

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

「撞」出正宗 港式奶茶味

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

“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。



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

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，“你是不是一时头脑发热，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”(用中小火闷出茶叶的香味)。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。经过一年多的磨炼，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

经过一年多的学习，“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，手艺还需要继续磨练。

“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。周



「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)