

台灣名產：珍珠奶茶

07-19

當你用吸管吸入口中，冰涼烏龍茶的甘甜味流進嘴裡，同時一小顆柔軟富彈性的粉圓落在舌上，你開始咀嚼。啊，珍珠！少了它們，珍珠奶茶就不夠道地，但它們源自何處？成分又是什麼？

你會很高興的發現珍珠奶茶是台灣的產物，據信這種知名的飲品在 1980 年代初期源自於台中。有一段時日，台灣一家泡沫紅茶店的老闆劉漢介，不斷研製他在日本首度見到的搖搖冰茶，有一天他決定突破窠臼，大膽顛覆傳統飲品：在茶中加入粉圓。

依據成份不同，珍珠的顏色也有差異，黑色的珍珠添加地瓜、樹薯粉和砂糖，製程約一小時。首先將粉圓以滾水煮沸，待其大幅膨脹後撈起並將水分瀝乾，再倒入糖漿浸泡後即可上桌。

然而這種飲品剛問世時並未一炮而紅，直到 1990 年代日本節目廣為宣傳後，才成為亞洲最酷的飲品。多虧劉先生的靈機一動，如今這股珍珠奶茶熱才能在全球沸騰。