

目錄

序	4
緒論	8
第一章 全球史視野中的港式奶茶	15
1.1 茶葉、乳製品及糖的傳播	17
1.2 奶茶與帝國主義	27
第二章 港式奶茶在香港的流傳	37
2.1 港式奶茶的起源說	39
2.2 港式奶茶在香港的演變及普及	48
第三章 港式奶茶的製作技藝	77
3.1 材料	78
3.2 器具	83
3.3 步驟	89
3.4 影響奶茶沖製過程的關鍵	101
3.5 熱、凍奶茶沖泡製作的異同	115
3.6 港式奶茶製作技藝及知識的系統化	119
3.7 港式奶茶製作技藝在現代社會的活化	122
第四章 港式奶茶的傳承故事	131
4.1 奶茶師傅入行學師的經歷	133
4.2 傳承者與奶茶製作技藝經驗	149
4.3 奶茶製作技藝的傳承情況	159
第五章 港式奶茶的傳承與創新	181
5.1 港式奶茶的傳承	182
5.2 港式奶茶的創新	184
5.3 港式奶茶的展望	191
參考資料及書目	194
鳴謝	203
後記	206

序

「港式奶茶」成為香港非物質文化遺產代表作之一，政府的支持不可或缺，通過特區政府的非遺資助計劃，嶺南大學的香港與華南歷史研究部出版了「港式奶茶製作技藝的研究與專刊」，將這文化技藝以文字方式，鉅細無遺的紀錄下來，嶺大劉智鵬教授邀請我為此書作序，實感榮幸。

文化及技藝能夠流傳，有各種的因素，它不會因時代的轉變而消失，市場的需求會讓其繼續，其中包含了經濟的因素，但背後的動人故事，使文化得以延續，底蘊日益深厚，港式奶茶文化得以傳揚，除有其歷史價值外，其經濟價值與及感情價值不容忽略。

港式奶茶文化，結合了各種不同的意念，沖奶茶的方法也因應時代不同而轉變、社會經濟發展也改變了沖奶茶所用的原材料，早期以砂煲「煲茶」的方法，也漸漸演變成為具創意的沖茶手藝，這「手藝」或「沖茶技巧」因人而異，而「沖茶師傅」的技藝手法不一，沖出來的奶茶都會有不同的口感及個人風格。

作為香港「港式奶茶」創始者的後人，筆者有幸見證了這文化的轉變與傳承：家父黃柏橋（又名黃橋），早於 1932 年在香港中環域多利皇后街二號創辦了「捷榮辦館」，專營咖啡紅茶批發及零售，1950 年我在上址的四樓出生，自小便受父親的薰陶，接觸這獨特的飲食文化。一袋袋六十公斤重的咖啡，和一箱箱用木箱裝載的紅茶，層層疊疊地存放在倉庫，卻成為我們兒時的「攀山玩具」！小小的布袋裝滿了咖啡豆或茶葉，這些都是我兒時的玩意。

當年域多利皇后街也被稱為「辦館街」，除了街頭的「捷榮」，亦有「榮生祥」、「均泰隆」，街尾有我四叔黃純博於 1929 年創辦的「榮陽」，大家都是經營糧油雜貨、咖啡紅茶的批發與分銷。

在五十年代初，我七叔黃藹初在中環萬宜大廈（重建前）創辦了「蘭香室」，這裏一元十二個酥皮蛋撻仔，一毫半子一杯香濃奶茶，每天吸引二百多位市民排隊、爭相購買。

父親黃橋於 1952 年在上環三角碼頭（即現時西港城旁）創辦了「海安冰室」，供應港式奶茶給海傍的苦力。以煉奶沖的奶茶，是苦力們每天的營養品，可增強體力。我自幼便隨父親巡店，見到苦力與伙計閒話家常、互相扶持慰勉，濃濃的人情味瀰漫在「海安」店中。

我十叔黃柏壯早於 1946 年已經在砵甸乍街開辦了「蘭香閣」，是當時的高級場所，我小時候還記得他打着領呔招呼客人。

當時的中環，有辦館批發、有冰室，更有不少的大排檔集中在中環的幾條街上，中環可以說是「港式奶茶」的發祥地。

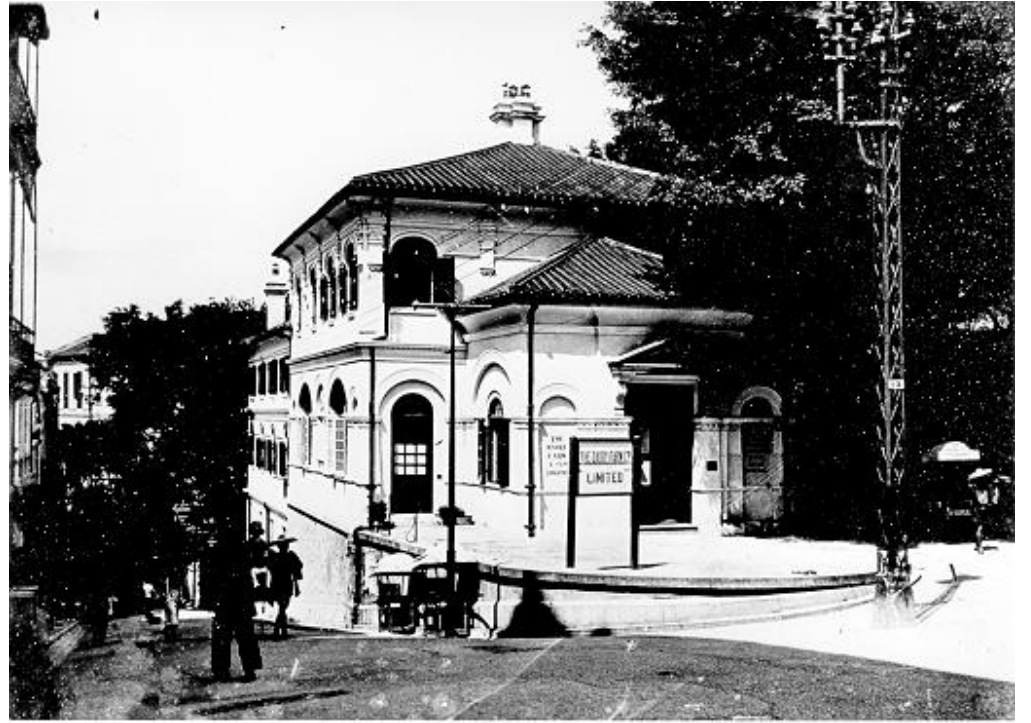
四五十年代「港式奶茶」的紅茶源自廣西，所「煲」或「沖」的奶茶都採用中國的紅茶葉，錫蘭和印度進口的紅茶也有一些，大都是零零散散，跟輪船貨，少少地進入香港，專供洋人享用。後來，六零年代大排檔及冰室興起，用的茶葉也愈來愈大量，英資洋行有見及此，便系統地引入錫蘭及印度紅茶，後因錫蘭紅茶

西方乳製品和糖進入中國

雖然中國境內有奶類和乳製品，但僅屬於部分少數民族的飲食文化，漢族並沒有形成飲食乳製品的習慣。直至近代中西交流頻繁，商埠和租界華洋雜處，漢族才逐漸受到影響，開始培養出飲用奶類和食用乳製品的習慣。1820 年代，有洋商在廣州商館自行蓄養乳牛，供自身乳品飲食之需。1830 年代，外國商船仍會運載乳牛來華以解決在華時的乳品飲食需要。洋商需在商館自行養牛取奶，或帶同乳牛上遠洋輪船，反映當時中國本土仍未有牛奶供應。及至 1840 年代，中國才有乳場開業運營，始於上海；1870 年代在上海華人經營奶棚者眾多。最初，華人只是為了賺取利潤而為外國人供應鮮奶，自身卻亦在這一過程中逐漸養成飲奶的習慣。一方面，具有一定的經濟實力的人目及奶棚生意興旺、洋人每天飲用，自己與家人亦開始品嚐奶類；另一方面，因隔三兩天鮮奶便供過於求，又易變壞難以儲存，東主便索性將多餘的鮮奶分給奶棚工作人員飲用。飲用牛奶的習慣就這樣從以上兩類人開始慢慢擴散至中國社會各階層。十九世紀後期，西洋人開始在中國銷售煉奶等產品，以營養健康作招徠，吸引中國人嘗試，亦甚具成效，故西洋煉奶到 1930 年代已廣為流行。³⁶

另一方面，隨着中西交流日趨頻繁，西洋商人也將美洲大量出產的白糖銷售到中國，以擴大貿易利潤。1880 年代，西洋白糖

³⁶ 盧淑櫻：《母乳與牛奶——近代中國母親角色的重塑（1895-1937）》，頁 21-22、25、32-34。



二十世紀初坐落於中環雲咸街的牛奶公司總部，曾作為倉庫、加工工場和分銷中心，向香港居民供應乳製品（香港歷史博物館藏品，香港特別行政區政府准予複製）

嚴重衝擊中國市場，導致中國自產糖的銷售量急跌。³⁷ 衝擊內地市場的，又包括香港糖和爪哇糖。中國內地已是如此，自 1841 年遭英佔的香港固然不例外。英商更在香港建立糖廠。³⁸

無論是英式奶茶抑或港式奶茶，奶是必要的材料，糖也常常會用於其中。隨着奶和糖在香港扎根，為英式奶茶的飲用，以及其後港式奶茶的孕育，提供了先決條件。

奶茶在英帝國的足跡

當茶葉在英國普及後，英國人普遍養成了飲奶茶的習慣。他們所沖調和飲用的奶茶，稱為英式奶茶。

³⁷ 張兆金：〈清末民國時期洋糖沖擊與贛南糖業應對措施分析〉，《南昌高專學報》，2010 年第 3 期，頁 15。

³⁸ 吳艷霞：〈清至民國福建蔗糖的生產與銷售〉，廈門大學專門史碩士學位論文，2017 年，頁 45。



銚壺坐在鐵餅爐上煲茶、焗茶，過程中會保持壺蓋閉合



師傅不時揭開蓋子，仔細觀察茶葉狀況

沉降至壺底，才進入下一個沖製步驟。³⁷ 一般而言，焗茶的時間長短是視乎茶方中幼茶或粗茶的分量而定，若茶方中幼茶較多，因為「出色出味」得較快，就是「快茶」，焗煮時間較短，相反若茶方中粗茶分量較多則是「慢茶」，需要較長時間焗煮。³⁸ 在焗茶期間，有些師傅會定時打開壺蓋散走茶青味（亦有稱作「臭青味」、「草青味」）；有些師傅更會使用攪拌棒，適時攪拌茶葉，讓茶葉鬆開並帶入空氣，使之均勻受熱、充分散發出茶色和茶味。³⁹

撞茶

有些奶茶師傅會稱撞茶步驟為「拉茶」、「過茶」，所指的是當茶水煮滾後，取出茶袋，放進另一個茶壺，把盛有茶水的茶壺拉高，然後倒進有茶袋的空壺中，可以是另一個銚壺，也可以是膠壺；或者直接把茶袋提高，凌空懸在兩個茶壺之間，一手拉高茶壺，一手保持着茶袋，好讓茶水從高處流過茶袋；如是者重複數次。

37 口述歷史訪談，何偉生先生，生記食家水吧師傅，2021年6月12日。

38 口述歷史訪談，陳子平先生，2016年國際金茶王總決賽得獎者（冠軍）、陳子平港式奶茶研究學院創辦人，2022年9月8日。

39 口述歷史訪談，王林仁先生，九里香茶餐廳老闆，2020年11月18日。



師傅提高茶壺和茶袋撞茶，呈現出一條直線的水柱，是港式奶茶製作技藝的標誌性動作之一



不同師傅均有其獨特的撞茶手法

對於撞茶的用意和作用，不同奶茶師傅都有其各自的理解和詮釋：有的認為撞茶可以把茶葉本身帶有的茶青味撞走，把茶撞得均勻；⁴⁰ 有的認為撞茶可以令茶底注入空氣，奶茶喝起來的質感更幼滑；⁴¹ 有的認為撞茶可以令茶葉在過程翻滾，從而令茶色隨着重複沖泡變深。⁴² 綜合而言，此舉都是希望利用拉茶動作，將茶葉充分發揮其色香味，並加入空氣，令奶茶的質素得以昇華。港式奶茶中的拉茶動作絕非表演，而是有實際作用⁴³，所以撞茶次數需要恰到好處，大部分師傅都是撞三、四次茶。因為如果撞茶次數過多，或者拉得太高的話，就會讓茶因停留在空氣中過

40 口述歷史訪談，姚琪華先生，新寶華茶餐廳老闆兼水吧主管，2020年11月9日。

41 口述歷史訪談，張文泉先生，盛記麵家水吧師傅，2020年11月10日。

42 口述歷史訪談，馬燦杰先生，海洋餐廳水吧師傅，2020年11月20日。

43 口述歷史訪談，錢寶信先生，2015年國際金茶王總決賽得獎者（冠軍），2022年7月13日。



「落奶沖茶」：有師傅採用先奶後茶的作法



的需求。不過，將茶和奶兩者混合，就先下奶還是先下茶，每位師傅亦看法不一。

先奶後茶

就習慣「先奶後茶」而言，有側重於奶茶味道的觀點，認為先下奶再讓茶撞到杯中，能夠讓兩者的味道充分散發，相輔相成，使之更均勻；⁸⁴ 有側重於沖製習慣的考量，認為先下奶可準確判斷其分量，而已備用的茶底味道不會相差太遠⁸⁵，以便奶茶師傅控制質量，令奶茶的口味更見一致；亦有從食客角度出發的看法，認為先下奶再倒茶，兩者在杯中翻滾，這跟之前的沖茶翻滾狀況相近，沖出來就可以飲用，不需要攪拌飲用。⁸⁶

先茶後奶

習慣「先茶後奶」的師傅大致有兩種考量，一是針對奶茶質感，指出「先奶後茶」的疑慮主要是溫差問題，後倒茶的話會使奶茶混合時產生泡沫，令茶面不平滑，甚至會使淡奶變質而起粒，因此傾向先下茶⁸⁷；二是針對沖製習慣，認為先下茶的話，

84 口述歷史訪談，呂錦基先生，漢興茶檔水吧師傅，2020年11月23日。

85 口述歷史訪談，張家寶先生，檀島咖啡餅店（坑口分店）水吧師傅，2020年11月17日。

86 口述歷史訪談，馬燦杰先生，海洋餐廳水吧師傅，2020年11月20日。

87 口述歷史訪談，馬先生，耀記咖啡老闆，2021年5月26日。



「落茶撞奶」：有師傅採用先茶後奶的作法



「左右開弓」：有師傅將茶奶同時注入杯內

得以觀察杯中茶湯分量、茶色深淺變化如何，看到茶色轉變立即停手⁸⁸，奶茶師傅因此能夠更準確地調整下奶的分量，以免預先落太多奶會蓋過茶味，而沖製亦更見靈活。⁸⁹

不論是「先奶後茶」抑或「先茶後奶」都各有其見解，各有側重點，並無定律。先奶或先茶也好，次序先後最終還是混入同一杯子之中，所謂的好與壞都取決於師傅手法的熟練程度。更有師傅在學師時練成茶奶同時注入杯內的手法，「左右開弓」，把技

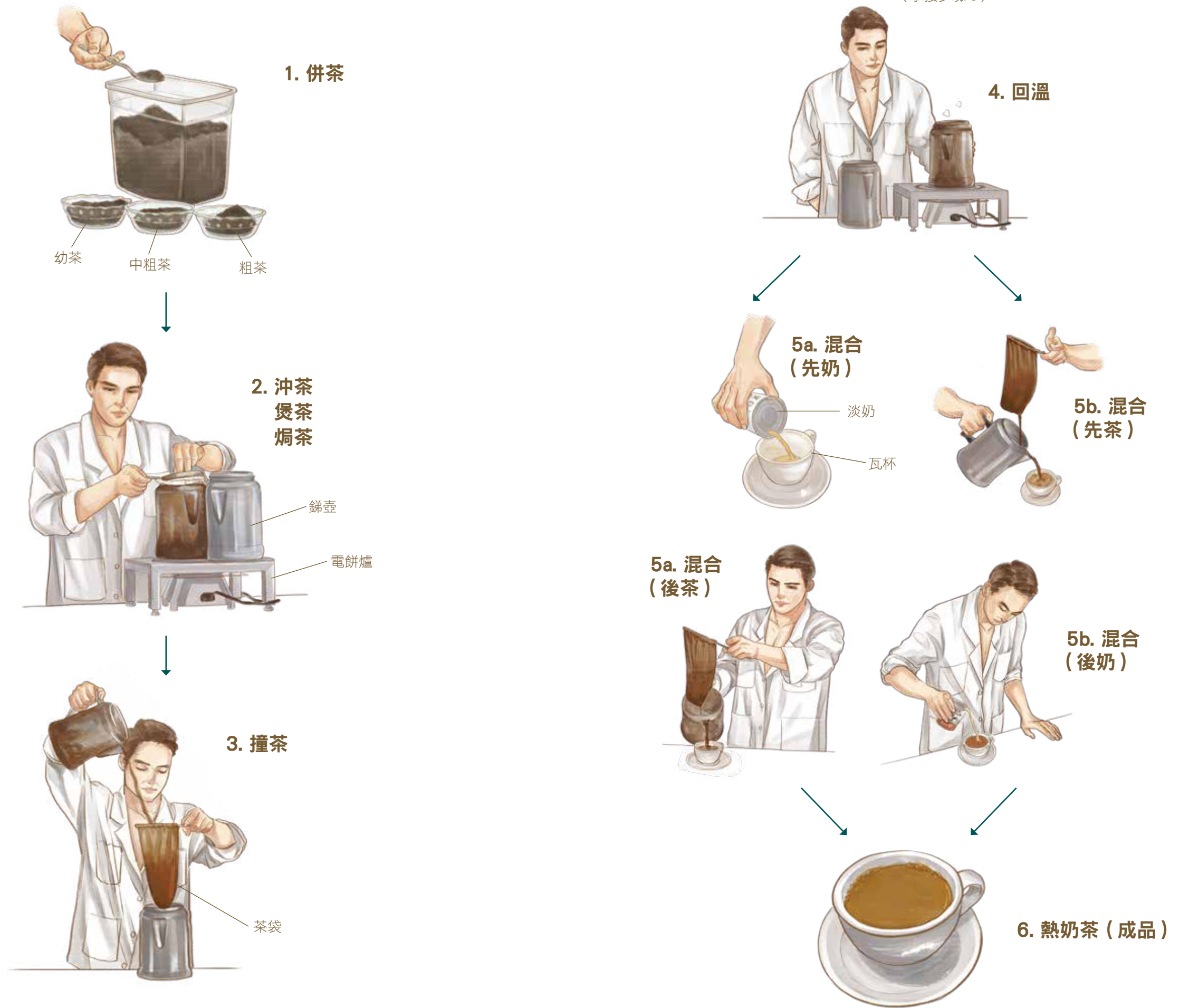
88 口述歷史訪談，鄭建昌先生，國際及大灣區金茶王大賽2021（港式奶茶）——中國香港得獎者（冠軍），2022年8月1日。

89 口述歷史訪談，莫佩玲女士，2013年國際金茶王總決賽得獎者（冠軍），2022年7月13日。

港式奶茶製作流程

熱奶茶

(承接步驟 3)





2019 年金茶王大賽首次以「國際及大灣區」的名義舉行，招徠更多粵港澳的茶師參賽；2021 年的比賽場面墟口，各參賽者賣力獻藝（由香港咖啡紅茶協會提供）

金茶王大賽

香港咖啡紅茶協會由 2009 年起定期舉辦金茶王大賽和工作坊，為推廣港式奶茶技藝不遺餘力。金茶王大賽的參賽者需要在限時內沖出「色、香、味俱全」的港式奶茶，並且由一眾飲食界專業人士充當評判，根據茶色、茶香、茶味、厚度、滑度、回甘等因素評分⁸，要求非常嚴謹，考驗到每一位師傅臨場發揮的實力，所有參賽者對技藝的掌握都絕不會馬虎了事，向社會大眾真正展現出技藝傳承人爐火純青的功力。歷屆「金茶王」得獎者與一眾水吧從業員的學師經歷大致相同，他們毅然選擇參加金茶王比賽，除了是要證明自己的沖茶實力之外，不少師傅更希望藉着金茶王的平台認識志趣相投的行家，與同業人士交流資訊；同時為奶茶製作技藝的傳承與創新出一分力。

香港咖啡紅茶協會亦與香港生產力促進局合作，一同構思及研發出首部人工智能奶茶沖製機械人，名為「金仔 KamChAI」，並在 2018 年的金茶王大賽上粉墨登場。「金仔」是傳統技藝結合創新科技的絕佳例子。與連鎖餐廳的茶機不同，透過輸入數據，「金仔」可以模仿出不同師傅的沖茶手法，真正保留到傳統手沖工序的獨特性，包括沖茶、焗茶及撞茶的步驟，並確保出品水準

⁸ 〈學沖茶不足兩年 滬姑娘奪「金茶王」〉，香港《文匯報》，2017 年 8 月 20 日。



結合人工智能的機械手臂「金仔」，沖製奶茶似模似樣（由香港咖啡紅茶協會提供）

的穩定性，長遠舒緩水吧行業的人手壓力。⁹ 生產力促進局曾將三位師傅的手法輸入至「金仔」身上，其成品亦獲得師傅認可，但單純以沖一壺茶計算，其效率仍未能勝過師傅，而且機械臂的成本高昂，暫時只能應用於表演而難以作全面商業化生產。¹⁰

開班授課

奶茶師傅開班授課是一種創新的傳承方式，配合近年來「金茶王大賽」舉辦得如火如荼，更為新一代傳承人提供了吸納人氣的機會，持續受到社會的關注。金茶王於 2017 年開始舉辦港式奶茶班，由過往金茶王資深得獎師傅出任導師，致力讓更多對茶餐廳行業有興趣的公眾人士認識香港獨有的飲食文化，並吸引更多年輕人入行承傳港式奶茶。¹¹ 有心保育港式奶茶的師傅都一致認為，只有向更多人無私傳授技藝，才能將奶茶文化繼續傳承下去。¹² 學員能夠通過金茶王大賽這個平台證明自己的實力，並藉

⁹ 〈港式奶茶機械人 — 金仔 KamChAI〉，金茶王網站，<https://www.kamcha.com.hk/%e6%b8%af%e5%bc%8f%e5%a5%b6%e8%8c%b6%e6%a9%9f%e6%a2%b0%e4%ba%ba-%e9%87%91%e4%bb%94kamchai/>，擷取日期：2023 年 5 月 31 日。

¹⁰ 口述歷史訪談，陳子平先生，2016 年國際金茶王總決賽得獎者（冠軍）、陳子平港式奶茶研究學院創辦人，2022 年 9 月 25 日。

¹¹ 〈港式奶茶入門課程〉，金茶王網站，<https://www.kamcha.com.hk/workshop-zh/milkteacourse-elementary-zh/>，擷取日期：2023 年 5 月 31 日。

¹² 口述歷史訪談，陳子平先生，2016 年國際金茶王總決賽得獎者（冠軍）、陳子平港式奶茶研究學院創辦人，2022 年 9 月 8 日。