



报道◎赵琬仪 封面摄影◎林国明 封面设计◎李智松

本地咖啡文化 时移味更醇

今年是美国两大连锁咖啡品牌The Coffee Bean & Tea Leaf及星巴克(Starbucks)登陆新加坡20周年。若以这20年作为观察我国都市文化发展的时间点,这期间本地咖啡文化版图急速改变,咖啡店(或馆)成了许多人的第三空间(住家、工作以外最常消磨时间的场所),甚至是第二空间(洽公或温习书本的场所)。

美式连锁咖啡馆分店多网络密集,企业形象鲜明,在普及咖啡文化方面功不可没。不但栽培了不少杰出的咖啡师,提升人们对咖啡品质的要求,也促成本地精品咖啡馆的崛起。由第三波咖啡革命催生的独立咖啡馆,近5年更在邻里社区抢攻咖啡爱好者的味蕾。

记者采访本土咖啡粉制造商、咖啡档及食阁业者、美式连锁咖啡馆及本地独立咖啡馆经营者,从一杯咖啡回味岛国咖啡文化的演进,并尝试品出下一杯咖啡的滋味。》p04-08



咖啡粉制造商 南洋咖啡已不分籍贯

摄影◎林国明

在新加坡,南洋咖啡分福州咖啡和海南咖啡两种风味。到底是先有福州咖啡,还是先有海南咖啡?这个问题在采访过程中并没有找到答案。

早期本地咖啡店经营者八成是福州人和海南人。映城咖啡粉制造厂执行董事林映城(70岁)说,早期是福州人先经营咖啡店,海南人作为后来者,需要在产品方面下功夫,提供更加好喝的咖啡。

本地连锁食阁及咖啡店口福私人有限公司董事经理庞琳则指出,福州咖啡、海南咖啡孰先孰后现在难以考证。但是有一段历史可以作为参考。在1920年代至1930年代,一名来自琼海的海南人丁积耀在当时的潮州街炒咖啡豆,为了吸引苦力和鸦片店的客人,特别研制使咖啡豆更加香浓的烘焙加工法。由于丁积耀炒咖啡豆的功夫了得,福州咖啡店的老板于是聘用了他,并学会了他的咖啡豆烘焙加工技术。后来福州人经营的咖啡店也采用海南咖啡。

发展到今天,品尝南洋咖啡已经很少人去追究福州或者海南。从事传统咖啡生意的也有其他籍贯的华人。记者采访的咖啡档老板、咖啡粉制造



麻布袋里是有待加工的咖啡豆。

商很巧的都是潮州人。

不过,他们仍保留福州和海南咖啡不同的烘焙方式,并有不同的客户群。

林映城的大儿子,映城咖啡粉制造厂销售经理林勇辉(44岁)说,从客户的订单可看出,成本较低的福州咖啡较受邻里咖啡店欢迎,而食阁及标榜精品传统咖啡的连锁餐饮店多偏

爱海南咖啡。

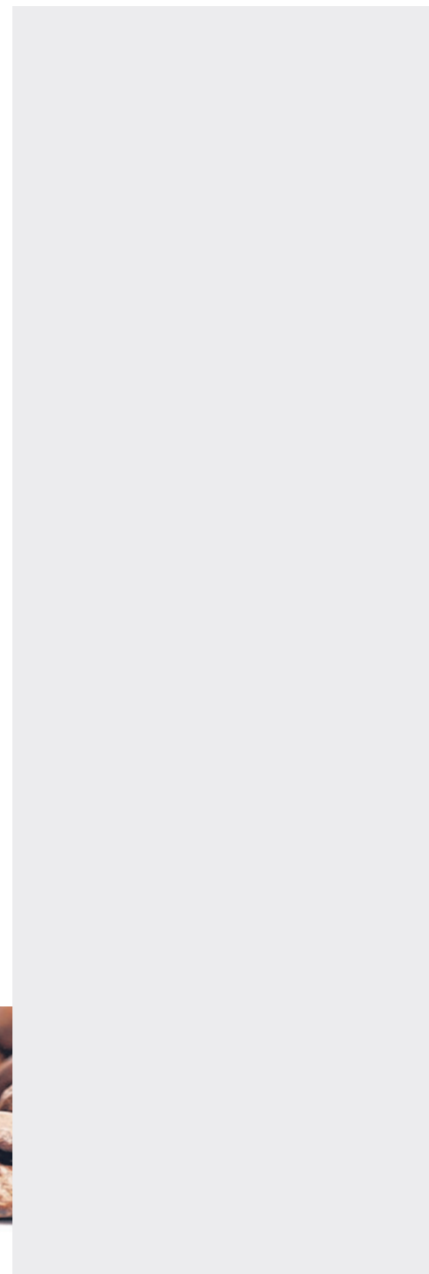
映城咖啡粉制造厂的客户主要来自邻里咖啡店、咖啡档,以及全岛有十多家分店的大食代食阁。

味道接近福州咖啡

林勇辉说,福州咖啡冲泡时比较考功夫,如果功夫不够深,泡出的咖啡就会变得苦涩。海南咖啡粉保留较多咖啡豆的原味,价格较高,但也比较容易掌握冲泡技巧。

他说:“映城海南咖啡的烘焙法,当中70%使用比较容易大量生产的糖烘方式(即把烘焙好的咖啡豆倒入高温糖浆搅拌),味道比较接近福州咖啡,这当中使用了罗布斯塔(Robusta)咖啡豆,也有一般等级的阿拉比卡(Arabica)咖啡豆。它们主要是用来‘做底’。”

“其余30%则使用成本较高的海南干加糖烘焙法(即烘焙好的咖啡豆加白糖炒),主要作用是增加一些古早海南咖啡的风味,这部分使用的咖啡豆包含了罗布斯塔,以及等级较高的阿拉比卡及赖比瑞卡(Liberica)咖啡豆。”



映城咖啡粉制造厂执行董事林映城(右)和大儿子林勇辉在办公室享受咖啡时光。

南洋咖啡烘培工序



①



完成焦糖咖啡豆的工序后,须要进行强风冷却。这一道工序只能人工进行,机器难以取代。冷却的工序包括将经高温后融成一块的咖啡豆推松。

林勇辉说:“至于福州咖啡则是使用大量生产的加焦糖方式烘焙,主要咖啡豆也是罗布斯塔、阿拉比卡、赖比瑞卡三种,也加入一些白咖啡(不加糖衣,纯咖啡豆)来增加风味,但没有加入海南干加糖烘焙法的咖啡豆。”

为了确保咖啡的口感,映城早在10年前便向客户推荐现磨现泡的概念,并从外地引进小型咖啡豆研磨机介绍给客户。

人口增加带动需求

早期的南洋咖啡店业者自有一套计算成本的方式。林映城说,早期咖啡店多数老板就是“头手”,他们非常精打细算,一公斤咖啡粉可以泡70

杯(小杯),少一滴都会向供应商“投诉”。

映城咖啡粉制造厂成立于1973年,经历在山芭炒咖啡豆,到后来搬迁到工业区继续制造咖啡粉。

林映城说,从前可以在店里炒咖啡。虽然是用小型烘炉,但咖啡制造过程味道熏人,楼上住家的衣服都沾了咖啡味,影响环境卫生。1974年环境部禁止业者在店里炒咖啡。映城咖啡便搬到杨厝港山芭制造咖啡粉。

在山芭烘焙咖啡豆用的是柴火。林勇辉对于年轻时在山上劈柴准备燃料记忆犹深。现在则是用柴油和天然气发电。

林映城说,目前本地小规模咖啡粉制造商估计还有15家左右。

就在许多传统行业受到外来事物和时代改变的挑战而面临经营危机,传统咖啡制造业仍能够在现代生活找到生存的空间。

林映城指出,近年我国人口增加,带动咖啡的需求。人们也擅长比较,传统咖啡虽然是老一辈常喝的,但现在年轻人接触了也会喜欢。

映城咖啡也做咖啡粉出口生意。透过本地精品传统咖啡进驻海外市场,这6年间映城的香港订单从原来三个月订一次货,增加到目前每个月都有100多公斤的订单。)文转p06



②



③