

# 文昌咖啡旧事

文见习记者 邱江华 海南日报记者 李佳飞

“来两杯咖啡，配菠萝包！”周末傍晚，海口市民佟小姐和友人来到海口湾，走进咖啡飘香的路边小店，熟练地点上餐食并和咖啡馆店长打了招呼。

“咖啡粉的研磨、水温的把控、滤纸的贴合度……手冲咖啡的味道因人而异。”正在制作咖啡的是“迈号咖啡”的创办者周经镍。80后出生的他，为何对文昌迈号的咖啡颇有热情？原来，作为地道的文昌人，他从小与咖啡结缘。他的外公曾下南洋闯荡，带回了喝咖啡的习惯。



周经镍在为游客冲泡咖啡。 采访对象供图



海口的迈号咖啡馆。  
海南日报记者 陈耿 摄

## 华侨之乡的咖啡记忆

周经镍的外公吴乾环是南洋归侨，1953年携妻带儿从泰国回琼后，被安排到海南华侨大厦工作。1974年退休后，被推选为家乡抱罗镇侨联主席。外公因熟悉两地语言又乐于助人，便充当起了沟通海内外乡亲的桥梁，此后16年里，共代侨属写泰文信件3500多封，沟通乡情，被当地誉为“侨乡老鸿雁”。

“外公没读过书，却自学并精通泰文，书写非常漂亮。当年不少人上门找外公书代笔和翻译书信，也常带来一些南洋寄来的咖啡粉作为答谢。”周经镍说，想起外公帮人翻译书信的场景仍历历在目。纸里情长，咖啡飘香，从童年时起，他就体验到了南洋飘来的咖啡香。

像这样的南洋归侨还很多。据陈植的《海南岛新志》载，1935年至1939年间，琼侨从海峡殖民地与暹罗返回海南的就有6万多人次。实际上可能远不止这个数字。

“下南洋的先辈带回了喝咖啡的习惯，在文昌从几岁小孩到七八十岁老人都会喝咖啡。无论是在外公的桌上，还是街上的茶店，总有咖啡香。”周经镍回忆，一个铁皮罐子烧着开水，把研磨好的咖啡粉倒进纱布滤网里，滤网在那个铁罐里反复上下拉动，拿起滤网，咖啡的味道就留在开水里了，提起滤网，倒入杯中，便是一杯热气腾腾的“歌必欧”。这样冲泡出来的咖啡特点是浓、黑、香。这正是海南咖啡最经典的做法，也是周经镍对咖啡最初始的味觉记忆。

“咖啡对于文昌人应该是标志性的存在。北部的铺前、锦山一带较多人去越南，南部的迈号、会文一带多是去东南亚，从北到南，文昌很多乡村都种植有咖啡，咖啡树下是一处天然的玩乐场，咖啡果鲜红多汁，成为小时候天然的玩具。当年很多村民都是自己摘豆、晒豆、炒豆、打粉，

真正的纯手工制作，炒豆用的是柴火大铁锅。”周经镍笑着说，那时物资缺乏，品质不会追求那么精细，甚至剪一块蚊帐串在铁圈上当做煮咖啡的滤网。咖啡粉经过二次、三次冲泡变成“咖啡二”“咖啡三”，也是常有的事。

“那时候被番客带回来的，还有炼奶。有的人喜欢喝纯咖啡，有的人喜欢往咖啡里加炼奶。那时候炼奶还很少见，包装也不像现在那么方便，一个铁皮小盒子，我们嘴馋的时候就打两个孔，用嘴去吸，甜滋滋的。”周经镍说。

## 咖啡情结埋下种子

伴着咖啡香成长，自然免不了染上咖啡味。咖啡给周经镍留下了太深刻的印记，为此他曾花费了两年多时间走访各地，寻访有关文昌咖啡的文化和历史。

如今，和周经镍聊起咖啡，他能从百年前先辈下南洋带回的第一粒咖啡种子谈到当今世界咖啡市场格局，也能准确而流畅地演示各种类型的咖啡冲泡。从小接触咖啡并单纯爱喝咖啡，到对咖啡的深入了解，他对咖啡的感情日渐情深。

“正是了解更多才发现更多需要去了解，我去走访海南第一棵咖啡树的遗迹，整理和搜集历史资料，不断和业内交流学习，把喝咖啡的习惯变成专业，把专业变成品牌是一件极其艰难的事。”周经镍说。

在海口的咖啡店里，周经镍小心翼翼地给海南日报记者展示他的“宝贝”——一个厚重的包裹，打开层层严实的气泡膜，里面装的是一本书。

这本《海南岛热带作物调查报告》是前“国立中山大学”农学院于1937年7月出版的，里面记载了咖啡、槟榔、椰子等农作物在海南各地的情况。这本83年前出版的书不仅严重泛黄，甚至已经变脆，似乎一翻就会粉碎。就是这么一本书，被周经镍小心翼翼地呵护着，里面有关咖啡的文字，他早已烂熟于心，或许对他来说这本书就是海南咖啡的一段珍贵的历史见证。

此外，周经镍多次拜访咖啡业内长

辈，探寻咖啡旧事。让他感触最深的，是文昌昌茂食品有限公司的合伙人韩朝光。老先生已经75岁，早在20世纪90年代，他在迈号镇的咖啡生意几乎垄断了海南咖啡的供应渠道，但后面却囿于交通、政策等因素，逐渐沉寂下来。

从小浸泡在海南咖啡文化中，见证过文昌咖啡的鼎盛，如今衰落带来的遗憾与不甘让他对咖啡的情感挥之不去。每当谈起这些往事，周经镍总是重重叹息，“与师长们的交流，仍能感受到他们的心气所在。他们一身力量，却无处可发，文昌咖啡始终没有走出去。”

## 打造新时代的咖啡品牌

“文昌咖啡不应该沉寂，海南咖啡更不应该沉寂。”周经镍这么认为。2017年底，他开始着手筹备第一家迈号咖啡店，2018年，咖啡馆在海口开了第一家店，作为海南咖啡的形象窗口为市民游客提供服务。如今又开了第二家分店。

多了一个咖啡店老板的身份，周经镍明白，把兴趣做成事业，绝不可打情怀牌，而是要先立足于市场，有了稳定的根基才能讲好海南咖啡故事，让海南咖啡香飘更远。

作为老板，他亲自去挑选咖啡豆，烘焙、制作咖啡。店里人手不够，他就一手做市场营销，一手做品牌推广，亲力亲为。“因为热爱咖啡，一切都有了动力。”周经镍说。

将在海南三亚举办的2020年第六届亚洲沙滩运动会上，迈号咖啡、琼剧院、拾琼品牌的系列咖啡产品，通过优质的品质和深厚的海南文化内涵，成为咖啡类支持单位，将与世界分享海南咖啡。

说到咖啡市场现状，周经镍认为，国际品牌以标准化生产与品控的模式推动咖啡馆的规模经济发展，而新零售现磨咖啡品牌崭露头角，让一些原本喝速溶咖啡的人开始转向现磨咖啡，很多人还养成每天一杯现磨咖啡的习惯。即使如此，速溶咖啡在中国占比仍然很高，现磨咖啡还有很大的市场空间。

“迈号咖啡坚持现磨冲煮，保证了纯净口感和香浓风味，仿佛是从南洋飘回来的风情。”周经镍说。



迈号咖啡渐成品牌。  
(资料图片)