在5%顯著水準下未達顯著差異。



圖3. 開發多元香茹飲品(左起：香茹桂圓飲、綠茶香茹茶、紅茶風味香茹、香茹茶)