



▲港式奶茶因茶袋像絲襪而得名絲襪奶茶，蘭芳園就以絲襪奶茶馳名。

# 香濃回甘 港式奶茶裏的舊情懷



▲美食博覽會上金茶王講座現場。 大公報記者 顏現 攝

如何製作一杯奶茶？

## 溝茶

1 奶茶師傅按比例混合多種粗、中、幼茶葉調配茶葉。將混合好的茶葉用茶袋裝好，放入銚壺。



## 煲茶

2 用另一個銚壺把水煮沸。水燒沸後，把盛有茶袋的銚壺放在電爐上，把沸水倒進茶袋裏。蓋上壺蓋焗茶數分鐘至茶煮沸。這一步驟十分考驗奶茶師傅的手藝，訣竅在於時間的掌握。焗茶時間太短難以煲出茶味，太久則令茶變得苦澀。

## 焗茶

4 完成撞茶後，將盛茶的銚壺放在電爐上，用小火再焗上一兩分鐘，釋放茶色和茶味。

## 撞奶

5 作為奶茶製作中的重要一步，上世紀六十年代的烹製傳統是將茶先倒入杯中，然後用淡奶沖向茶中心。這種手法可以中和茶的苦澀，令奶茶更滑。

## 撞茶

3 茶沸後，奶茶師傅打開壺蓋，一手拿出茶袋，另一手舉高盛滿熱茶的茶壺，將茶從高處倒進茶袋之中，撞擊茶葉。一般需要來回撞茶二至三次，讓空氣充分進入茶中，撞出茶香的同时，令茶的口感更滑。



提及世界範圍內的奶茶文化，印度馬薩奶茶、英式奶茶、西藏奶茶、港式奶茶等種類豐富，不同地域製作的奶茶味道也不盡相同。其中，香、濃、滑、回甘是港式奶茶給食客留下的第一印象。一杯港式奶茶加上一份西多士，一份簡單的下午茶套餐陪伴了幾代港人，成為香港飲食文化的一大特色。

以斯里蘭卡出產的錫蘭紅茶打底，加三種以上的茶葉沖泡，再配以淡奶，一份經典的港式奶茶便出爐。然而，看似製作步驟簡單的港式奶茶非常考驗沖茶手法。從調配茶葉、煲茶、焗茶、撞茶的過程中，將味道不同的茶葉的香氣和味道充分留存。而最後的撞奶步驟，則是賦予奶茶回甘滋味。

港式奶茶脫胎於英式奶茶。由於英國上流人士有着「下午茶文化」，在下午三點後至晚飯前，來到西餐廳享用西餅，並配以由錫蘭紅茶和鮮奶煮製而成的高檔英式奶茶。

## 港式奶茶 源遠流長

香港咖啡紅茶協會主席黃家和告訴大公報記者，早在上世紀三十年代，父親黃橋已在香港成立一家貿易公司，進口茶葉和咖啡。有了這些原料，港式奶茶在三十年代開始流行。每天下午三點十五分，很多人都會在茶餐廳喝一杯下午茶放鬆，香港也漸漸流行下午茶風氣。

隨着二十世紀五十年代香港人口的激增，為了解決市民的飲食和就業需求，大牌檔應運而生，也讓奶茶有了可觀的市場規模。由於當時港式奶茶的消費群體大多從事搬運、建築、海員等體力勞動，港式奶茶以多種廉價茶葉為原料烹製。然而，濃茶可提神醒腦，淡奶可補充熱量，這讓港式奶茶依舊成為備受食客歡迎的飲品。

回看港式奶茶的發展不難發現，港式奶茶的形成蘊含着時代印記和港人的獨特智慧。將只供於上流社會的英式紅茶改良成普羅大眾都可享受的美味，港式奶茶為奶茶文化的發揚光大作出了貢獻。作為一種傳統手工藝，港式奶茶的製作

舊情懷

技藝在二〇一四年被列入香港非物質文化遺產，繼續用自己的方式見證中西飲食文化的交融。

在黃家和看來，港式奶茶在市民心中仍舊有着重要位置。每一天，港式奶茶的銷量可達到二百五十萬杯。除了香港，港式奶茶在內地市場也蓬勃發展。「我的公司基本上和全國大部分地區都有着合作關係。其中，大灣區可以飲用港式奶茶的店面已接近三千家，其中有兩千家是茶餐廳，一千家是快餐店。此外，華中、華北、華西等地也出現不少茶餐廳。」

## 金茶王大賽 參加者趨年輕化

為了推廣茶文化，香港貿發局聯合香港咖啡紅茶協會舉辦的「金茶王大賽」，自二〇〇九年舉辦第一屆金茶王大賽起，已經成功舉辦十二屆。二〇一〇年，金茶王大賽增設了「金鴛鴦大賽」、國際賽及青年組別；二〇一九年還舉辦了第一屆「大灣區金茶王大賽」。

在金茶王大賽中可以看到來自全國各地的奶茶師傅，甚至有外國師傅的身影，這讓正宗風味的港式奶茶影響力不斷擴大。其中，不少贏得金茶王大賽的師傅已經入行幾十年。在黃家和看來，和其他手藝行當一樣，奶茶師傅這一行也是易學難精。對於焗茶的火候掌握、不同茶的顏色和味道，都需要沉下心慢慢體會。

「不過在近幾年，奶茶師傅也逐漸年輕化。」據黃家和回憶，最早幾屆金茶王大賽的參賽者普遍在五十歲以上，而現在也出現了一些二十多歲的師傅。「喝港式奶茶是可以感受到沖茶師傅的性格的。有一個在上海參加金茶王比賽的小姑娘只有二十幾歲，依舊可以拿到比賽的冠軍。」

隨着港式奶茶影響力的擴大，北京、上海、內蒙古，甚至是海外的沖茶師傅都來到金茶王大賽中一決高下。黃家和回憶道，「我嘗過內蒙古師傅用馬奶製作的奶茶，別具一番風味。」

▲講座上，奶茶師傅教現場觀眾如何製作經典港式奶茶。



## 港式奶茶VS台灣奶茶 風味大不同

香港和台灣有着幾十年的奶茶文化。儘管香港與台灣之間交通便捷，搭乘飛機只需兩小時便可抵達，但兩地的奶茶歷史、奶茶味道卻各有千秋。

港式奶茶又稱絲襪奶茶，這個名字裏蘊藏着港人的生活智慧。黃家了解釋道，當時，有一些人在香港的英式餐廳工作，看到廚師會用過濾器製作茶水。但這樣很難將茶味充分釋放，味道會很淡。此外，這其實不符合經濟原則。因此，為了能夠讓茶葉重複沖泡，就演變成用茶袋製作港式奶茶。而染過色的布袋很像女性所穿的絲襪，又名「絲襪奶茶」。



▲台灣珍珠奶茶歷史同樣悠久。

而台灣奶茶的發展要晚於香港。台灣珍珠奶茶的「珍珠奶茶」原型應是源自東南亞的「西國米圓」，但由於引進價格較高，後期台灣民間改以番薯粉製作，並在其中添加樹薯粉，使其不會黏在一起、適合加入冷飲。

而珍珠奶茶在台灣盛行卻是在二十世紀八十年代。隨着泡沫紅茶的發明以及盛行，在類似

於咖啡廳的店面中，商家用木薯粉製成珍珠形狀，加糖滾煮後，變成口感Q彈的珍珠粉圓，為食客在喝茶時提供豐富口感的額外選擇，這便有了備受喜愛的珍珠奶茶。

## 玩轉扭蛋樂園



▲期間限定扭蛋區。

8月份，黃大仙現崇山商場化身成一個適合一家大細開心玩樂及學習的親子新國度，提供一站式多元學習玩樂體驗，包括懷舊藝術、STEM趣味科學工作坊及玩味十足的扭蛋主題樂園。

商場於8月下旬展出多達120款精選款式扭蛋以及於周末設有扭蛋跳彈床，讓小朋友過一個多姿多彩的假期。

期間限定扭蛋區：展出多款精選扭蛋，打造東九龍最強扭蛋樂園。（日期：即日起至8月21日）

扭蛋跳彈床：與利佳玩具聯乘設置巨型扭蛋跳彈床，於8月的周末期間開放，顧客消費滿50元即可換取跳彈床入場券一張。（日期：8月20日至21日下午2時至5時）

## 潮戴金飾



▲馬蹄蘭系列純金首飾。

艷陽天，首飾盒都需要換季。justgold鎮金店推出多款新潮時尚的純金首飾以及Peonia Diamond 鑽石首飾，讓女性好好打扮自己。

當中的純金珠寶之選，包括溫婉甜美的馬蹄蘭系列以及清雅剛強的竹韻系列，為女性締造多樣的造型選擇，方便她們出席不同的約會。

▼竹韻系列純金首飾。

