

# 闖橫店開茶記

# 憶廟街傳港味

■蔡志強在新店「燒臘滷味研究所」裏與蔡瀾為他寫下的「長做長有」合影。

## 港人蔡志強：靠明星效應不如沖好杯奶茶



被譽為「最容易遇到明星的餐飲店」。在小紅書 App 和大眾點評 App 上，「憶廟街」都「憶廟街」是位於浙江橫店的一個餐飲地標，語氣平靜地講出這句話。蔡志強經營的茶餐男星（就坐在你樓上。「港人蔡志強指指二樓包」剛剛你在這裏採訪的時候，XX（內地一線

自 2015 年在橫店開第一間店舖之後，這幾年「憶廟街」又在杭州及義烏開了三間分店。

### 更多關注是好事 好食留客人

店裏除了市井味十足的香港街頭風景，最醒目的就是老闆與明星們的合影了。「有了明星助力，店舖能得到更多的關注，肯定是件好事。」但蔡志強坦言，明星效應只能吸引粉絲進店消費一次，能不能讓他第二次、第三次再來，靠的就是食物的魅力。「所以我從開第二間店舖起，就使用中央廚房來配餐，這樣才能確保無論你去哪間店，吃到的都是同一種味道。」蔡志強說。

走進位於橫店康莊南街 90 號的「憶廟街」，復古的店舖招牌、腳底的斑馬線、麻雀牌堆成的餐桌、掛在牆上循環播放港劇的電視……彷彿回到上世紀八九十年代的香港。

蔡志強表示，「我小時候最喜歡去廟街玩，那裏的食物接地氣，環境又很市井味，所以當我決定在橫店開一家茶餐廳時，第一時間就想到了把『廟街』搬來這裏。」

蔡志強是土生土長香港人，他喜歡做美食，早於 2005 年就進翠華餐廳學餐飲，由魚蛋部到熟食部，到最後機緣巧合進了翠華最機密的部門

秘方部工作。他指為確保食品品質如一，不少大型連鎖食肆的餐品均由中央廚房提供料理包加熱製成，而秘方部就掌握當中配方。當年他在老師傅的帶領下，慢慢學會怎樣炒料調料配料，「雖然很辛苦，但老師傅們也是傾囊相授，學到了很多東西。」

### 還原港味不易 需不斷去試

然而，在內地還原最正港味並不容易。「我店裏大概有兩三百種原材料都採自香港，但剛開始做出來依然不是那個味道。」蔡志強說，後來他才發現，即使是沖一杯絲襪奶茶，由於內地的水質、溫度、濕度與香港不同，哪怕用同樣的操作手法，也沖不出一樣的味道。「需要不斷去調整，才能沖出一杯有靈魂的絲襪奶茶。」

蔡志強還透露，絲襪奶茶的秘方在於茶底，「我可以跟你透露一點點，我們家的茶底是用五種茶葉拼配而成的，除了斯里蘭卡的紅茶，還有其他幾種茶葉調味，而且他們的配比會根據季節作出調整。」

說到為何能與那麼多明星像朋友般相處，蔡志強說：「因為他們還沒紅的時候我們就認識了。」他還為此專門去打造了一套寫着「好演員」三個字的餐具，來鼓勵尚未成名的「橫漂」們。

「因為明星們很看重隱私，所以我在『憶廟街』的隔壁開了一間『燒臘滷味研究所』，常年不對外開放，方便他們來這裏吃飯的同時不會被粉絲打擾。」記者採訪時，一名香港導演自願走入廚房，端出一盤剛蒸好的臘腸。

「這個臘腸是他的朋友從香港寄過來的，他就直接帶過來自己蒸了。」蔡志強笑言，明星們在這間新店可以更輕鬆地做自己，「有家的感覺」。

「去年一位一線男明星在橫店拍戲時受了傷，沒有對外公佈，他媽媽立刻趕到照顧，並在我的廚房裏給兒子燒了一頓家常菜，他吃得可開心了。」



## 為服務更多人 少接萬歲單

■菜單與明星合影一起被壓在玻璃桌板下。

「憶廟街」的兩張透明桌板下，壓着無數蔡志強與明星的合影。從老牌的周潤發、任達華、李雪健、蘇有朋到林峯、陳偉霆、李易峰，還有范冰冰、余詩曼、宣萱到楊冪、吳謹言，都是「憶廟街」的常客。



■點餐處前堆滿了從香港運來的黑白淡奶。

「明星，尤其是港台明星，（大多）習慣拍戲期間請全劇組喝下午茶，這在香港被稱為『萬歲』。」蔡志強透露。

一個劇組往往有好幾百人，因此一次「萬歲」就有幾百份訂單。「鹿哈拍《擇天記》殺青時，足足『萬歲』了 900 份訂單，不僅打破橫店紀錄，還登上微博熱搜。」為保障食物的品質，店舖只能臨時關停專做「萬歲」單，沒辦法接待其他客人。

「一些食客從很遠的地方來吃飯，碰到明星『萬歲』單，只能等或者回去。」蔡志強說，「但現在，我越來越少接『萬歲』單，因為我想服務更多客人，讓更多人喜歡我家的美食。」

## 開私廚 護明星隱私



■演員張頌文寫的卡片與「好演員專用」餐具擺放在一起。受訪者供圖