

Pelancongan Teh Taiwan



Mengenal Persatuan Pembangunan Pertanian Rekreasi Taiwan

Persatuan Pembangunan Pertanian Rekreasi Taiwan merupakan sebuah organisasi bukan untung yang ditubuhkan pada tahun 1998 di bawah Akta Pertubuhan Rakyat. Kami bernaik untuk membantu sektor pertanian dengan membangunkan pertanian rekreasi, serta membina desa yang harmoni dengan visi pembangunan kuar bandar yang mampan. Dengan menjadikan pertanian rekreasi sebagai strategi dan pelancongan tani sebagai pelan tindakan, kami berhasrat sebagai penggerak bagi industri rekreasi kuar bandar. Persatuan ini menjadi jambatan interaksi antara pihak akademik, kerajaan, industri, petani, dan pengguna. Kami mengulas misi untuk memajukan ekonomi pertanian di samping bertanggungjawab terhadap pendidikan sosial dan perlindungan alam sekitar. Harapan kami adalah untuk mewujudkan kestabilan masyarakat kuar bandar, memajukan pembangunan yang mampan, serta menginovasikan nilai kuar bandar demi mencipta impak sosial yang lebih besar.

Melalui persatuan ini, kami meneruskan nilai-nilai murni kuar bandar, berketiologi ilmu, dan mawariskan kecekatan kebahegiaan. Kami berharap dapat membentuk ladang-ladang di Taiwan menjadi ruang kehidupan yang sesuai untuk pelancongan mahupun kediaman. Usaha ini bertujuan untuk menarik golongan muda kembali ke kampung halaman, menggembirakan mawar para petani, memajukan kesinambungan budaya kuar bandar, serta membolehkan semua orang dapat "menikmati rekreasi dan merasa kebahagiaan."

Maskot Pertanian Rekreasi Taiwan

Burung bangau merupakan rakan setia para petani yang sentiasa menjaga perkembangan pertanian di Taiwan dalam diam. Para petani sedia maklum bahawa sawah yang didiami burung bangau sentiasa subur, dan kawasan kuar bandar dengan ekosistem yang baik pastinya mempunyai kehadiran burung ini. Kami menggunakan burung bangau sebagai simbol penunjuk jalan bagi pelancongan tani. Biarlah "Lu Xiao Bai" (Bangau Kecil Putih) membimbing anda untuk mengemili semua keindahan desa yang sederhana namun bermakna, mengemili semua nostalgia keindahan kehidupan kampung, serta merasa pengalaman gaya hidup hijau yang paling memabahkan.

PERSATUAN PEMBANGUNAN AGRO-PELANCONGAN TAIWAN
Telefon : +886-3-9381269 Faks : +886-3-9382610
Alamat : 3F, No.7, Ln.23, Yangming 2nd Rd., Yilan City, Yilan County 26057, Taiwan
Laman Web Rasmi : www.taifanfarm.org.tw 2024.04 (S04)
Badan Penyelaras : Jabatan Pembangunan Luar Bandar dan Pemuliharaan Tanah, Kementerian Pertanian



MerasaTeh

Hidung aroma teh dahulu, kemudian hing perlahan-lahan. Biarkan rasa tersebut perlahan di bujur lidah, rasai kemanian selepas rasa (hui gan) dan pembaharuan teksturnya.

Iklim dan topografi unik Taiwan telah melahirkan pelbagai jenis teh yang istimewa, daripada teh hijau yang segar dan halus, teh Oolong yang kaya dengan lapisan rasa, sehinggalah teh hitam yang pekat dan manis. Antaranya, teh Oolong merupakan varieti yang paling ikonik.

Menelusuri keunikan "terroir" (tanah dan cuaca), setiap wilayah menghasilkan aroma teh yang tersendiri. Teh Wenshan Pouchong dari utara adalah segar dan halus, Teh Gunung Tinggi dari Alishan dan Lishan di bahagian tengah adalah manis dan lembut, Teh Dong Ding Oolong dari Lugu, Nantou, membawa aroma panggang yang hangat. Sementara itu, Teh Oriental Beauty dari Hsinchu dan Miaoli, serta Teh Hitam Tasik Sun Moon dari Yuchi, turut mengeriahkan lapisan rasa yang mempesonakan.

Hing perlahan, hida sedalamnya, dan anda akan menyedari... Setiap titisan teh adalah cerminan jati diri bumi Taiwan.

Jom rakam foto OOTD yang menarik!



HidanganTeh

Di Taiwan, teh bukan sekadar minuman; ia dihidang dengan kreatif ke dalam masakan, melahirkan budaya "Teh dalam Hidangan" yang unik lagi tersendiri.

Banyak restoran dan pengusaha masakan desa memasukkan daun teh ke dalam masakan mereka, menggunakan aroma segar dan rasa manis (hui gan) teh untuk meningkatkan kelezatan hidangan. Contohnya termasuk Telur Teh (Tea Egg), Ayam Minyak Teh, Daging Masak Kicap Aroma Teh, dan Ayam Salai Teh. Selain itu, teh juga dijadikan pencuci mulut seperti jeli teh, ais krim teh, dan kek teh, membolehkan orang ramai merasai keunikan teh Taiwan dalam pelbagai cara.

Restoran desa dan kelas masakan "Tian Mian" di serata tempat juga sering menggunakan teh dari tempat untuk mencipta hidangan teh kreatif yang digabungkan dengan bahan-bahan berminum, bagi menyajikan citarasa kuar bandar yang paling asli. Malah pada tahun 2025, terdapat ladang teh yang telah mendapat pengiktirafan dan disijak oleh "Runduan Michelin" (Michelin Guide).

Apabila melangkah ke desa teh di Taiwan, cubalah nikmati hidangan istimewa yang harmon dengan aroma teh, dan biarkan tawar rasa anda turut mengembara berzaman.

Sama ada dikongsi berzaman keluarga dan rakan-rakan, atau dinikmati sendirian secara perlahan, ia pasti dapat membangkitkan semula memori indah zaat anda berada di desa teh.

Fakta Menarik Tentang Teh

Hal-hal Kecil Tentang Teh



Mengapa Teh Taiwan begitu terkenal di dunia?

- J : Kerana Taiwan mempunyai 3 "Kelebihan Luar Biasa"
- ☆ Awan dan kabus tebal di gunung tinggi
Tek tumbuk lebih perlahan, menghasilkan aroma yang lebih halus.
- ☆ Perbezaan suhu besar antara siang dan malam
Rasa manis teh menjadi lebih ketara.
- ☆ Teknik pembuatan teh bertaraf dunia
Kraf warisan beratus tahun yang diperturunkan dari generasi ke generasi.

Adakah teh hijau, teh hitam, dan teh Oolong berasal daripada pokok yang berbeza?

J : **Tidak!**
Ketiga-tiga jenis teh ini berasal daripada pokok teh yang sama, cuma proses pembuatannya sahaja yang berbeza.



Teh Gunung Tinggi (Gao Shan Cha)? Seberapa tinggikah ia ditanam?

J : Ia merujuk kepada teh yang ditanam di pergunungan dengan ketinggian 1,000 meter ke atas dari paras laut.

Suhu rendah dan kabus tebal di kawasan pergunungan menjadikan rasa teh lebih manis dan segar, serta mengurangkan rasa pahit. Contohnya: Teh Da Yu Ling, ditanam pada ketinggian 2,200 meter ke atas, merupakan salah satu kawasan pengeluaran teh yang tertinggi dan paling berharga di Taiwan. Manakala kawasan teh tertinggi di seluruh Taiwan buat masa ini ialah kawasan Teh Hua Gang di Lishan, dengan ketinggian mencecah 2,520 meter.

Mengapa Teh Taiwan sering dinamakan mengikut nama gunung atau tempat?

J : Nama teh biasanya merujuk kepada tempat di mana ia ditanam.

Contohnya seperti Teh Alishan, Teh Lishan, dan Teh Shanlinxi. Ia bukan sekadar nama tempat; malah ketinggian, komposisi tanah, serta perbezaan suhu siang dan malam di sana, semuanya "tersembunyi" di dalam aroma dan rasa teh tersebut. Sebagai contoh, Teh Alishan yang tumbuh di kawasan pergunungan dengan kabus tebal serta perbezaan suhu siang dan malam yang besar. Warna tehnya jernih dan bersinar, membawa aroma bunga serta sedikit sentuhan "milky" (berlembak) yang lembut, menjadikannya sangat lancar dan enak apabila diminum.

Mengapa budaya "Bubble Tea" atau minuman bungkus begitu popular di Taiwan?

J : Minuman "Hand-shaken" (Shou Yao Yin) adalah bukti kreativiti serta kecintaan mendalam rakyat Taiwan terhadap teh.

Daripada upacara teh tradisional sehinggalah ke meja kopi moden; daripada teko seramik sehinggalah ke cawan plastik; minat rakyat Taiwan terhadap teh telah lama sebat dalam kehidupan mereka. "Teh Susu Mutiara" (Pearl Milk Tea) merupakan ciptaan yang telah mencetuskan fenomena global, menjadi bukti terbaik bagi gabungan antara budaya teh Taiwan dan kreativiti yang tiada sempadan.

Jangan nak merepekalah!



Adakah Teh "Oriental Beauty" (Kecantikan Timur) dipetik oleh wanita jelita?

J : **BUKAN!** Begini kisah di sebalik namanya...

Menurut hikayat, seorang pedagang teh British mempersembahkan teh ini kepada Ratu Victoria kira-kira seratus tahun yang lalu. Baginda sangat kagum dengan warna daun teh yang berwarna-warni serta aromanya yang memikat, lalu menamakannya sebagai "Oriental Beauty". Keunikan rasa ini sebenarnya dihasilkan apabila sejenis serangga kecil yang dipanggil "Lelampati Hijau" (Small Green Leafhopper) menggigit daun teh tersebut. Sebagai pertahanan diri, daun teh itu akan menghasilkan aroma madu dan buah-buahan yang semulajadi serta unik.

Adakah "Teh Labu Air" (Dong Gua Cha) sejenis teh juga?

J : **Sebenarnya, Teh Labu Air bukan berasal daripada daun teh, dan ia langsung tidak mengandungi daun teh!**

ia merupakan minuman manis yang dihasilkan daripada rebusan labu air (winter melon). Cuma orang Taiwan sudah biasa memangsanya sebagai "Teh". Sama seperti "Tek Kurma Merah & Longan", ia juga tidak mengandungi sebarang daun teh. Di Taiwan, perkataan "Teh" kadangkala bukan merujuk kepada tumbuhan teh, sebaliknya ia melambangkan satu budaya minuman yang unik.

Mengapa semua orang kata "Minum teh boleh kurus"?

J : Teh bukanlah "ubat kurus" yang ajaib, tetapi kandungan di dalamnya memberikan beberapa kebaikan:

- ☆ Kafein Meningkatkan metabolisme dan membakar lebih banyak kalori.
- ☆ Polifenol Teh (Katekin) Membantu pembakaran lemak dan mengurangkan penyerapan lemak dalam badan.
- ☆ Keseimbangan Asid Amino & Polifenol Increases satiety, helping you avoid sugary snacks.

Selain itu, mininum teh juga memberikan kesan positif kepada kesihatan badan:

- ☆ Antioksidan: Melambatkan penuaan sel badan.
- ☆ Membantu penghadaman: Mengurangkan rasa berminyak (muak) selepas makan.
- ☆ Menyegarkan minda: Mengekalkan kecerdasan dan tenaga sepanjang hari.

Teh Taiwan begitu terkenal, adakah ia boleh didapati di seluruh dunia?

J : Teh Taiwan dieksport jauh ke pelbagai pelosok dunia, namun teh berkualiti tinggi yang berasal dari kawasan pergunungan tinggi dengan hasil pengeluaran yang terhad selalunya kekal di tempat asalnya di Taiwan.

Persekitaran pergunungan tinggi yang mencabar serta hasil pengeluaran yang terhad menjadikan teh yang halus ini mempunyai aroma unik yang sangat berharga dan sukar untuk ditiru. Oleh itu, ia telah menjadi buah tangan popular yang wajib dibawa pulang oleh para pelancong.

Selain daripada daun teh itu sendiri, terdapat juga cenderamata dalam bentuk biskut dan pastri yang diperbuat daripada teh. Sebagai contoh, Tart Nanas Tieguanyin dan Kapit Telur Teh Alishan (Tea Egg Rolls) juga merupakan pilihan popular yang sangat diminati!

Memasak menggunakan teh, tidakkah daun teh itu akan terasa pahit?

J : **Tidak~**
Di dalam masakan, teh selalunya bukan untuk "dimakan", sebaliknya digunakan untuk "menaikkan rasa" (penyedap rasa).

Sama ada ia aroma harum daripada teknik pengasapan teh, keharuman lembut daripada teh yang digoreng kilas, ataupun aroma segar yang terhasil daripada rebusan perlahan dalam sup, semuanya membiarkan haruman teh meresap perlahan-lahan ke dalam bahan masakan, lalu menyerlahkan lapisan rasa yang menyegarkan dan meninggalkan rasa manis (hui gan) selepas dimakan.

Di Taiwan, hidangan berasaskan teh yang paling lazim ditemui dalam kehidupan seharian adalah telur teh yang direbus sehingga meresap rasanya, yang boleh didapati di setiap kedai serbaneka.

