



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

泰國手標紅茶

我在泰國生活的那段日子中，雖然也帶了普洱去沖泡，但是在外不便，喝得最多的，還是泰國手標的本地紅茶，一喝上癮，喝個不停。

通常是向小販買的，泰國小販像螞蟻，每到一處，一歇下來，就有各種小販攤出現，小吃的種類無數，喝的就是咖啡攤，所謂咖啡攤，喝咖啡的人不多，主要是賣茶，而一種商品賣得好時，通常便會出現抄襲的，像可口可樂之後出現百事可樂，但是只有泰國手標紅茶，打遍天下無敵手，一帆風順地出售。

到底是什麼茶？像錫蘭紅茶嗎？不，不，不，一點也不像。說上顏色，也的確紅，而且紅得厲害，味道不接近任何飲品，是獨一無二的。

好喝嗎？第一次喝，加重煉奶的話，還可以喝下，只是味道出奇地怪，要是不加糖的話，那麼有些人可能一喝都吐出來。

總之，個性強烈，只有喜歡或不喜歡，沒有中間路線，令人愛上，也是這種獨一無二的味道。

顏色紅得近乎不天然，包裝上的內容分析，都只強調零卡路里，零蛋白質，零飽和脂肪酸，零碳水化合物，什麼都是零，但到底有什麼原料，只有看不懂的泰文。

那麼香，那裏來，那麼令人上癮？會不會含罌粟？管他什麼物質，只要好喝就是，泰國人天天喝，也沒出毛病，我們偶爾飲之，又如何？

小販們通常推着一輛小木車，車上有個鋁質的大圓桶，頂上有幾個洞，裏面煲着滾水，用根鐵勺子，把滾水舀出沖進布包，布包中加茶葉，濃茶即沖出。很少人像我那麼清喝的，都是下了大量煉奶，不甜死你不必給錢。

有時，我還看到小販們把沖完的茶渣扔入大水桶中，水桶下面生火，煲完又煲，不濃也變濃，越濃越好喝，直到上癮。

有些人會停下來，在小販車旁邊慢慢喝，但大多數是拿了走，一面上路一面慢飲。用什麼裝着呢？當然沒有當今星巴克那種包裝，通常是用一個裝煉奶的罐頭空罐，蓋子打開了，在蓋的中間鑽一個洞，把一條稻草穿過，打個結頂住，就是一個原始又完美的廢物循環容器。

後來慢慢進步，年輕小販更不會用稻草，就發明了一個塑膠的套，套

住鐵罐，兩邊有耳朵，可以手提。更進步時，罐也塑膠，袋也塑膠，吸管也塑膠，整個海洋，都是塑膠了。

一喝上癮，想買回去當手信，或自己在家沖泡時，可買他們的罐裝，最早是一大鐵罐裝着，至少有五公斤重，後來慢慢改回罪魁禍首的塑膠，變成四百克裝，更有方形罐裝，裏面一包包網裝，泡起來方便。大鐵罐的好像永遠喝不完，改小後，裏面有根塑膠的匙子，一勺一次，份量恰好。

一開始，我就預言，那麼美味的飲品，一定會在東南亞以外的地方流行起來，當今有那勢頭，不只華人喜歡，連老外也上了癮，賣得通街都是。

香港後知後覺，要喝手標紅茶，只有去到九龍城的泰國店才能找到，而且不是每一家都有。看到台灣人的什麼珍珠奶茶紅遍天下，泰國人也自設了手標紅茶專門店，現在你去到泰國的每一個大型的商場，都能找到一家分店。

商標是大大隻地寫着 Cha Tra Mue，分別賣茶拿鐵，抹茶剉冰，玫瑰奶茶，更有各種軟雪糕。說到雪糕，手標紅茶雪糕奶味十足，又軟又滑。

手標紅茶始於一九二〇年，由一個華僑始創，到了一九四五年，這家人發揚光大，在曼谷的唐人街正式建立公司，剛開始時不是獨沽一味賣茶，也由中國進口烏龍、綠茶和鐵觀音等等茶葉，但天氣熱的泰國不適宜只喝中國茶葉，便開始在清萊種植賣這些有茶味，並可以加糖加奶加冰的獨特紅茶了。

我們自己沖泡時，用什麼煉奶好呢？當然是用原汁原味「烏鶯牌」CHOU」煉奶了。

在二〇一七年二月，這家人開始推「玫瑰花茶」、「荔枝玫瑰花茶」和「蜂蜜玫瑰花茶」，加了大量的冰，用最多的糖泡製，裝入塑膠杯中，杯耳上面印有「Happy Valentine's Day」字眼，超級浪漫。

現在都會幾句泰語，到了那邊叫起來較為方便：一，Chaa Nom Yen 茶濃煙，就是泰文冰奶茶的意思，把字拆開，Chaa 當然是茶的意思，Nom 就是牛奶了，而 Yen 就是冰了。如果想在香港購買，可到「昌泰食品」。

地址：九龍城啟德道25號
電話：+852-2382-1977