

# 一杯随心情冲泡的港式奶茶 究竟是什么滋味

本报记者 应陶

如今,奶茶店越开越多,下沙的街边巷口三五步就能看见一家。与品茶不同,大多数人喝奶茶,要么是给味觉一个消遣,要么就是逛街、看电影时的一个习惯。如果要一门心思地品奶茶,怕是有些无聊。

而在白杨街道的未名园小区门口却有一家装修中式、挂满字画、陈列古玩的“茶书房”。这里不以快消费、种类多为卖点,单以一杯丝滑、醇厚的“喜悦奶茶”吸引着年轻人。在这里,来了也不着急走,点一杯奶茶品上整个下午的人,还不少。



茶书房老板峰哥和他制作的“喜悦奶茶”。

## 一杯走心的港式奶茶 喝完让人心情愉悦

茶书房老板,大家称他峰哥,70后,出生在杭州,后一直在香港工作,娶妻生子。因内心满怀着对杭州传统文化的喜爱和牵挂,几年前,他又回到杭州创业。

去年7月,峰哥在白杨街道开起了这家“茶书房”。“既是茶室,又是我的小工作室,算是一个小的跨界经营吧!”峰哥说,除了经营这家店,他现在还是一个文创工作室的创始人。

虽说店名叫“茶书房”,但店里卖得最俏的是一杯名叫“喜悦奶茶”的港式奶茶。“这是我们店里的主打招牌产品,喝过的人都觉得赞。”这杯“喜悦奶茶”不仅好喝,名字也非常讨年轻人喜欢。

为啥起这个名字呢?其实,这其中还有一个励志的小故事。峰哥说,“有段时间,我遇到些挫折,很沮丧,有位香港朋友来开导我,还给我做了杯奶茶。我一直记得那个味道,惦记着有一天自己也能做出一杯这样的奶茶。”为此,他专门前往香港,跟着香港传统奶茶的制作人学做奶茶。“学奶茶的那段时间里,我的心情变好了,对待生活也更积极了,曾经那口熟悉的奶茶味也学到了。”他说,取“喜悦奶茶”这个名字,就是为了让更多人喝到奶茶时,内心能感到快乐。

“喜悦奶茶”选用的是斯里兰卡红茶,两种不同品级的红茶按比例进行冲泡。“这样冲出的奶茶比用一种红茶冲出来的味道更香,更醇厚。”峰哥说。

一杯地道的香港奶茶最讲究的是“拉茶”和“煲茶”两道工序,峰哥为记者演示了这两个重要步骤。将茶叶倒在无纺布茶漏中,再将滚沸的热水快速倒入茶漏,反复冲拉三四次。“冲水一定要快,能够一下子激出茶香。多次拉茶能让奶茶的口感比较滑。”

拉完茶,还得煲茶。“煲茶是制作港式奶茶重要的步骤。经过15分钟的煲制,彻底释放了茶香,也能将茶里的青草味给去掉。这样的茶香才纯粹。”

煲完了茶,再缓慢地拉三四次,这茶才算准备完成。先将茶倒入杯中,再按个人口味倒入一定比例的淡奶和炼乳,一杯“喜悦奶茶”就做好了。



茶书房内挂着年轻作者的作品。



老板正在拉茶,为冲泡“喜悦奶茶”做准备。

## 一位任性潇洒的老板 爱奶茶更爱字画

做一次奶茶大约需要20分钟,每次只能做10杯。外带一杯奶茶售价10元,而在店内饮用则为16元一杯,不限时数。“店里只有我会做奶茶,一天能够做的份数有限,一天最多时候也只能卖90杯。”除了日常经营外,“茶书房”每月还会举办一次“喜悦日”,顾客可在当日免费领取一杯“喜悦奶茶”。

除了奶茶之外,“茶书房”还会向顾客供应清茶,白茶、普洱等10多种茶品可供挑选。“每小时按八元收费,其实就相当于座位费,顾客可在店内随意选择一种茶品进行品尝。”峰哥说,他的茶都是经过他精挑细选的,未来他打算在店内开辟茶水自助的项目,顾客想喝什么就自己冲泡调制,他只收个座位费。

在“茶书房”里,峰哥经常被顾客们形容成一个任性潇洒的人物。“他经常一开心就请我们喝奶茶,有时还会给买单,我们总问他会不会亏本。”一位顾客笑着说。不过,如果你仔细品味一下店内的摆设,你就能很快感受到峰哥的任性和洒脱了。

整个“茶书房”里放满了峰哥收集的珠宝古玩、书籍等,其中最让峰哥称道的估计就是墙上的那些字画了。“墙上挂着的字画并非是什么名人之作,都是一些青年字画爱好者的作品。他们基本都是80、90后,喜爱书画却少个展示平台。”峰哥介绍说,“我从小就喜欢这些东西,这么多年来算是具备了一点品鉴能力。他们都是潜力股,有发展空间。我给他们搭建一个平台,办些展示活动,算是提供一波助力。”

悠闲的下午,和友人在这里品品茶、聊聊天、欣赏欣赏字画,也许真是不错的选择。