

你有没有发现,身边的咖啡店越来越多?

据台山市市场监管局提供的数据显示,目前,台山市店名中含有“咖啡”二字的商家共有116家,其中,2020年以来新增103家。

台山的咖啡店开得越来越多,其实,这与台山人心中的“咖啡情节”分不开。老一辈的台山华侨踏上异国他乡,接受了这一别有风味的饮品;新一代的台山人,在开咖啡店的风潮中,将梦想逐步变为现实。台山早早与咖啡结下不解之缘,如今,这些开咖啡店的台山人,他们有的在自己经营的店里精益求精,追求咖啡味道的极致,有的在经营店铺之外有着更大的规划,希望让外界认识台山的咖啡文化。

文/图 江门日报记者 陈方欢

台山与咖啡的不解之缘

独有的咖啡文化和咖啡商业正在成型



咖啡店
越来越多

许多有梦想和情怀的年轻人加入其中

7月4日,华灯初上,雨后的台山新宁体育馆南门广场又热闹了起来。

“这里有冰美式、抹茶摩卡等,你想要哪种?”“新烘的咖啡豆,要不要来一杯?”……天色微暗,吆喝声此起彼伏,不少商贩开始就位,展示自家的招牌商品。

新宁体育馆南门广场的夜市,最初形成于金星湖广场停车场,从一家开在汽车后备箱的咖啡店开始,吸引了越来越多商家加入。这些商家后来辗转至新宁体育馆南门广场和钜悦广场等地,这些地方如今成了台山夜市的“网红打卡地”。

行走在这个夜市,商品琳琅满目,各类饮品更是层出不穷,其中,咖啡类饮品卖得最好。

“不下雨的夜晚,在路边的户外椅上倚靠着,吹着晚风,喝着咖啡,最是惬意!”来喝咖啡的市民伍世勋说。

“啡友”的增加,让许多年轻人嗅到了商机。限于财力,他们当中有的选择摆摊卖咖啡,有的选择拿出积蓄开一家属于自己的咖啡店。

据不完全统计,今年以来,台山市新增30多家咖啡店对外营业,目前还有不少经营咖啡饮品的店铺正在装修,准备对外营业。

2020年12月,在台城南门桥头,一家名叫“壹+”的咖啡店开始对外营业。老板伍国美曾经做过很多行业,开咖啡店其实也不是他的主业,而是个人爱好。对于伍国美来说,工作只是生存,而生活远远不止生存。

“我喜欢喝咖啡。”为了喝到高品质的咖啡,伍国美从世界各地搜罗优质的咖啡豆,再交给国内知名的咖啡烘焙师进行烘焙,他还会亲自测试每一批次咖啡豆,调整冲泡方法。

“我希望每一杯咖啡出品都是精品。”这是伍国美的心声。为此,每一杯从工作台制作完成的咖啡,他都会倒出一点进行试喝,只有得到他自己认可的,才会送到客人面前。“台山人很会喝咖啡,我不能砸了自己的招牌。”伍国美说。越来越多顾客愿意光顾他的咖啡店,店里的人气也越来越旺。

如今,台山的咖啡店越开越多,竞争越来越大。对此,伍国美分析,主要原因是部分原先在一线城市工作、生活的年轻人,因为疫情返回了台山。这部分人对咖啡的接受程度较高,加上现在开咖啡店的门槛也在降低,于是,许多有梦想和情怀的年轻人开起了咖啡店。

在台山经营咖啡店将近10年的田娟对伍国美的观点表示认可。目前,她经营着两家咖啡店,一间叫“啡友”,一间叫“小叙”。在近10年的时间里,田娟的两家咖啡店收获了大批熟客。“一开始,我们的顾客年龄相对较大,其中很大一部分是华侨。这几年,来我们店里的顾客越来越年轻。”她说。

田娟的身份,除了是咖啡店的老板,还是一名专业的咖啡豆烘焙师。每个月,她除了给店里烘焙咖啡豆,还对外销售成品咖啡,她手里烘焙出来的咖啡豆越来越多。“我们现在每月销售的咖啡豆在350-400公斤。”田娟表示,从咖啡豆的消耗量来看,喝咖啡的人确实越来越多了。“春节的时候,我们店里一天能卖出400多杯手冲咖啡。”她说。

对于顾客的增加,田娟还发现了另一个特点。“部分顾客最初接触的是茶饮化的咖啡,他们后来慢慢喜欢上了咖啡的味道,才转向精品咖啡。”田娟表示,这部分顾客踏足咖啡店,还因为现在的咖啡店装修越来越温馨舒适,越来越有氛围感,符合年轻人的消费观念。

▲老一辈的台山人喜欢深烘的咖啡,而且必须配上奶和糖。



结下
不解之缘

打造
种植基地

台山咖啡氛围 在江门独一无二

台山人喜欢喝咖啡,其实有着刻在骨子里的记忆。自18世纪中叶,台山人踏上异国他乡的那一刻起,就与咖啡结下了不解之缘。

台山市文联副主席黄春燕是台山历史特别是台山华侨史的研究专家,2019年,她曾撰写《在台山,有一种咖啡风味叫“老华侨味”》一文,专门介绍台山与咖啡的故事。“过去很多台山人从小开始喝咖啡。”她说。

在黄春燕收集的资料里,有一组数据非常有趣:“至1949年,台城有粮店57家,金铺31家,银号26家,苏杭铺162家,旅店20家,戏院3家,日杂百货店124家,茶楼、饮食店及冰室299家,理发店50家,照相铺15家,浴室、洗染店35家。”

“‘冰室’,顾名思义是享受冷饮的地方。那个时候台山的‘冰室’有一类饮品非常受欢迎,那就是咖啡。”黄春燕介绍,当时,随着台山有了大量侨汇收入,新宁铁路全线开通,民众尤其是侨眷生活富裕,在交通工具、建筑形式、衣着打扮、餐饮习惯、语言词汇等方面,出现了一股“西化”潮流,特别是喝咖啡,逐渐成为人们的一种生活习惯。

“那时虽然没有专门的咖啡店,但台城的餐饮业,在食谱、建筑风格和装潢艺术等方面,都体现了中西合璧的饮食文化风格,餐牌上更清晰写着有咖啡提供。”黄春燕说。

在黄春燕收藏的1948年的《台山至孝驾亲月刊》上,有两则广告证明,那时的台山,咖啡已经流行开来。其中一则广告写着:“台山县三合圩墨西哥冰室,本号专营西饼面包、特制咖啡、原装鲜奶、中西罐头,名贵食品,各式具备,并接理外洋书信银两,如蒙惠顾,无任欢迎。”

黄春燕介绍,在台山市博物馆的华侨历史文化陈列展柜里,有一个不起眼的小铁罐,它的外表有些生锈,正画着一位穿着长袍的老人,上面有两行英文字母“HILLS BROS COFFEE”。据介绍,这是一个1906年的咖啡粉盒,希尔兄弟(HILLS BROS)是美国著名的咖啡品牌,拥有上百年历史。该粉盒是1987年由一位都斛镇陈姓村民捐赠,是其祖上从美国带回来的地道“舶来品”。

“这样舶来的咖啡用具在台山的侨屋里经常能见到,有咖啡壶、咖啡杯、磨豆机等,有的是屋主几代人一直在使用,有的早已蒙尘,它们都见证了台山的咖啡饮用历史由来已久。”黄春燕告诉记者,她曾在一户人家发现了数套Fire King咖啡杯。据了解,Fire King咖啡杯于1942年开始生产,于1986年停产,《七宗罪》《消失的爱人》《毕业生》等好莱坞电影都有它的身影,深受文艺界喜欢。Fire King咖啡杯宣布停产,很多明星带头收藏这种杯子。

黄春燕表示,台山人喝咖啡的历史,比现代咖啡的历史还要长。

现代咖啡的发展可以分为三波历史浪潮。第一波是速溶咖啡,兴起在20世纪40年代,以咖啡速食化为特征,雀巢和麦斯威尔等速溶咖啡品牌引领了这波浪潮。第二波浪潮兴起于20世纪60年代,主要是咖啡饮料化,以花式咖啡为基础,融入了大量的糖、奶、巧克力等调料。第三波浪潮是精品咖啡,概念形成于2003年,主要依靠优质生豆、新鲜烘焙以及适当冲煮来充分诠释咖啡的产地风味,在烘焙上主要以浅烘焙为主,不焦苦、不酸涩,圆润甜美,无奶无糖,香醇可口。目前,台山人喝咖啡的口味横跨了这三波浪潮。

对于黄春燕的研究成果,田娟十分认同。“台山喝咖啡的氛围很好,在整个江门地区是独一无二的。”她表示,疫情前,一些老华侨一回国就会来店光顾,特别在春节或清明节前后,还会带着全家人来喝咖啡。“有的顾客表示,他们的父母、祖父母在家都有喝咖啡的习惯,国外的亲戚回国时也经常带来咖啡粉或咖啡豆作为礼物。”田娟说。

★记者手记

开咖啡店 需要的不止“情怀”

在小说、电影的故事滤镜里,开一家咖啡店可以避开朝九晚五的工作,还能过上随心所欲的日子,是不少年轻人向往的生活模板。

不过,经营一家咖啡店是否真的那么容易?

写这篇报道之际,记者打开手机通讯录,联系了多位数月未见的朋友,他们都是带着梦想和情怀投身咖啡行业的创业者。然而,他们有的以生意清淡为由拒绝了采访,有的更表示已经离开了这个行业。

生意归生意,咖啡归咖啡。2020年以来,台山市共有46家店名中含有“咖啡”二字的经营主体注销。

虽然开店的门槛降低,但要经营好一家咖啡店并不容易。一家咖啡店首先需要一名优秀的咖啡师,而成为优秀的咖啡师必须经过系统培训,一项简单的拉花课程就要5000元,一套完整的培训课程则需要花费上万元。

采访中,伍国美表示,他不会轻易让店员为顾客冲泡咖啡。田娟也表示,一名咖啡师如果没有经过半年的练习,难以走上工作岗位向顾客提供服务,稳定的出品更需要大量的时间练习。

理想很丰满,现实很骨感。虽然咖啡行业发展势头正旺,但如果真的要开店,还需要三思而后行。

这位香港乡亲 立志传播台山咖啡文化

说到台山与咖啡的渊源,不得不提到一个人,那就是爱国华侨陈显彰,中国咖啡规模化生产的鼻祖。

陈显彰祖籍台山三合冲华村,1906年,他随父亲到印尼谋生,1933年,他从印尼历经艰险带回200多公斤咖啡豆种子,拉开了海南岛规模化种植咖啡的序幕。陈显彰是“福山咖啡”创始人,也是中国咖啡产业化第一人,海南东部的“兴隆咖啡”,种子和种植技术也是由陈显彰传过去的。

如今,在海南“福山咖啡”风情镇的咖啡文化馆里,陈显彰的半身雕像摆放在最显眼的位置,这是对他“福山咖啡”种植发展上的肯定。

从香港回来的陈健科,现在效仿陈显彰在台山打造咖啡种植基地。2015年,他从香港回到江门,开了自己的第一家咖啡店。2018年,陈健科前往埃塞俄比亚学习咖啡种植和处理技术,并带回300粒咖啡种子在台山试种。

“当时带回来的种子种出了17棵埃塞俄比亚原生种耶加雪非咖啡树,今年是第二年开花结果,我还培育出了第二代咖啡树。”陈健科表示,他有一个心愿,希望能在台山打造一个咖啡豆种植基地,基地里除了培育咖啡豆,还将建设一个咖啡学校,推广咖啡文化。

带着这个心愿,陈健科走遍台山各地,终于在端芬镇庙边良村找到了一处理想的地方。“我们承包了原来是一所旧学校的地块,准备以此为起点打造咖啡种植基地。”陈健科表示,学校原名叫“美湾学校”,正好契合“美丽大湾区”的意思,这是一个好的开始。

“我准备在基地种植罗布斯塔豆,这种咖啡豆适合在高温低海拔的地带生长。”陈健科表示,罗布斯塔豆虽然没有阿拉比卡豆那种独有的飘逸芳香气,但有着更厚重、更沉稳的口感,以及仿佛吃到花生酱、榛果酱般的强烈坚果风味,余韵更能品尝出清晰的巧克力味,这正是老一辈台山华侨喜欢的味道。“我今年到海南围了一个关于罗布斯塔豆的公开赛,见识到了很多精品咖啡豆,我觉得在台山可以种植这种咖啡豆。”他说。

在陈健科的设想中,他还希望带动周边村民一起种植咖啡豆,共同打造一个类似海南福山的咖啡风情小镇。“未来,我计划在咖啡种植基地建设咖啡学校,培养专业的咖啡师、烘焙师,打造咖啡烘焙工厂、咖啡文化展示馆,让外界认识台山的咖啡文化。”陈健科说。

▼田娟明白,要想经营好咖啡店,必须要有好的出品,她会品尝进货的每一批次咖啡豆,确保没有问题才上架销售。



▲为了保证出品,留住客人,很多时候伍国美会自己动手为顾客冲咖啡。



陈健科种植的咖啡豆今年将迎收获。

