

一碗杏仁茶 四代人坚守

——阳江非遗传承人蔡奕林的故事

在阳江,对于很多老城居民来说,杏仁茶的味道,就是刻在记忆里的味道。尤其是走进市区南恩路,那缕飘香,总能唤醒外出游子对故乡的眷恋。杏仁茶制作技艺在江城区西濠风情街的蔡氏家族手中,已传承了四代,并入选区级非物质文化遗产项目

目。何以一碗寻常茶饮,能牵动四代人的坚守与无数阳江人的情怀?近日,记者走进“杏香人家”茶饮店,专访了这项技艺的第三代传承人——蔡奕林。

■ 阳江日报记者 / 陈海涛

牵挂

游子归来总要
喝上一碗解馋

对阳江人来说,杏仁茶早已超越了

饮品的范畴,成为一种情感的寄托。

每逢节假日,游子返乡,蔡奕林总能接到“留门”的电话。有从美国、新加坡回来的,有从国内其他城市赶回来的,他们总会提前发来消息:“我正在回来的路上,到阳江估计要11点半,麻烦留个门,等我一下。”这样的事情每年都在发生,蔡奕林早已习惯,总是笑呵呵地等着顾客到来。如今,他肩上的担子可不止一家的生计,还承载了许多阳江游子的“乡愁”。

“杏仁茶味道很浓郁,一走进南恩路闻到杏仁茶香就会自动解锁生活记忆。”一位老顾客感慨道。这碗茶,承载了太多人的儿时记忆和乡土情怀。有城南的夫妻俩,为了喝上一口,不惜支付与茶钱等额的跑腿费。“我有时候都替他们觉得贵,但他们说没关系,方便又能解馋。”蔡奕林言语间既有心疼,也有一份被认可的欣慰。

阳江著名书法家蒲纪华,一次偶然在西濠风情街闲逛时走进了蔡奕林杏仁茶的门店。一碗杏仁茶下肚,他赞不绝口:“你这碗杏仁茶怎么藏得这么深!”第二天,他便邀请蔡奕林到其工作室,欣然挥毫泼墨,题下“杏香人家”四个大字。这幅字如今被裱裱好挂在门店大堂,成了镇店之宝。有人笑称蔡奕林这碗杏仁茶了不得,一碗杏仁茶换了蒲老四个字。“因为蒲老并不轻易给别人题字,所以他们这么说。”蔡奕林解释称,面对这份厚爱,后来他们干脆将门店名也改叫“杏香人家”了。

如今,蔡奕林已在阳江布局了4家门店,让更多市民能便捷地买到这碗杏仁茶。但他做得最多的,依然是每天站在灶台前,专注地看着那锅沸腾的茶汤,守着那份四代人接力守护的老味道。“我不急,我有的是时间。”在蔡奕林看来,保证品质是基石,街坊朋友认可的是味道,若没有了这个根本,再多的“钻营”都是黄粱一梦。

从祖父为生计创制,到父亲为传承坚守,再到自己为情怀发扬,蔡奕林一家用一碗杏仁茶,标记着这座城市最温暖的味道。正如他所说,生活如此,做事也如此,对于每一个步骤不厌其烦地重复,专注做好一件事,时间自然会给出最好的答案。



蔡奕林(中)在调配杏仁茶的配料。

采访对象提供



熬制杏仁茶的过程中,蔡奕林时刻关注锅中的温度。

陈海涛 摄

专注 每一道工序都不容懈怠

2023年,随着西濠风情街“火出了圈”。蔡奕林把原来在南恩路经营多年的杏仁茶店,搬回了位于西濠正街的自家住宅,借这一股文旅的东风,实现了“居家开店”。

4月2日,记者沿着西濠风情街的石板路前行,在一处临靠漠阳江的老屋前,看到了写有“杏香人家”的店铺,这里便是蔡奕林的“战场”。店面古风盎然,编织灯具、古画屏风,与老街的气质融为一体。而对门的另一座房子,则是他的“后厨”,所有杏仁茶的秘密都源于此。

上午10时左右,53岁的蔡奕林开始制作

当天的第一锅杏仁茶。选料、浸泡、研磨、过滤、熬制……每一道工序他都亲力亲为,一丝不苟。“我制作杏仁茶的时候一般不說話,要保持专注。”他提前向记者解释,眼里只有眼前的锅与炉。

最后一步工序——看似简单的熬煮,却是整道技艺中最紧张的一环。“杏仁富含油脂,一旦熬煮过头,整锅都会‘报废’,只剩下水。”蔡奕林一边说着,一边将过滤后的杏仁茶倒入锅中,精准地设定15分钟倒计时。

当茶汤沸腾,他紧盯着锅里翻滚的液面,

时不时拿出温度计测量。整个厨房安静得只剩下“咕嘟”声,直到他判断时机成熟,果断关火,几乎同一时间,计时器铃声响起。这一锅,成了。满屋是浓郁的杏仁味,茶香四溢。出锅后的杏仁茶,会进行70℃恒温保温,据说是口感最佳的温度。

“父亲是个很严格的人,我制作杏仁茶一出错就会挨骂。”蔡奕林笑着回忆,许是厨房里工作的人脾气都大。父亲虽已离世,但那份严苛的教导,让他每次站在灶台前都不敢有丝毫懈怠。“即使父亲不在了,他的训斥还是会时不时

在脑海里浮现,让我不敢马虎。”蔡奕林说。

这种专注,换来的是市场的认可。2026年春节前夕,由中央广播电视总台华语环球节目中心与阳江联合推出的中国文旅大联欢活动激发了阳江文旅活力,再加上春节期间在西濠风情街又接连举行多场民俗游活动,为景区带来了旺盛的人气。蔡奕林的“杏香人家”正好坐落在景区核心位置,客流量大增。那几天,店里一天就卖出了上千瓶杏仁茶,全家老小10多人都来帮忙,忙得脚不沾地。“今年春节做足了准备,接住了这波流量红利。”蔡奕林笑着说。

传承 四代人接力守住一碗杏仁茶

蔡氏杏仁茶的手艺,传到蔡奕林这里,已经是第三代了。这碗杏仁茶的配方和工序,就像家规一样,在家族中一代代接续下来。

故事要从蔡奕林的祖父蔡辉说起。上世纪40年代,蔡辉在阳江城著名的“醉月楼”酒楼任茶点师傅,他结合宫廷御膳配方,创制了“川贝杏仁茶炖燕窝”,一举奠定了阳江杏仁茶的雏形。“杏仁茶的方子是祖父留下来的,一直都没改。”蔡奕林告诉记者,当时“醉月楼”有五道名菜,这道杏仁茶是唯一传承至今的。

“这可能是因为我父亲在他十三四岁时就

去祖父身边帮厨,父子之间的传承,使得这碗杏仁茶得以延续。”蔡奕林说,他的父亲蔡进全,作为第二代传承人,从“醉月楼”停业后,便在南恩路支起摊档,卖绿豆糕、芝麻糊、杏仁茶,以此谋生。

在蔡奕林的记忆中,父亲对子女要求极严。“一家人吃饭,父亲要求不能越过桌子夹菜,只能夹面前的,谁犯规都要挨训。”蔡奕林说,做杏仁茶更是如此,每一个步骤都讲究,不容出错。作为家里的小儿子,蔡奕林自幼跟在父亲身边,挨的骂也最多。但正是这种近乎严苛的教育,塑

造了他做事专注、认真、一丝不苟的性格。“我继承了父亲做杏仁茶的技术,但没有继承他的暴躁脾气。”他笑道。

1994年,结婚后的蔡奕林正式从父亲手中接过了这副担子。对他来说,这不仅是一份谋生的技能,更是一份沉甸甸的责任。“父亲对我们的期望很简单,就是掌握一门可以生存下去的技艺,养家糊口。”他说。

有一年春节,店里生意火爆,备了15天的货五六天就卖完了。为应急,临时调换了部分原料。结果,熟客一喝便感觉不对味:“你今天这

碗杏仁茶做差了。”对此,蔡奕林也如实相告。这件事也给他上了深刻一课:任何时候,品质都不能打折扣。“顶级吃货在阳江,阳江人的舌尖可厉害着呢,不可轻易糊弄。”蔡奕林如是说。

如今,蔡奕林已将技艺传给了女儿蔡宝燕和儿子蔡举贤,他们成为了第四代阳江杏仁茶制作技艺传承人。“做事情不一定完美,但要用力求完美来要求自己。如果用七成的要求,最后可能只能达到四五成的品质;但用十成的要求,至少能达到七八成的品质。”蔡奕林始终坚持高标准做事,并时刻提醒自己还有可进步的空间。

加力实施“百县千镇万村高质量发展工程”
推动共同富裕迈出坚实步伐