

# 無酒精氣泡飲 創另類茶文化

冷泡茶，於飲品界打響名堂。Winston 選址葵涌設廠，大量生產有氣



除了經營零售業務外，Winston 不時代表公司參與不同展覽，與同行交流。（受訪者圖片）



「正山小種氣泡茶」採用紅茶基底，盡展煙熏松香及甜蜜果香，適合搭配不同肉類菜式。

## 人情味濃

茶文化在世界各地蔚為風潮，催生各種新興時尚飲料，近年異軍突起的有「氣泡茶」。

對釀酒工藝頗感興趣的 Winston (劉鍵德)，在學時忽發奇想，期望創新一種體驗豐富的飲品，及後品牌 Mindful Sparks 如願誕生，主力生產有氣冷泡茶。Winston 結合食品科學知識和技術，製作一系列富含抗氧化功能的氣泡茶，為不喝酒人士帶來另一種選擇。

撰文：黃紫慧 jackiewong@hkej.com

Winston 運用大學所學知識，開設 Mindful Sparks 研發不含酒精的有氣冷泡茶。（吳楚勤攝）

「法國白桃與伯爵茶」突出了佛手柑果皮香味及法國白桃味，帶來豐滿口感和甜味，柑橘芬芳特別清新。



在港大主修食物及營養科學的 Winston，畢業不久便選擇創業，一切緣於一份關於製作蜜糖酒的畢業專題。他分享，那份報告主要研究新酒款，其中一部分為 Sensory Evaluation，需要找一些受訪者試飲和分析口感，卻意外發現身邊多數朋友都不喝酒。

「其實飲酒的人只有一小撮，可惜的是，在非酒精世界裏，沒什麼人做過一些 High-End，又可打入主流市場的非酒精飲料。就算一些無酒精的氣泡飲品，大多數已被定型為便宜路線，所以希望嘗試打破這個印象。」

受這份畢業專題啟發，Winston 進一步思考，

當市場上酒精飲料發展得如此多元，有平有貴和不缺各式味道時，有否一款非酒精飲品也有這種發展可能？

### 如同香檳檔次

在多番考慮下，Winston 於 2020 年創立主打氣泡茶的「Mindful Sparks」。問到為什麼選擇茶飲，Winston 說：「若生產一種新飲品，我覺得重點在於，製作上可怎樣呈現其 Complexity。我好快就想到茶，它本身文化根基深厚，而且品種非常多。問題在於，講到品茶通常好兩極。一邊給人感覺門檻很高的茶藝，你需要一定基礎才可進入那個世界；另一邊就是茶包文化，雖然非常普及，不過同時形象拉到好低。」

如何實踐？最後他想到開發「氣泡茶」。他們的產品中，不少利用軟木塞封裝瓶裝氣泡茶，這染如同香檳般的精緻和喜慶感，主打口感層次豐富的高級茶飲。

從一開始每月生產 3000 支，到後來客源逐漸增加，包括不同著名茶室餐廳，Winston 決定在葵涌正式設廠大量生產，逐步在業界打響名堂。

這公司賣點是通過富含抗氧化功能的氣泡茶，推廣正念和健康理念。記者好

奇 Mindful Sparks 名字由來，他分享：「以前修讀飲食文化課時，認識了 Mindful Eating，自己好受這個概念啟發，品牌命名靈感亦由此而來。講起 Mindful Eating，好多人覺得這個說法偏宗教，其實可不那麼靈性地理解，例如飲茶時，留意香氣、餘韻，以及茶葉來源，單純了解所喝飲品背後的故事。」

### 突出柑橘清新

當日他推薦的「法國白桃與伯爵茶」，生產靈感來自伯爵茶起源故事：相傳茶葉從中國運往英國的過程中，佛手柑與茶葉意外混合。因此，他們特意在飲料中突出佛手柑果皮香油味，再加入法國白桃，帶來豐滿口感和甜味，突出柑橘清新。

作為食物及營養科學生，Winston 把所學融入生產，包括使用六重萃取方法製作氣泡茶，最大限度地提取茶葉風味和口感。這種方法需要精確時間和溫度控制，以確保茶飲品質，從而突出香氣、風味及餘韻。至今，該公司已做出十多種氣泡茶味道。

作為社企，Mindful Sparks 正為 SEN (特殊學習需要) 年輕人提供職業培訓、工作機會，下月初又參與由豐盛社企學會主辦、位於花園道 3 號的聖誕戶外市集，分享更多品牌故事。

「薑餅人薑啤味汽水」為季節限定，薑的香氣和風味顯著，且帶有薑餅香料特色，味道富層次。



## 尋常食材 變出靚髮

廚房不少食材，原來都是養髮防脫髮之寶

- 1 吃完碌柚不要掉核！民間自古已用柚核來防脫髮
- 2 細細粒的黑芝麻，原來是健髮好幫手
- 3 一日一蘋果不只醫生遠離我，枯髮也會遠離我

限時直銷優惠

實體書 HK\$138 本地包郵



宮廷走一圈，跟着帝王去養生

李思齊教授 文芊 著

想知道更多養髮防脫髮食療和土方？跟着李思齊教授、文芊穿梭古今、反轉宮廷，尋找不為人知的美容養生秘方！鄭丹瑞、容沛光、陸錦榮、羅燦 跨界聯手推薦

實體書 HK\$138 電子書 HK\$118

好·賞·玩 商店、各大書店、信報書角app及HKTVmall有售

信報出版 HKEJ PUBLISHING

掃此 QR Code 購買 bit.ly/hkej163



查詢電郵：hkejpublishing@hkej.com Find us on 信報出版社

### 班哥有食緣

班哥

## 多子花膠

近年有幾種海味大跌價，首當其衝是燕窩，因有太多假冒貨，又有說可致癌症。當中「血燕」被查出染色，因而未能進入內地海關，頓時身價大跌。由古至今，燕窩都是名貴食材，然而說到一級優質「洞燕」，養殖屋或合成燕窩貨色，根本不能相提並論。

如今頂級的越南燕窩，一樣賣到數千元一兩，只要夠優質，一樣有市場。古時廣東陽江同樣有燕窩出產，如今已不復見了。現代人愛用燕窩製作甜品，其實用來做菜更美味可口，「雞蓉燕窩羹」便是班哥至愛。滿漢全席「高官燕喜」更是不可或缺名菜。燕窩深得達官貴人喜愛，皆因化痰止咳、養顏滋補。

今天環保意識興起，使到魚翅銷量大跌，尤

其新一代年輕人婚宴，大多不再選用魚翅菜式。我認識的海味商人，為此叫苦連天。如何釐定哪種鯊魚可捕殺、哪種可保留？天曉得。

多年來不少傳媒經常報道捕鯊者將魚翅割去，把魚拋回海中，實在太殘忍了。這種自作孽不可活，反而搞垮魚翅市場。上環海味街老闆老彭說：「現在連大隻些的海虎翅都不敢陳列出來，怕有環保人士來投訴。」

### 獨領風騷

燕、鮑、翅、肚中，輪到肚(花膠)獨領風騷。很奇怪，那些環保人士為什麼看不見？一樣有漁民把數百斤海魚殺掉，只取其魚肚，魚肉則棄之，這又算不算有違環保觀念？

花膠滋陰補肺、補胃，對男士腎虛有補助效益，女士吃後皮膚白滑，有養顏活血等功效，另一奇特效用：助孕保胎，從前水上人家多生子女，除吃營養魚類，就是多吃花膠。吃花膠吃到出神入化者，首推賭王了，他一生妻妾成群，生了十多個子女，聞說全靠經常吃頂級鮑肚公。

據說有種白花膠功效非常神奇。話說在一次飯局中，碰到已屆 80 歲的老漁民「嬌姐」，她說，曾因割鯪魚時，不慎被刺傷手指，搞到食肉菌入侵，感染到整隻右臂。當時醫生話要切手保命，當時「嬌姐」聽隔鄰床病友說，可試一下吃白花膠進補，剛巧老漁民家中常備，於是連吃兩次，傷口立即癒合，非常神奇。

花膠滋陰補肺、補腎，更是女士養顏寶物。

