



▲吳漢源夢想有一天開自己的咖啡室

本報攝

►銀龍在上世紀五十年代成立至今，始終堅持港式奶茶傳統



▲黃家和希望通過提升水吧師傳專業水準和薪金待遇，吸引更多年輕人入行

本報攝



▲梁德酬入行已三十多年

本報攝

上世紀八、九十年代，感覺曾經很近，現在卻覺它漸行漸遠，除了很多已經或者正在消失的玩物和記憶，漸行漸遠的年代中還有很多事物值得回味。如今，我們還擁有一些仍「存活」的事物，讓我們品味「曾經」。

叮叮車、冰室甜品、霓虹燈招牌、茶餐廳及大牌檔等等仍在香港散發着獨特的光輝。它們是歲月的痕跡，部分歷經變幻仍屹立不倒，當中蘊含了一代代人為其注入的情感和故事。

大公報記者 周 怡

情與味

港式奶茶

無綫翡翠台剛播畢的電視劇《愛我請留言》，有不少充滿情感和故事的「舊」物，尤其是當中一些八、九十年代的金曲，劇中角色對舊時代的懷念，其中一個角色一身與時代不符的「舊」裝束，令人感慨。劇中的老牌街邊排檔，讓人既慶幸它們仍存在，又擔心它們「苟延殘喘」。

絲襪奶茶響噹噹

大牌檔、冰室和茶餐廳，名字不同，模式不同，經營方式不同，但同樣都有奶茶。奶茶最早源於港英時期，由喜愛享受的英國人將下午茶的概念及奶茶引入香港，而奶茶慢慢融入本土特色而成為港式奶茶。當中兩個最重要的用料——茶葉及奶，經過改良研發後，成就了香港獨有的港式奶茶——「絲襪奶茶」。

奶茶、奶茶，「奶」字在前，但茶葉確是奶茶的靈魂。成立於五十年代的銀龍茶餐廳，由大牌檔到冰室最終演變成如今的茶餐廳，其奶茶品質始終如一。銀龍飲食集團水吧區域總廚梁德酬告訴記者，茶葉才是主宰奶茶色、香、味的角色。「當年的奶茶，和現今相比，客人要求沒有那麼多，如今客人對茶葉的選擇更嚴謹。」梁師傅介紹說，如今的港式奶茶不會只用單一茶葉，通常會把紅茶中的粗、中、幼茶葉拌勻，以帶出色、香、味。

入行逾三十年，梁師傅十七歲便走入社會，做過水泥工、木工，最終被親戚帶入行，就在茶餐廳扎根至今。「那個年代，因為家庭環境差，工作選擇並不多。」梁師傅說，包吃包住之外，當年在茶餐廳工作，是一個不錯的路。

而無論香港經歷金融危機或者ARS，有茶餐廳倒閉，卻也有無數茶餐廳出現。根據業界數字，全港現時有超過七千間茶餐廳，共有近三萬五千名水吧師傅，其中十八至二十九歲的年輕師傅，卻只佔非常少數。香港咖啡紅茶協會主席黃家和希望能夠團結大家的力量，一同支持奶茶文化繼續發展與傳承，「如果因為一些客觀因素，讓這樣的

文化式微，是一件很可惜的事情。」

沖茶師傅趨專業

為推廣香港獨有的奶茶文化，香港咖啡紅茶協會由二〇〇九年開始舉辦「金茶王大賽」，至今已舉辦了五屆，以加深港人及遊客對港式奶茶以及茶餐廳文化的認識，更成功提高傳統餐飲業及從業員的地位及形象，令更多年輕人願意投身餐飲業。

大會今年再次增設青年組，招募全港十八至二十九歲的年輕人參賽，並舉辦工作坊，邀請歷屆金茶王冠軍傳授秘技，傳承港式奶茶文化，帶出「行出狀元」的正面信息。黃家和認為，這樣的比賽有助推廣港式傳統的餐飲文化，同時透過比賽互動交流，加強從業員的競爭力及專業技術水平，提高傳統餐飲業及從業員的地位及形象，而形象的提升，亦令市民、遊客增加光顧茶餐廳的機會，加強業界的競爭力。

黃家和指出，隨着新式茶餐廳興起，負責沖調奶茶、從事水吧工作的人，亦愈趨專業化，有經驗的水吧從業員的月薪平均更可超越二萬元。二〇一二年「香港金茶王」冠軍梁德酬師傅坦言，「茶餐廳過去亦有聘請年輕人，但流失量頗大，曾令我對聘請年輕人失去信心，慶幸經過耐心的教導，部分擁有約三年經驗的年輕水吧師傅，已可勝任分店水吧主管，處理更多品質監管及人事安排的工作。」

一杯售價十多元的奶茶，水吧師傅於背後付出不少，務求做到色、香、味俱全，沖調時的耐心，和它的價格不成正比，所體現的是水吧師傅對工作的一份堅持和專業精神。現今的年輕一代，正正被詬病欠缺這種默默耕耘的品質。曾為小學教師的二〇一三年香港金茶王冠軍莫佩玲亦有擔任工作坊導師，她認為，要沖出一杯好奶茶，必須經過無數的嘗試和專注，年輕人如能透過自己感興趣的奶茶沖調過程，訓練出應有的耐性及屢敗屢試的決心，無論他

們是否留在餐飲業發展，都會終身受用。

少年金茶王追夢

每位水吧師傅都有屬於自己的奶茶配方，但能創出「獨步單方」的，不一定是擁有數十年經驗的老師傅，還有九十後的首位「少年金茶王」吳漢源。二〇一〇年的「金茶王大賽」首次於中西區新增「青年組」，當時只有十八歲的吳漢源，自創出獨門秘方——用濕毛巾蓋着茶壺的蓋子，令壺內產生對流，並能於指定時間內把茶焗至一定的高温，讓茶味更加突出和香濃。

對烹飪充滿熱情的吳漢源取得「少年金茶王」稱銜，他認為「多學一樣東西，總是不會錯的。」要在香港成為一名出色的廚師，吳漢源深知香港地道飲食文化的重要性。而「少年金茶王」的榮譽，不但令他被選中遠赴美國與當地中廚師交流一年，更有機會於眾多前輩面前示範沖調港式奶茶。「沒想過外國廚師以為台式奶茶及港式奶茶是一樣的，我利用當地的器材及茶葉示範沖調港式奶茶，縱使味道與香港材料炮製的，始終有分別，依然讓當地廚師讚不絕口，很自豪可以肩負發揚港式飲食文化的重任。」吳漢源說。

回港後的吳漢源，先後於西餐廳及酒店擔任西廚累積經驗，夢想於十年後開設屬於自己的Cafe，供應中西式麵包及餐飲，當然包括他最擅長的港式奶茶。「當年參賽是邁向理想的一步，亦帶給我不同機遇，期望更多年輕人能夠認識奶茶，尤其這款香港殿堂級地道飲品。」作為水吧總廚，梁德酬每天都會試奶茶，卻也告誡大家，奶茶雖好，不要貪杯。奶茶富含蛋白質和脂肪等多種營養物質，茶中含有咖啡鹼、維生素及單寧酸等多種對人體有益的物質，當然還有糖分。大家要因應身體狀況，適量飲食才最健康。



撞出來的極致口感

港式奶茶是本地一種獨有的飲品，以其茶味重、偏苦澀，口感爽滑且香醇濃厚為特點。其製作方法較內地奶茶更為複雜，要經過撞茶（拉茶）的工序以保證奶茶中保留茶葉的濃厚，這和香精勾兌的效果是不同的。本地茶餐廳供應的奶茶，多是用俗稱「絲襪奶茶」方式炮製。

「絲襪奶茶」可說是香港文化的一個符號。發明絲襪奶茶的中環老字號蘭芳園創辦人林木河，現時每日賣奶茶逾千杯。但這位年過八十的「絲襪奶茶之父」，從沒用過絲襪沖茶，要知道，蘭芳園開張時，香港還未流行絲襪。

這個名字其實是源於上世紀五十年代的訛傳。「絲襪奶茶」是把煮好的紅茶用一個棉紗網先行過濾，把茶渣隔走而令紅茶更加香滑，但由於棉紗網經茶水浸泡多時，網的顏色與絲襪非常相近，食客見到，便稱其為「絲襪奶茶」。

「絲襪奶茶」聲名鵲起，在內地卻不能像台灣奶茶那麼普及，有一個重要的原因是，它所用的原材料。港式奶茶中的紅茶都是從斯里蘭卡大量進口，斯里蘭卡雨水充沛的亞熱帶氣候，讓這裡出產的紅茶香味濃郁。而香港的「零關稅」貿易制度，讓奶茶的成本從原材料開始就得到控制，做到真正物美價廉，並受到居民及遊客歡迎。

健康親子鞋

孩子是父母的寶貝，生女除了可以為她扮靚，更可以母女裝上陣，大騷溫情。巴西童鞋品牌Bibi的健康鞋墊向來受到英美等地家長的熱捧，其「Fisioflex激活機能鞋墊」是獨家註冊及設計的健康鞋墊技術，並由巴西三大專業醫生參與設計過程，得到巴西足科醫學協會認證。

該鞋墊的設計模仿大自然赤腳走路的感觉，能刺激腳板神經線。品牌新一季產品設有親子裝，讓母親與孩子一同感受天然赤足體驗。查詢可電：2736-1053。



▲◀母女穿同款鞋，既有型又健康



◀以深藍色作主調的太陽眼鏡，別具一格

時尚黑超

春盡夏至，又是享受陽光與海灘的時候。夏裝紛紛登場之際，女士想令造型更奪目，當然要配上一副太陽眼鏡。Jill Stuart今季最新太陽眼鏡有多款以心形圖案作為設計主題，透過暖色鏡框，為夏日鮮艷造型取得平衡，令女士充滿時尚感之餘，又不失優雅韻味。

JS20014採用冷的深藍色作主調，別具個性。鏡腿位置以銀色蝴蝶結上並配上心形閃石，倍增女人味。烏蠅鏡永遠是女士素顏出門的最佳拍檔，JS20018備有特大鏡片，而鏡腿的內外均雕刻上玫瑰花紋，漸變色設計更見獨特。查詢可電：2716 3101。

跟小王子歷險

今年適逢法國名著《小王子》作者安東尼聖修伯里逝世70周年，信和藝術、奧海城及法國駐香港、澳門總領事館，將聯同安東尼聖修伯里基金攜手合作，由5月2日至6月2日於奧海城2期地下主題中庭舉辦大型展覽裝置，向這位法國貴族詩人兼冒險飛行員致敬。

適逢5月11及25日分別為香港及法國的母親節，信和藝術特別邀請本地Scrapbooking設計品牌Love On Paper負責人教授，以紙張製作《小王子》一書中獨一無二的玫瑰花。

除展覽及手工造玫瑰花工作坊外，一系列免費延伸活動包括導賞團、工作坊等，將同期推出。名額有限，先到先得。查詢詳情可電：2740-4108。

▲隨着小王子在書中的經歷，大家可探討愛與友誼等課題

