



奶茶用料考究、制作精细，历经醒茶、煮茶、拉茶（撞茶）、焗茶、撞奶等工序，将牛奶蛋白质和茶叶单宁酸，绵醇香滑。



拉茶文化



余庆池现场分享制作奶茶的技艺。

揭秘“非遗奶茶”背后的故事： 每一口都是满满的匠心与传承

深圳侨报记者 谢青芸 通讯员 夏琪 文/图

装满开水的茶壶高高举起，深褐色红茶倾泻而下，瞬间茶香四溢……8月24日，由深圳中华职教社主办、市人力资源保障局协办的“职业青年说”第十三期成功举办。活动邀请港式奶茶第四代传人、深圳市市级非物质文化遗产项目代表性传承人余庆池，从奶茶历史、“非遗奶茶”发展以及制作展示过程，揭秘他近30年坚守“匠心”、传承非遗技艺的故事。

港式奶茶是怎么诞生的

港式奶茶是中国香港的一道独有饮品，一杯港式奶茶加上一份菠萝包是香港饮食文化的一大特色。余庆池介绍，奶茶历史悠久与唐朝文成公主有着密切关系。

据说，文成公主喜欢饮茶，她与松赞干布成亲时，陪嫁的嫁妆除了金银首饰、绫罗绸缎，还有茶叶。远嫁西藏后，因为喝不习惯当地的牛羊奶，有一次文成公主将刚熬好的茶汤掺入牛奶当中，发现其味道比单一的奶或茶更特别。之后这种制作方法便传遍整个藏区，奶茶就这样诞生了。

十七世纪，奶茶经西藏传往印度，再传至英国，后从英国传回中国香港。而港式传统奶茶源于二十世纪初的香港老街，香港人在制作奶茶时提高了茶料的比重，制作出更容易被港人接受的“港式奶茶”。

潜心钻研奶茶制作技艺

1995年，26岁的余庆池已是奶茶的“真爱粉”。一次，他在餐厅就餐时，意外发现当天的奶茶比以往的味道更加醇正，打听之后发现，原来是专注港式奶茶制作的老师傅来到店中。

年轻的余庆池在朋友介绍下结识师傅刘钦昆，当即决定拜师学艺。最终，凭借诚心和光大港式传统奶茶的决心打动了师傅，成为港式奶茶（麦氏）制作技艺的第四代传承人，就此开启自己三十年如一日、钻研工艺传承与革新的“奶茶人生”。

奶茶技艺的发展是艺术的传承。在余庆池眼中，港式奶茶不仅仅是一杯饮品，更是一生为之努力的精神寄托。在传承传统的同时，他不断尝试改良港式丝袜奶茶的制作技艺和配方，曾经一天喝了十五杯奶茶。

后来，他逐步建立起一套标准化工艺流程，只为确保出品的每一杯奶茶都能保持纯正的口感。在茶底选材上，选用来自我国安徽和英国、印度、斯里兰卡、南非



嘉宾揭秘“非遗奶茶”背后的故事。

等国家的八种粗、中、幼不一的优质红茶，混合荷兰进口的黑白淡奶，添加精制白砂糖，混匀搅拌制成。

余庆池介绍，一杯好的奶茶在制作过程中工序、技艺至关重要，需要经过醒茶、煮茶、撞茶、焗茶、撞奶等工序。其中，醒茶能够唤醒茶质，余庆池打了个生动的比方：“醒茶就像每个人早上起床要提神醒脑一样，如果没有这一步骤，将大大影响茶叶的口感。”撞茶则是利用热水冲撞茶叶，萃取茶香和茶味的手法。

用心冲泡奶茶体味人生

2021年，余庆池被评为深圳市市级非物质文化遗产项目代表性传承人。如今，他开设的奶茶店已成为深圳的“非遗文化”名片。在南头古城和中英街，余庆池奶茶店铺前总是排着长队，很多香港朋友喝完都会感叹是“童年的味道”。

出门在外，如何做出一杯简易版的奶茶？余庆池现场分享出差时的“秘方”：用150毫升的水焖泡红茶包5分钟，加上40毫升纯牛奶和5至10克左右白砂糖，便可做出“简版”港式奶茶。

余庆池表示细节很重要，为了让口感更加丝滑柔顺、茶香浓郁，冲泡过程中应该上下轻拉茶包，过程类似“撞茶”。另外，季节和温度也影响倒入牛奶的顺序，夏天后加奶，冬天先加奶……

活动中，余庆池还将港式奶茶制作“作坊”搬到现场，现场观众不仅一饱口福，还争相体验制作奶茶的乐趣，香醇浓厚的味道在观众嘴角蔓延，坚持“匠心”、锤炼技艺的种子也在职业院校学子心中悄悄萌芽。深圳城市职业学院的叶同学、朱同学和张同学感叹道，港式奶茶制作的一招一式看似简易，却内有门道。未来不管身处哪个行业，都会倾注匠心匠艺，锤炼绝活绝技。