

外卖保温袋充当“水浴桶”、暖宝宝裹杯身、订书钉导热…… 为了“喝口热的”，他们各显神通

寒潮一来，刚捧上手的热奶茶没多久就凉了，捧在手里不暖手，喝进嘴里一路凉到胃。

把奶茶倒进锅里开火加热？对于如今怕麻烦的年轻人来说，这种传统方法又要开火又要洗锅，还丢失了捧奶茶杯的“仪式感”。他们灵机一动想出各种五花八门的加热办法，各显神通，无论是在“格子间”还是在家中，都秉持着一个核心原则：能省一事，绝不多动一指。

办公室：就地取材，怎么方便怎么来

上班的时候，来杯奶茶或咖啡，工作似乎也变得有意思起来。只是如果在办公室里，手上的饮品凉了要怎么办？这里可不太有加热的趁手设备。于是，奶茶咖啡爱好者们开始就地取材，“怎么方便怎么来”，在“格子间”的方寸之间，另类加热方式令人直呼没想到。

● 外卖保温袋“水浴”

比如，不想使用燃气时，水浴加热又快又安全。但办公室没有盆盆罐罐的容器？有人将目光投向了——外卖保温袋。这袋子厚实防水，保冷保热，有白领直接向保温袋里倒上热水，再把奶茶杯放进去，瞬间变成简易加热桶。不过得格外小心，用于加热的水温度也不要太高，毕竟这种自制的水浴工具“底盘不稳”，万一不留神碰翻了，水洒出来是小事，发生烫伤就得不偿失了。

● “暖宝宝”裹杯身

“暖宝宝”这个冬日必备神器，也被开发出了新功能。两片已经发热的“暖宝宝”一左一右，将奶茶杯紧紧包住，其持续散发的热量可以让奶茶一直维持令人舒适的温度。如果觉得给奶茶杯使用两片“暖宝宝”太奢侈，还有网友将“暖宝宝”二次利用：等奶茶喝完，“暖宝宝”尚热，撕下来往身上一贴，主打节约不浪费。当然，使用“暖宝宝”虽巧妙，但相比其他的加热方式，“暖宝宝”作为消耗品，若是长期这样做也是有点“小贵”。

● 金属小物件导热加热杯垫

“黑科技”小家电们自然不会缺席。很多爱喝热饮的朋友会在办公桌上备一块小小的加热杯垫。方便好用的加热杯垫，用于不锈钢杯、玻璃杯、陶瓷杯等底部平滑的杯子来说，加热效果很好，但表现制现售奶茶和咖啡的纸杯、塑料杯，往往底部中空，靠外缘的一圈“空边”来“站立”，上面杯底不直接接触下面的杯垫，加热效果就很差了。为了用上加热杯垫，有人尝试将奶茶的那一圈“空边”剪掉，但并不容易操作；还有人想出了“导热”的办法，用各种手边就有的东西，比如金属的订书钉或铜丝，来“连接”杯垫和纸杯底部，加热效果的提升立竿见影。

● 便携式插电保温杯套



更有甚者，选择从根本上解决问题，花上一杯奶茶钱，直接在电商平台下一个USB接口的便携式保温杯套。在USB接口遍布的办公室里，插上电，便能给奶茶持续保温，经济又实惠。不过，市场上产品良莠不齐，若图便宜买了杂牌，安全系数也可能大打折扣。

即使在家里，依然要“懒人加热法”

居家的时候，可用来加热的东西就更多了，也依然要图个方便省事。

● 热水壶或养生壶“水浴”

热水壶或者养生壶是秋冬泡茶的好帮手，但此时，看中的只是它们“自带热水又自带壶”的好处。烧壶热水，把奶茶杯放进去泡个“热水澡”，温度看得见，加热还均匀，实在很方便。不过这里要特别注意卫生问题：最好不要直接把奶茶杯放进你要喝的那壶水里，因为奶茶杯外面可能沾染灰尘细菌。用来加热的水，用完还是倒掉比较安心。

● 宝宝的温奶器借给大人用

家里有宝宝的，温奶器就成了现成的“加热神器”。这台原本为婴儿喂奶准备的小家电，如今也能为大人服务。把奶茶杯往里一放，调好温度，等着喝就行。不过记得封住奶茶杯盖上的孔洞，否则温奶器一转，奶茶很可能从吸管口喷出来，飞溅得到处都是。不过，这种好办法能否管用，也看温奶器的型号，如果温奶器的加热仓太小，奶茶杯子太大，那就用不上了。

● 家有暖气片借加方便

如今，一些怕冷的上海人家也会给屋里装上暖气片，来应对没有供暖的秋冬。此时，将需要加热的奶茶往暖气片上一放，不一会儿，奶茶就能重新变得热腾腾。只是这种方法太过省事，要记得及时将奶茶取下来喝掉，如果一放好几个小时甚至半天一天，那饮品或许就有变质的风险。

● 谨慎使用微波炉，换个家用杯更安全

比较传统的方法，还是把奶茶倒进陶瓷杯或玻璃杯，再用微波炉加热。相比直接加热奶茶，多个事后洗杯子的程序，也不算太麻烦。不过，部分奶茶爱好者对此颇有微词：“喝奶茶不用原装纸杯就没感觉了，换成普通杯子，感觉都不值买的钱了。”

需要注意的是，能否将奶茶直接放进微波炉加热，一直以来颇有争议。相当一部分网友认为，禁止直接加热奶茶属于“常识”；另一些人则用“我一直这样做也没事”来反驳。其实，直接把奶茶纸杯放进微波炉，存在一定的安全隐患。比如，若纸杯内壁有一层薄薄的塑料膜，高温加热后可能融进奶茶里；杯身上漂亮的印花若含有金属成分，进了微波炉会火花四溅，甚至可能引发明火；非PP5的塑料杯，绝不应该进微波炉……就算经过反复检查，杯子“身家清白”，部分消费者用小火、短时多次加热来降低风险。

食安风险记心间，奶茶不可长时间反复加热

在用各种机智方法轻松加热奶茶时，千万也不要忘记食品安全——许多奶茶杯身上明确标注的“请于2小时内饮用”。而热饮反复加热的食品安全风险，显然比将冷饮冷藏要高上许多。

根据中国科学技术协会的食品安全知识：

在食品安全领域，5h至60h被称为“危险温度区”，细菌在此区间会快速繁殖。现制奶茶并非在工厂无菌环境下生产，其微生物可能来源于原料、制作过程，甚至是我们饮用时引入的口腔细菌。如果一杯奶茶在室温下长时间放置，甚至被反复加热，其中的微生物数量可能呈几何级数增长，带来食品安全隐患。

茶饮行业内遵循的“4小时/2小时原则”，是指食品在危险温度区停留总时间不应超过4小时，而如果中途未作任何处理（如冷藏或加热），则最好在2小时内食用完毕。这里的“加热”，指的是需要将奶茶中心温度加热至70℃以上，才能有效杀灭大部分微生物。

需要注意的是，这“2小时”是从奶茶制作完成开始计算的，如果点的是外卖，还需扣除配送途中消耗的时间。

因此，但若已开封或经吸管吸吮，则应尽快喝完。一喝大半天甚至一天，期间反复用“懒人办法”加热奶茶的做法不可取，毕竟，一杯奶茶或咖啡带来的片刻慰藉，不应该以食品安全风险作为代价。

晨报记者 徐妍斐

上海网红三明治店和邻居“闹矛盾”？

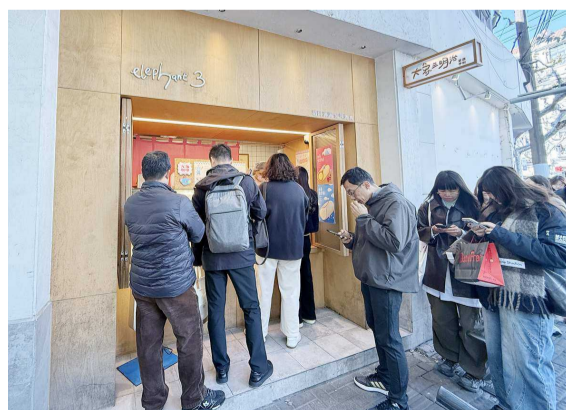
市民：可以理解咖啡店禁食三明治，奶油确实容易弄得到处都是

“我店内禁止食用大象三明治，谢谢——被奶油攻击的桌椅地板玻璃墙角”。最近，上海陕西北路一家咖啡店门口贴的告示引发热议，有人看后认为店主格局小了，也有人认为外带食物给店家添麻烦就该被禁止。记者来到现场探访发现，这家咖啡店和网红店大象三明治是邻居。因为这家三明治店没有堂食，有的客人买到后会去隔壁咖啡店里吃，但由于水果奶油三明治里的奶油量大容易弄脏桌椅等，给咖啡店增加了清洁负担。大家买到网红美食想要立刻享用的心情可以理解，但附近店主的无奈也需要体谅。

工作日上午11点前，还未开门的大象三明治店前就已经大排长龙，买到需要等候30-40分钟。一位住在附近的爷叔告诉记者：“这里每天从早到晚都有人排队，周末更夸张，有时候要排几个小时。”

店面不大，除了摆放三明治的冰柜和收银区，没有堂食区域，只有一小片露天座位。上海最近降温明显，显然坐在室外食用不是个好选择，所以有的客人就想拿到附近有堂食的店里吃，毕竟排队那么久内心已经十分迫不及待了。这样一来，距离最近的BOBAC咖啡店就成为了“重灾区”。

大象三明治凭借扎实的馅料走红，比如招牌超大芒果牛乳三明治内裹着超多绵密奶油和大块新鲜芒果，一口下去果香与奶香交融，却也因奶油量大增加了食用难度，即使吃得小



翼翼仍然有食物掉落的可能。

其他的水果奶油三明治亦是如此，而奶油也确实很难清理，所以咖啡店才在不堪其扰后，贴出了“我店内禁止食用大象三明治，谢谢——被奶油攻击的桌椅地板玻璃墙角”的告示。

告示贴出后，大家的意见分成两派。有网友留言：“感觉格

局小了，不能写明让客人自行收拾干净吗？而是直接拒绝。”但也有人认为，外带食物给店家添麻烦就该被禁止。

对此，经常来买三明治的市民朱女士表示：“可以理解咖啡店的做法，我每次吃水果奶油三明治的时候都很狼狈，脸上、手上、桌子上弄得到处都是。没道理不是自己店里的产品，还要人家费心费力打扫卫生。而且也不是你买了大象三明治就不让你进店，只是不能吃而已。”

另外，记者在BOBAC咖啡店看到，这同样是一家面积很小的店面，基本只能同时坐下5-7人。而且店内桌椅多为木质的、藤制的，清理起来比较困难。

买到网红美食想尽快尝一尝的心态当然可以理解，但前提是不要给不相关的人造成麻烦，而显然食用水果奶油三明治很难避免弄脏环境。其实，大象三明治在打包的时候就已经提供了保温袋和冰袋，并表示打包可以保持3小时，所以即使带回家再食用也并不会影响它的口感。

这场“奶油之争”的本质，是个人需求与公共文明的平衡问题。食客期待即时享用的愉悦，商家需要维护经营秩序，二者本无对错，关键在于多一份换位思考。唯有相互理解，才能让城市的烟火气更加绵长。

晨报记者 商依琳