

彰化縣新住民 家庭服務中心

NO.

59

115年04月

Pusat Pelayanan Keluarga Pendatang Baru Kabupaten Changhai
Trung tâm phục vụ gia đình người nhập cư huyện Chương Hóa
The Family Service for Immigrants In Changhai County



01 土耳其的泡茶文化

07 英國茶文化的歷史

14 活動預告

土耳其的泡茶文化

牧行之路

土耳其的茶文化代表了土耳其人民與茶葉的種植、製作、飲用和享用相關的知識、技能、傳統和習俗。茶葉是一種農作物，其葉片和嫩芽可用於製作飲品。經過採摘、萎凋、揉捻、發酵和乾燥等工序，茶葉最終變成可飲用的乾茶。土耳其的茶文化根深蒂固，其歷史可追溯到20世紀初。

土耳其是世界主要的茶葉消費國之一，土耳其人以沖泡的方式飲用茶葉。將一定量的茶葉放入熱水中，用小火慢煮。

茶在土耳其象徵友誼、熱情好客，拜訪他人時，幾乎總會餐前、中或餐後奉上茶水，茶在早餐中特別重要，餐桌上總少不了它。此外，人們也喜歡在晚上看電視時一邊喝茶一邊享用。



土耳其也是世界主要的茶葉生產國之一。土耳其黑海地區盛產茶葉。從五月中旬開始的

第一批新芽，品質最佳，其他採摘期則分別在七月和八月、九月、十月，採摘方式主要有傳統剪刀和電動收割機。因為下雪會抑制病蟲害的滋生，所以土耳其茶不含農藥。



土耳其其約有100萬戶家庭在超過約3,600公頃的土地上種植新鮮茶葉。特製的細腰玻璃茶杯不僅能襯托茶湯的色澤，還能保溫，是茶文化的象徵。



此外，用薩莫瓦爾（土耳其傳統茶炊）泡茶更是獨特的享受，這種用柴火加熱的泡茶方法，比普通的沖泡方式更有茶葉濃郁的風味，是一種很受歡迎的飲茶方式，尤其是在農村地區、村莊以及露營和野餐等活動中。

薩莫瓦爾（samovar）主要產於黑海地區，是一種傳統的銅、金屬或黃銅器皿，用於加熱或煮沸水來泡茶。

而在埃及、土耳其和安納托利亞東部地區的一些城市，人們會用細腰玻璃茶杯加上一種叫做「kitlama」的特殊糖來泡茶。這種喝茶方式不是直接將糖加到茶裡，而是用糖夾將小塊糖夾在舌頭下含著再喝。

法律規定，工作場所必須允許員工在工作日至少有兩次茶歇時間。除了是日常生活中心僅次於水的第二大消費飲品外，茶聚也是一種特殊的場合，家人或賓客會聚在一起，分享共同的價值觀。茶也常用於各種儀式、活動和會議。此外，人們在冬天飲茶取暖，在夏天飲茶消暑。總而言之，茶對土耳其來說早已不只是一種飲品，更是一種生活方式。



Çay kültürü, Türkiye'de yaşayan insanlar tarafından çay yetiştirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve içilmesi ile ilgili bilgi, beceriler, gelenek ve görenekleri temsil etmektedir. Çay yapraklarının ve tomurcuklarının içecek yapmak için kullanıldığı bir tarım bitkisidir. Çay bitkisi kesme, soldurma, kıvrırma, fermentasyon ve kurutma gibi adımlardan sonra içime hazır kurutulmuş yapraklara dönüşür. Türkiye çay kültürü çok önemli bir yapı taşıdır ilk olarak 1900 yıllara dayanan bir geçmişe sahiptir. Bu yüzden çay tüketiminde dünyada en fazla çay tüketen ülke durumunda yer almaktadır. Çay genellikle demlemek usulü ile tüketilmektedir. Demleme için önce sıcak bir suyun içine belirli bir miktar çay konulması ve kısık ateşte pişmeye bırakılmasıdır. Çay önemi dostluk misafer pervelik ve ikramdır.

Türkiye herhangi bir kişi misafirlik gittiğiniz zaman yemekten önce yemek sırasında yada yemekten sonra mutlaka bir çay ikramı olur. Sadece yemekte kahvaltı çok önemli bir yere sahiptir. Türkiye genellikle kahvaltı sofrasında çay mutlaka olur. Yada akşam işten dönüşünde televizyon karşısında atıştırmalık yerken içecek olarak tüketilen bir meşrubattir çay . Bunun yanı sıra üretimde de ilk sıralarda yer almaktadır.





Ülkenin Karadeniz bölgesinde olduktan büyük ve geniş çay hasarları yapılmaktadır. Mayıs ortasında başlayan ilk sürgün en kaliteli çayı sunarken, Temmuz-Ağustos ve Eylül-Ekim aylarında diğer hasatlar gerçekleştirilir. Genellikle geleneksel makaslar ve elektrikli motorlar kullanılarak toplanır. Kar yağışı nedeniyle zararlı gelişmediği için Türk çayı pestisit kalıntısı içermez ve benzersizdir. Türkiye’de yaklaşık 800 bin dekar alandandan fazla 1 milyona yakın aile yaş çay üretimi yapmaktadır.

Çayın rengini gösteren ve sıcak tutan özel ince belli cam bardaklar, çay kültürünün simgesidir. Bir çay içelim” daveti, sohbet ve dostluk kapısını açar. İş yerlerinde, evlerde, kıraathanelerde samimiyetin ifadesidir. Bunun yanı sıra samaver usulü yapılan çay farklı bir keyif verir. Odun ateşi ile pişirilen bu yöntem de çay normal pişirme yöntemine göre daha yoğun bir tat verir. Özellikle kırsal alanlarda köylerde ve kamp ve piknik gibi aktiviteler tercih edilen bir yöntemdir.

Semaver çoğunlukla Karadeniz bölgesinde üretilen çayı demlemede kullanılacak suyu ısıtmak ya da kaynatmak için kullanılan geleneksel bakır, metal veya pirinçten yapılan bir kaptır. Çay geleneksel olarak “ince belli” bardaklarda servis edilmektedir.

Erzurum ve Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki bazı şehirlerde çay “kıtlama” diye tabir edilen özel bir şeker ile içilmektedir. Bu yöntemde şeker çayın içine doğrudan atılmaz şeker makası ile kırılan ufak şeker parçaları dilin altında bekletilerek çay içilir. İşyerleri kanunen iş günü içinde en az iki çay molasına izin vermektedir.



Çay günlük yaşamda sudan sonra en çok tüketilen içecek olmasının yanı sıra, tüm aile üyelerinin veya misafirlerin bir araya geldiği ve ortak değerlerin paylaşıldığı özel günlerde, törenlerde, etkinliklerde ve toplantılarda da servis edilmektedir. Ayrıca çay kış aylarında ısınmak yaz aylarında ise serinlemek için tüketir. Öyle ki “çay harareti alır ” diye bir atasözü sahiptir. Konuyu özetlemek gerekirse çay Türkiye için bir içecekten çok bir yaşam kültürü haline gelmiştir. O kadar etkilidir ki sabah kahvaltısı hazır yerine “ çay hazır ” denilmektedir. Kısacası çay hem kültürel anlamda hemde maddi anlamda Türkiye için önemli bir içecektir.

英國茶文化的歷史

宋昕



在 18 世紀以前的英國，喝茶仍然非常罕見。當時的人們更傾向於飲用愛爾啤酒、蜂蜜酒（一種由蜂蜜和水釀製的酒精飲料）、蘋果酒或葡萄酒來解渴。

隨後，在整個 18 世紀期間，隨著葡萄牙、荷蘭和英格蘭等歐洲國家擴大與亞洲的海上貿易往來，茶葉開始從清朝中國流入。儘管如此在那個時期，茶葉仍被視為極其昂貴的奢侈品，僅供富人和精英階層享用。

當時，英國的茶葉進口由實力雄厚的不列顛東印度公司所壟斷，該公司專門與中國、印度及其他亞洲國家進行貿易。然而，由於茶葉的進口稅率極高，茶葉走私也成為了一門利潤豐厚的副業。



到了19世紀，不列顛東印度公司在印度建立了大規模的茶園，這才使得喝茶在英國變得更加普及。19世紀末，錫蘭（現稱斯里蘭卡）也成為了英國主要的茶葉供應地。

在維多利亞女王統治時期（1837-1901），下午茶茶派對成為貴族圈內盛行的消遣。據說維多利亞女王本人每天都會喝茶，並在她住的各個皇室居所舉辦奢華的茶會。

現代英國的下午茶

時至今日，英國的茶通常是用紅茶包沖泡，加入少許牛奶，有時還會加點糖。



無論是清晨醒來、吃早餐、午餐期間，還是下午茶或傍晚，「一杯茶」（英國人常親切地稱為“cuppa”）在一天中的任何時刻都能享用。

一杯茶也是展現熱情款待與人際連結的重要象徵。當有人拜訪你家時，為他們遞上一杯茶能對方立刻感到賓至如歸。

職場中，在辦公室茶水間喝杯茶、配塊餅乾，則為同事們提供了寒暄聊天的絕佳機會。

雖然現代英國人整天喝茶，但「下午茶」(Afternoon tea) 或日常的「茶點時間」(Teatime) 習慣仍是英國文化的核心部分。



許多家庭會在下午三、四點左右停下手邊的工作，喝杯簡單的茶。在這種「茶點時間」，茶水通常會搭配三明治或一塊蛋糕，作為晚餐前的輕便點心。

在英國普通家庭中，茶點時間通常比較簡單。而那些擺盤講究、備有三層點心架和精緻茶具的傳統下午茶，通常只出現在高級飯店或傳統茶館。

下午茶文化在英國不同地區也略有差異。例如，在擁有許多乳牛牧場的英格蘭西南部，下午茶被稱為「奶油茶」(Cream tea)。

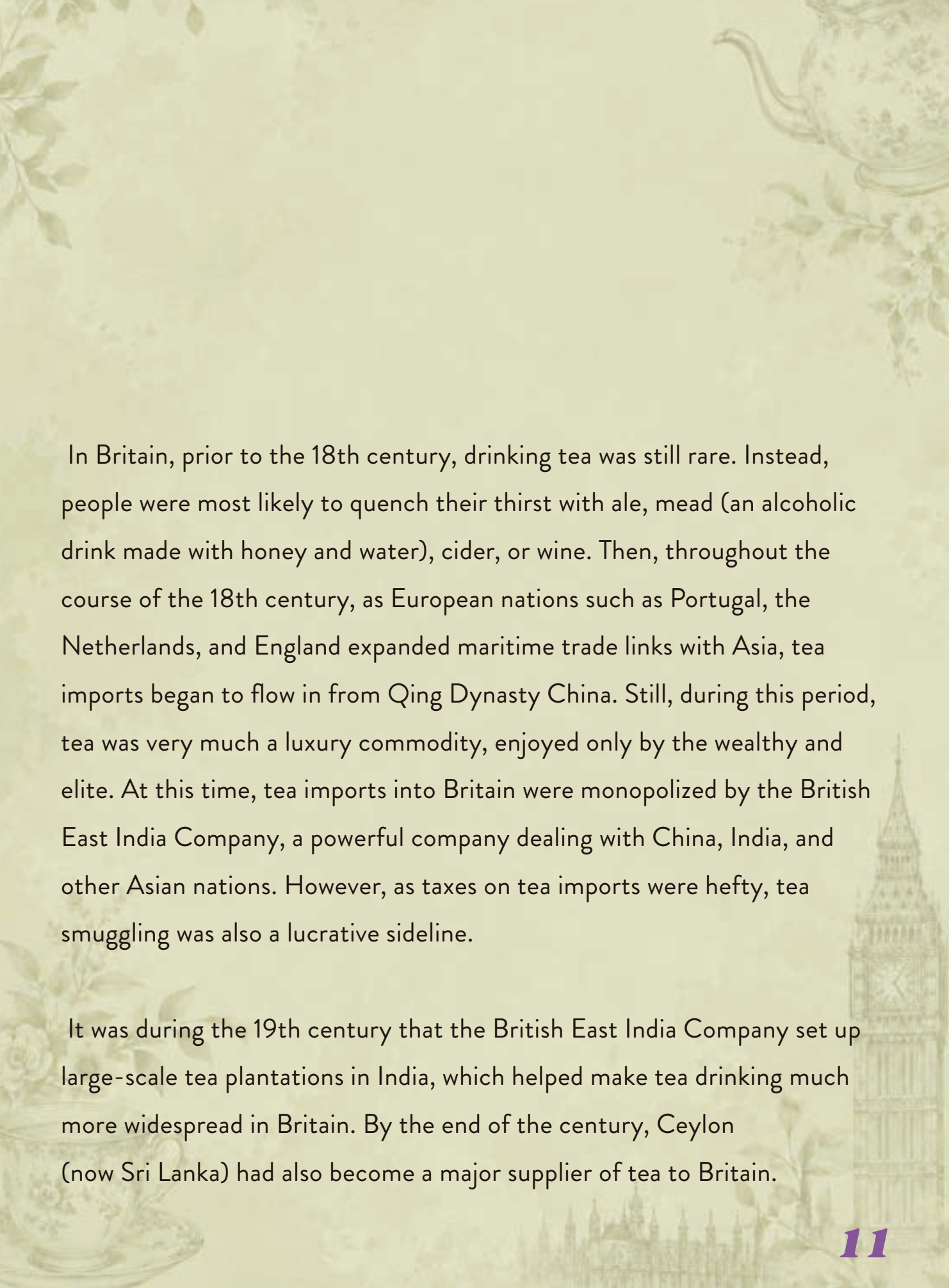
奶₃油₂茶₁包₂含₁一₁壺₂茶₁， 搭₂配₁溫₂熱₁的₂司₁康₂ (scones) ，
並₂抹₁上₂厚₁厚₂的₂凝₁脂₂奶₃油₂ (clotted cream) 和₂果₁醬₂。

以₁下₁是₂幾₁張₂在₂英₁格₂蘭₁西₂南₁部₂德₁文₂郡₁ (Devon) 家₂庭₁
野₂餐₁時₂供₁應₂的₂下₁午₂茶₁照₂片₁。



畫₂面₁中₂可₁以₂看₁到₂配₁有₂凝₁脂₂奶₃油₂和₂果₁醬₂的₂司₁康₂、
各₂式₁蛋₂糕₁、 一₂盤₁盤₂的₂三₁明₂治₁， 還₂有₁一₂大₁壺₂準₁備₂
好₂招₁待₂客₁人₂的₂茶₁。

而₁今₂日₁的₂英₁國₂是₂一₁個₂極₁具₂多₁樣₂性₁的₂國₁家₂，
也₂是₁不₂同₁文₂化₁的₂熔₁爐₂。 在₂不₁同₂的₂家₁庭₂裡₁， 茶₁的₂
定₁義₂可₁能₂截₁然₂不₁同₂： 可₁能₂是₂奶₃茶₁、 紅₂茶₁、 綠₂茶₁
、 花₂草₁茶₂、 香₁料₂拉₁茶₂， 可₁能₂是₂用₁茶₂包₁沖₂泡₁， 也₂
可₁能₂是₂用₁散₂裝₁茶₂葉₁。 但₂無₁論₂如₁何₂， 「英₁國₂茶₁」
(the British cuppa) 始₂終₁是₂這₁個₂國₁家₂最₂受₁歡₂迎₁的₂國₁民₂
飲₁品₂。

The background of the page features a light green and yellow floral pattern. In the top right corner, there is a faint illustration of a teapot. In the bottom left corner, there is a faint illustration of a teacup and saucer. On the right side, there is a faint illustration of the Big Ben clock tower.

In Britain, prior to the 18th century, drinking tea was still rare. Instead, people were most likely to quench their thirst with ale, mead (an alcoholic drink made with honey and water), cider, or wine. Then, throughout the course of the 18th century, as European nations such as Portugal, the Netherlands, and England expanded maritime trade links with Asia, tea imports began to flow in from Qing Dynasty China. Still, during this period, tea was very much a luxury commodity, enjoyed only by the wealthy and elite. At this time, tea imports into Britain were monopolized by the British East India Company, a powerful company dealing with China, India, and other Asian nations. However, as taxes on tea imports were hefty, tea smuggling was also a lucrative sideline.

It was during the 19th century that the British East India Company set up large-scale tea plantations in India, which helped make tea drinking much more widespread in Britain. By the end of the century, Ceylon (now Sri Lanka) had also become a major supplier of tea to Britain.



During the reign of Queen Victoria (1837-1901), afternoon tea parties became a popular pastime among members of the aristocracy. Queen Victoria herself was said to drink tea daily and hold extravagant tea parties in her various royal residences.

Afternoon tea in the UK today

Today, tea in the UK will usually be made with a black teabag, a splash of milk, and possibly some sugar. A “cup of tea” (also known as a “cuppa”) can be enjoyed at any time of day – first thing in the morning, with breakfast, at lunch, or during the afternoon or evening.



A cup of tea is also an important gesture of hospitality and connection. When someone visits your home, offering them a cup of tea makes them feel instantly welcomed. At work, having a cup of tea and a biscuit in the office kitchen offers people an excuse to chat.

Although British people today drink tea throughout the day, the habit of “afternoon tea” or the everyday “teatime” are still very much part of British culture. Many families stop for a simple cup of tea somewhere from mid to late afternoon.



At this “teatime”, a cup of tea will be paired with some sandwiches or a piece of cake, as a way to have a light snack before dinner (or supper). “Teatime” in a British home is a simple affair. The more elaborate afternoon teas, with tiered serving stands and dainty tea sets, are usually reserved for fancy hotels (such as the famous Ritz hotel in London) or traditional tearooms.

Afternoon tea culture also varies slightly in different parts of the UK. In the Southwest of England, for example, which is home to many dairy farms, afternoon tea is known as “cream tea”. Cream tea comprises a pot of tea, accompanied by warm scones served with clotted cream and jam.

Of course, the UK today is a hugely diverse nation and a melting pot of different cultures. In different homes, tea may mean different things: milk tea, black tea, green tea, herbal tea, spiced chai tea, tea made with teabags or with loose tea leaves. But nonetheless, the British cuppa is still a firm favorite across the nation.

新住民中心 下半年活動預告



1 8/30 (日)

上午九點 ~ 十二點半

幫助失眠、增加肌力的安老健康講座

課程 1 以中醫角度了解失眠的預防及治療

課程 2 打造健康好體力，健身房運動趣

2 新住民子女升學與職業探索工作坊

10月共兩場，高中場、高職場

帶你進入升學規畫與職業探索旅程

歡迎一起來探索！



3 11/15 (日) 安老健康飲食講座



請營養師到場實際教大家
如何吃得正確、健康！

4 6/6 (六) 勞保退休制度講座

讓高齡的新住民對勞保、
勞退制度的認識，及了解
自身勞保、勞退現況





彰化縣新住民家庭服務中心

04-7237885 傳真：04-7295997

服務時間：星期一至星期五 09:00-12:00、13:00-18:00
(星期日及國定假日均休館)

地址：500彰化市南郭路一段60號4樓

網址：https://fsi.chcg.gov.tw/

E-mail：family7237885@gmail.com



115年新住民社區服務據點

服務鄉鎮

聯絡方式



彰化市、芬園鄉、
花壇鄉、和美鎮、
伸港鄉、線西鄉、
秀水鄉

地址：500彰化市南郭路一段60號4樓

電話：04-7267996

社團法人彰化縣生命線協會承辦



員林市、大村鄉、
埔心鄉、永靖鄉、
社頭鄉、
田尾鄉

地址：510員林市建國路233號

電話：04-8360155

台灣共創科技藝發展協會承辦



埔鹽鄉、溪湖鎮、
埤頭鄉、北斗鎮、
溪州鄉、田中鎮、
二水鄉

地址：520田中鎮斗中路一段222號3樓

電話：04-8746380

財團法人伊甸社會福利基金會承辦



芳苑鄉、二林鎮、
竹塘鄉、大城鄉、
鹿港鎮、
福興鄉

地址：526二林鎮華崙里

光復路61巷20號

電話：04-8681199

財團法人彰化縣私立慈恩老人養護中心承辦



邀稿

歡迎新住民及家庭成員寫下參與活動想法，或是在台生活經驗、
母國相關文化分享，以增進不同文化家庭經驗交流與互動。

注意事項

- 1 投稿文章需800字內，若您的文章被選上將提供稿費
- 2 單位將有刪減投稿內容的權利
- 3 投稿文章請註明姓名、電話及地址，並寄至
family7237885@gmail.com，標題需註明「投稿半年刊」

- 指導單位：內政部 ●發行單位：彰化縣政府 ●承辦單位：社團法人彰化縣生命線協會 ●發行人：王惠美
- 編輯顧問：王蘭心(彰化縣政府社會處處長)、涂敏群(彰化縣政府社會處副處長)、許詠誠(彰化縣政府社會處婦女及新住民福利科科長)、蔡正忠(社團法人彰化縣生命線協會理事長)
- 總編輯：高翊騰、呂敏昌 ●編輯群：張孟勳、呂佳汶、郭筑璇、陳淑君
- 設計編排：澄子工作室