

王淑雅追求的是爸爸口味的南洋咖啡。

王思思（左）和骆成泰几乎每天上班前都跟同事们享用南洋咖啡。

美味追寻

文 / 莫美颜 摄影 / 李白娟

恋恋好咖啡

在义安城一家银行上班的骆成泰，每天上班前都要跟同事成群步行5分钟到隔壁座购物中心的现代化咖啡店喝一杯南洋咖啡。

骆成泰与同事们的这一默契已维持了大约一年。每次骆成泰一定叫一杯少糖的咖啡乌，加一份火腿乳酪烤面包和鸡蛋。

骆成泰喝南洋咖啡的习惯是踏入社会后养成的。他说，开始时只是为了提神，后来却变成一种习惯，哪天没喝就会觉得浑身不自在，直到咖啡入喉，闻到咖啡香为止。

“喝咖啡乌才能喝到纯正的咖啡”

在不同口味的南洋咖啡中，骆成泰偏爱咖啡乌。“喝咖啡乌才能喝到纯正的咖啡。”骆成泰说，他选择少糖的咖啡乌为的也是这个原因。

谈到为什么选择现代化的咖啡店，骆成泰说，这些咖啡店的气氛自在轻松，还有诸如鸡蛋、烤面包搭配，而所卖的本地美食如米暹之类味道也还不错，当然最重要的还是这些咖啡店的咖啡好喝。

他说，到现代化的咖啡店喝咖啡还可提出许多要求，比如要求咖啡浓些、淡些、水温低些等等，而且分量也较小，不像西式咖啡，一叫就是一大杯，有时不想喝那么多，就会很浪费。

不过骆成泰并不抗拒西式咖啡。“西式咖啡店讲究气氛，环境也较舒适安静，与客户谈生意，西式咖啡店则是较合适的选择。”

咖啡乌要香 瓷杯也要讲究

王思思是骆成泰的同事也是他的早餐咖啡伴之一，无独有偶，她跟骆成泰一样偏爱咖啡乌。她说：“咖啡乌的味道才够浓够香。”虽然一天一杯咖啡乌已能满足王思思对咖啡的需求，但她对这杯咖啡却有所讲究。除了须是一杯香浓的咖啡乌，这杯咖啡还须盛在瓷杯里的才够味，而且绝对不可以用即冲即溶咖啡粉取代，因为那样的咖啡味道不够浓，喝了不过瘾。

寻找爸爸味道的咖啡

王淑雅是一名营养食品经营者，因生意关系，她常得到马来西亚出差。每次回国她都会约一两咖啡友喝咖啡解馋，她们选择的也是南洋咖啡。

王淑雅是海南籍，其父在自己经营的咖啡摊里做了三十多年的咖啡店“头手”，她最怀念她父亲或老师傅泡的咖啡，她说：“咖啡必须用咖啡壶一拉一倒，才能泡出香味来。”

这两年王淑雅经常往返马六甲、吉隆坡、怡保、檳城、北海等地，除了吉隆坡还可以喝到比较合她口味的咖啡，其他地方就再也找不到她要的咖啡口味了，所以每次一回国她就迫不及待地要喝一杯她渴望的咖啡。

王淑雅要寻找的是爸爸口味的咖啡。她说，她爸爸泡的咖啡，是用自己亲手烤的咖啡豆磨成的咖啡粉泡的，父亲不再做咖啡摊生意后，也要买某家咖啡厂的咖啡来泡。

“爸爸泡的咖啡香味扑鼻而来，喝后齿颊留香，每次回娘家，只要父亲有精神，都会泡咖啡给我喝，父亲去世后，就很难找到我爸爸味道的咖啡了。”

王淑雅说：“虽然本地还有咖啡店保留传统南洋咖啡的冲泡法，但老师傅不多，年轻的头手工夫又还不到位，有时泡出的咖啡还带有茶味，从前的味道不知道哪里去了。”

现在王淑雅来到咖啡店，都要先看一看哪个头手值班才决定要不要光顾；实在没办法时，她会勉为其难喝一两口解决咖啡瘾后就离开。

不久前，王淑雅偶然间在威势马广场的食阁内喝到她寻找多时的咖啡味。现在她是那咖啡摊的忠实支持者，也是她回国时与友人共享咖啡的地方。

“一杯真正好喝的咖啡下肚，是人生的一种美



南洋咖啡走现代化路线。

咖啡老友有奖问答

谁是你的咖啡老友，为什么？请把你的咖啡乐事电邮至 toastbox@breadtalk.com，并回答一个简单的问题，你就有机会赢取丰富的奖金或南洋咖啡礼券。

奖品包括首奖500元，次奖300元，三奖200元，安慰奖10份南洋咖啡礼券。游戏将从8月3日开始，截止日期为9月30日。



南洋咖啡不乏年轻支持者。

飘在传统咖啡店的南洋咖啡香非

一杯盛在瓷杯里的南洋咖啡，承载着的不仅是咖啡的香味，还承载着人们对咖啡的一份浓情厚意。

从祖辈到现在，我们喝咖啡少说也有百年之久。很多时候，咖啡甚至取代了茶，成为我们心目中不可或缺的日常饮料。这种生活习惯的养成多少和英国殖民时代本地地区的饮食文化习习相关。

19世纪初，我们南来谋生的祖辈，在西方咖啡文化的影响下，逐渐养成爱喝咖啡的习惯，并演变出别具地方色彩的山洋咖啡文化。

早年本地咖啡业经营者以海南人和福州人为主，而海南人是南洋咖啡的先行者，他们经营的咖啡店，除自己烘烤咖啡豆外，也自制咖啡，甚至自制蛋糕和面包。这些咖啡店店号大多冠上“琼”或“园”字。“琼”即琼州，是海南岛的古名；“园”是指街头空地。原来开设咖啡店前，许多海南人都先在空地上设咖啡摊，搬进店里仍沿用“园”，所以不论“琼”或“园”都具有饮水思源的意义。

早期华人习惯把咖啡店称为“Kopitiam”，店内主要销售

少许牛油，用炭火在近200摄氏度的温度下在桶中烘焙而成。

从前咖啡豆的烘烤都在各自的咖啡店里进行，因为这样，每家的口味都不尽相同，这多少也跟咖啡头手的工夫有关。南洋咖啡须放在咖啡袋中，用热水冲泡，然后根据顾客的喜好，先把糖、炼乳或淡奶放入杯中，再将滚烫的咖啡倒入杯里，接着轻拌，便是一杯香醇可口的南洋咖啡了。

新加坡福州咖啡酒餐商公会第一副主席洪宝兴受访时说，福州人经营咖啡店应该比海南人稍迟，但两个方言群体所卖的咖啡，基本上同出一轍，不论烘烤法或冲泡法两者大体一样，而福州人也卖咖啡面包，但较少自制咖啡。

现在传统的咖啡店已越来越少见，经营者什么籍贯都有，而且许多是以集团方式经营，除卖咖啡茶水烤面包外，还把摊位分租给不同的饮食业者，使咖啡店变成一般民众解决三餐的大众化饮食场所。

不过近年来却出现一股回归传统的咖啡风潮，土司工坊(Toast Box)等都打着南洋咖啡和咖啡面包的旗号进攻市场。这些咖啡店门面现代化、环境



现代化咖啡店把它融汇在早餐里，传统南洋咖啡烤面包和水煮鸡蛋。

南洋咖啡香，靠头手的

