

在全球 50 个国际文化大都市中，上海坐拥的咖啡馆、茶馆总数双双排名全球第一，这是 2021 年 1 月初，上海交通大学与美国南加州大学联合团队公布《2020 国际文化大都市评价报告》中的数据。

咖啡与茶，是世界上最重要的两大饮品，不但消费量居于世界无酒精饮前列，而且还融入了世界各地的风土文化。一杯浓郁醇香的咖啡叫醒了多少人的清晨，而人们的文化记忆里，也总少不了一杯袅袅清茶。两者的交融，在海派文化的魔都，最合适不过。

在上海，茶遇上咖啡，唤醒世界香味。

茶做的咖啡是怎样的滋味

看着杯中经典的拉花，嗅到扑面而来的熟悉的香气，你以为这只是一杯平常的卡布奇诺；但当饮品入口，你就会发觉它多了一股独特的香醇，是任何咖啡都不具备的——是的，这不是卡布奇诺，而是“卡布 tea 诺”，是一杯完全以茶叶为原料，用咖啡的制作手法创制出来的“茶咖啡”。

在薛勇敏的“茶是一枝花”泡茶店里，这样的以茶为原料制作出的“咖啡”，还有好几款。2016 年底，之前从事广告设计的他想要转换生活方式，开一家小店。多年对饮茶和茶道的爱好，让他计划开一家“泡茶店”，是一家与别人不一样的店。

“老式茶馆里的功夫茶，节奏太慢；做成普通的奶茶店，那就没有什么特色。我觉得开在上海的泡茶店应该有上海的特色，要足够洋气，要足够有创意。于是我想到，要开一家充满咖啡元素的泡茶店。”他告诉《新民周刊》记者。

如果只是把店面装修成咖啡店的风格，那只有外观而缺乏实质和灵魂。薛勇敏设想：能不能以茶叶为原料，用做咖啡的方式来创造新的饮品？于是他自学制作咖啡技术，买来优质的咖啡机。他问聘来的咖啡师：你们能用咖啡机来加工茶吗？可以用茶来拉花吗？“从来没这样做过”“应该做不到吧”……他得到的都是这样的回答。



薛勇敏的泡茶店。

“这么做确实是有难度的，毕竟茶叶和咖啡豆的成分与特性都不一样。但我想，咖啡豆是磨成粉之后再进入下一步制作，抹茶也是把茶叶制成粉末再饮用，咖啡与茶的制作方式是可以共通的。”把红茶做成“卡布奇诺”的另一大难题是：红茶比较苦涩。薛勇敏就不断挑选合适的茶叶品种，再在咖啡机上一遍遍试验：萃取时的压力、速度、分量、浓度……各种参数不断微调，以求减少苦涩，让留在杯中的饮料足以香醇下口。抢在开店时间前，他的试验终于成功。他把这款“卡布 tea 诺”称作“魔茶”，意为“用咖啡机做的魔都之茶”。

上海“新克勒”创制的一款充满魔都调性和创意的“茶咖啡”，加上融入永康路文艺风格的店面环境，让薛勇敏的小店在开张后不久很快登上了当时点评网站上海咖啡店分类的榜首。他没有停步，而是继续花心思研究制作更多的“茶咖啡”。如今，在他的小店里，浓缩、美式、拿铁、冰滴、手冲……人们可以喝到以任何一种咖啡的制作方式制成的茶饮，也同样是容器、外观和咖啡一样，店内的感觉也和咖啡店一致，但多了一股茶独有的滋味。

“第一次喝我们的‘咖啡’，你多半会很好奇，要问我是怎么做的。这就是我想要的效果。”在薛勇敏看来，他要做的东西一定是不平庸的，是必须要让顾客能够“哇噢”惊叹一下的。除了融合茶与咖啡，他还一直从时事热点中吸取灵感，通过餐饮表达自己的态度，让人们在拿到他创制的餐饮时，会心一笑或是有所思索。例如，特朗普的特立独行让全世界为之侧目，薛勇敏就创作了一款泡芙“特靠谱”：一眼看去就是特朗普的



我觉得开在上海的泡茶店应该有上海的特色，要足够洋气，要足够有创意。于是我想到，要开一家充满咖啡元素的泡茶店。