

从小看TVB港片长大的80后“奶茶大叔”，跑遍了海口近30家茶餐厅寻找正宗港式奶茶的味道。感觉不尽如人意后，他决定开一家港式奶茶店

# 港式奶茶味 「撞」出正宗 「奶茶大叔」：

文海南日报记者 徐珊珊



因为制作奶茶所用的棉线网经茶水浸泡后，形状类似丝袜，港式奶茶又名“丝袜奶茶”。(图片由“奶茶大叔”提供)

## “丝袜奶茶”：从初识到痴迷

“大叔，给我来两杯丝袜奶茶”、“我要一杯鸳鸯奶茶”……在海口市美兰区，一家仅10平方米、仅有2张桌子的港式奶茶店藏身在闹市区中，吸引了不少回头客。

祖籍湖北的奶茶店店主不到30岁，自称为“奶茶大叔”。一个秋日的午后，他向记者讲述了自己从一名港式奶茶爱好者逐步走上奶茶店创业路的故事。



不同于台式珍珠奶茶，港式奶茶喝起来茶味更浓郁，奶香更绵长。  
徐珊珊 摄

“很多人都觉得奶茶和可乐、雪碧一样，都是普普通通的饮料，没啥稀奇的。其实，港式奶茶里包含了很深的饮食文化，是香港味道的代表之一。”“奶茶大叔”说。

作为80后，“奶茶大叔”从小就看着TVB(香港电视广播有限公司)港片长大。“港片中，经常出现奶茶店的拍摄镜头，奶茶已经成为港人必不可少的重要饮食。”

港式奶茶又名“丝袜奶茶”，因其制作过程所使用的棉线网经茶水浸泡后，形状类似丝袜而得名。2013年，在广州出差的“奶茶大叔”，在朋友的带领下，第一次在一家港式茶餐厅品尝到正宗的“丝袜奶茶”。

不同于台式珍珠奶茶，港式奶茶喝起来茶味更浓郁，奶香更绵长，给“奶茶大叔”留下了十分深刻的印象，“入口非常丝滑，回甘味道持久。喝下数小时后，味道仍然萦绕在唇齿之间。”

从广州出差回来后，迷上港式奶茶的“奶茶大叔”开始在海口街头寻找港式奶茶的踪迹。为了找到印象中的味道，他跑遍了海口近30家茶餐厅品尝奶茶，但总感觉不尽如人意。

通过网络，“奶茶大叔”希望能找到同道中人对奶茶文化进行交流。在网上，他与一个在海口从事奶茶行业的香港师傅因茶结缘。两人三不五时的聊天中，加深了他对港式奶茶文化的了解。

## 闭门在家半年学“撞茶”

出于对港式奶茶文化的热爱，“奶茶大叔”决定辞去工作，开一家奶茶店。这个决定，一开始让他的家人难以接受，“你不是一时头脑发热，太冲动了？”

经过深思熟虑，“奶茶大叔”和家人沟通后，去年辞去了稳定的工作，并购买了电炉、撞壶、滤网和茶网等整套设备，开始在家里摸索制作奶茶的工艺。

“在家摸索奶茶制作的半年里充满了坎坷，我常常感觉很挫败。”“奶茶大叔”表示，奶茶看似普通，但是制作非常讲究。一开始，要将多种茶粉煮40分钟左右，煮茶过程中还要进行“撞茶”，然后再进行“焗茶”(用中小火焖出茶叶的香味)。最后，再调入黑白淡奶和糖。

“撞茶”又称“拉茶”，是制作奶茶的必要过程，简单来说，就是把茶水用滤网在两个壶之间倒来倒去，从高处用茶水不断重复冲击茶粉，让茶味更加醇厚。由于茶水滚烫，“奶茶大叔”在长时间反复练习“撞茶”的过程中，还患上了轻度的湿疹。

刚开始做奶茶，“奶茶大叔”因为火候掌握不好，茶味常常很苦涩，难以下咽。一次，由于煮茶时间不足，火候不够，奶茶喝下去后，他突然感觉头昏，胸闷，脖子似乎被勒住了喘不过气来。

“煮的时间过长，烧过头了，茶会溢出来，味道很苦；煮的时间不够，茶的香味又不出来，力度很难准确把握。”“奶茶大叔”表示，在家DIY奶茶时，每煮一壶奶茶要40分钟左右，味道不行又要重来，水平发挥很不稳定。最多的时候，他曾经一天之内冲过7壶奶茶。

今年2月，为了更深入地了解奶茶制作工艺，“奶茶大叔”再次来到香港。在当地亲戚的介绍下，他在一家正宗的港式茶餐厅边帮忙边学习奶茶制作，“在香港茶餐厅帮忙的1个月里，我一直在仔细观察、琢磨师傅的制作工艺，收获良多。”

学习奶茶制作的过程，也改变了“奶茶大叔”的急性子。“制茶的过程需要付出很大的耐心和精力。经过1年多的磨炼，我过去急躁、爱发火的脾气，现在逐渐变得平缓沉稳。”“奶茶大叔”说。

## 让更多人了解奶茶文化

经过1年多的学习，“奶茶大叔”的煮茶技艺逐渐提升，可以通过闻味道、看水泡等方式逐渐控制火候的大小。一次，用自制奶茶招呼到家里做客的朋友时，朋友喝完

后，不禁惊呼：“太好喝了，赶快开家店吧。”

在多方考察和选址后，今年5月，“奶茶大叔”的奶茶店在海口开张，店名中含有“冰室”两个字。过去，“冰室”是一种售卖冷饮、雪糕、沙冰等冷冻食品的饮食场所，广泛存在于香港，被认为是茶餐厅的前身。

为了营造出香港旧时“冰室”的面貌，“奶茶大叔”专门从香港购买了5幅老照片悬挂在奶茶店的墙上，招待客人的奶茶杯是黑白淡奶公司特供的杯子，茶粉、淡奶等原材料也大多都是从香港购买。

但是，和大众熟知的台式珍珠奶茶相比，港式奶茶显得非常小众，并不为人所熟知，“奶茶大叔”对此感到遗憾。他说，“很多顾客刚开始喝了我制作的港式奶茶，觉得没有‘珍珠粒’(糯米粒)的奶茶很奇怪。”

虽然开业只有4个多月，由于口味独特，奶茶店的回头客不少。但是，为了保证奶茶质量，奶茶大叔现在每天店里只供应70杯奶茶。开店后，他还在美食群里结识了许多志同道合的朋友，共同分享对奶茶的感受和奶茶店改进经营的建议。

“有些家庭主妇喝了我的奶茶，感觉味道不错，就添加我为微信好友。她们常常在微信里咨询我关于家庭DIY奶茶的建议。”奶茶大叔表示，一些朋友曾建议他将奶茶店迁到更繁华的国贸地区，但是他认为时机不到，手艺还需要继续磨炼。

“我认为赚钱不是开店的唯一目的。希望在卖奶茶的谋生过程中，让更多人了解港式奶茶文化。”“奶茶大叔”说。



「奶茶大叔」专门从香港购买了5幅老照片悬挂在奶茶店的墙上。  
徐珊珊 摄

## 资料链接

1842年，英国人把“下午茶”的概念带到香港，经过港人的重新演绎，茶香奶浓，形成了港式奶茶的独特味道。不同于英式奶茶，港式奶茶喝起来茶味更加浓郁，奶香更加悠长。在世界各地的美食家眼中，港式奶茶就是香港茶餐厅的灵魂，是下午茶时光不可或缺的美味，它所承载的已不仅仅是美味的享受，更是充满香港风情的下午茶文化。

今年是港式奶茶诞生100周年。香港人对奶茶情有独钟。业界估计，港人每天饮用的奶茶超过200万杯，每年饮用逾10亿杯。2014年，特区政府公布香港首份非物质文化遗产清单，港式奶茶位列其中。

(徐辑)