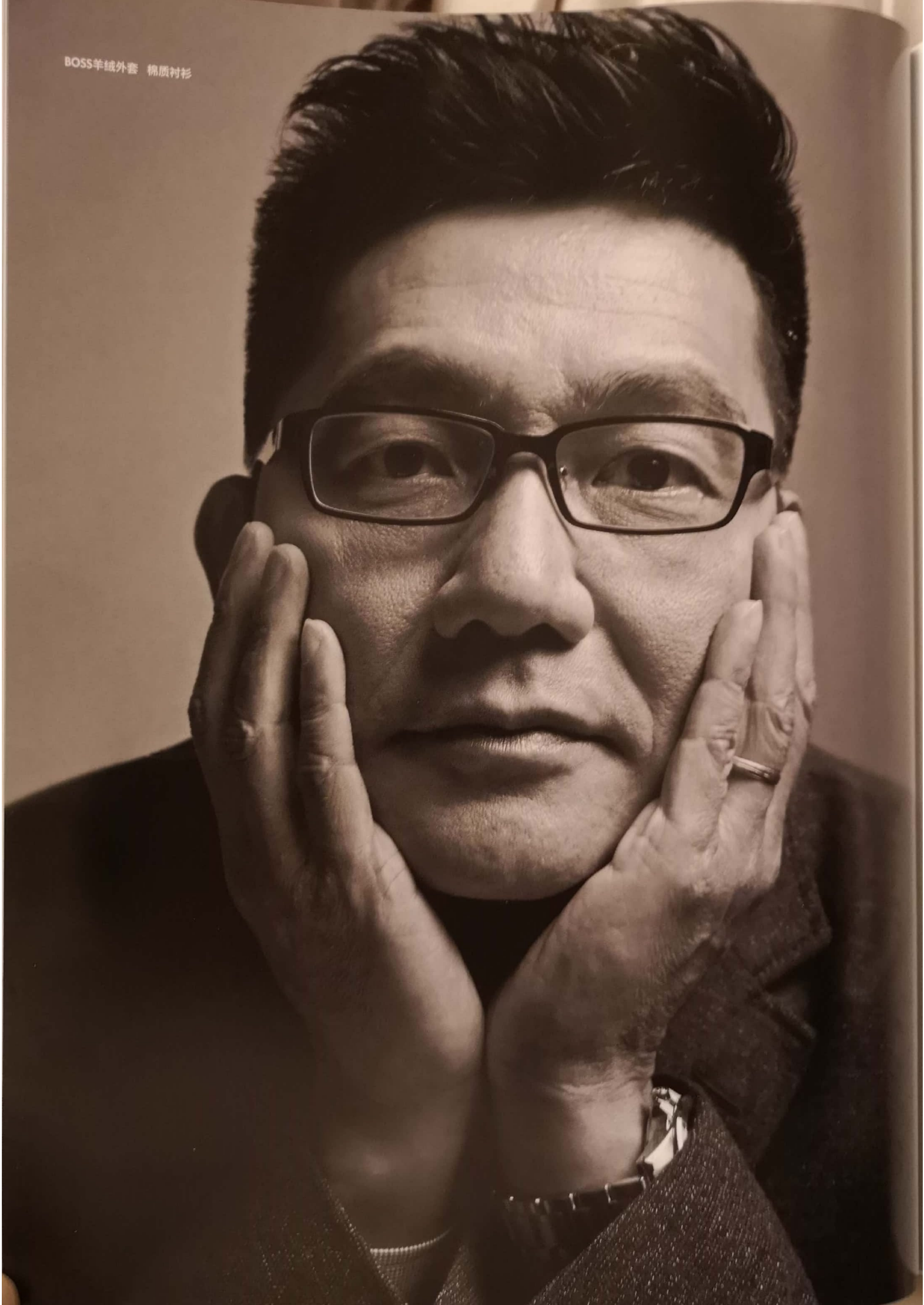


BOSS羊绒外套 棉质衬衫



## 种胡椒甜收获

# LAI POON PIAU

白领上班族赖洪标，因为儿时回忆而向往农业，跑到柬埔寨当农夫，种出受保护的世界顶级“贡布胡椒”。今年首次收成，分享他的美味发现……

TEXT 秋雁

Photography **CHER HIM** Styling **WILSON LIM**

意大利和南非酒庄酿的气泡葡萄酒，分别称为Prosecco和简称MCC的Méthode Cap Classique，而非香槟酒。因为根据法律，只有在法国香槟区，以指定的葡萄品种依据指定的生产流程所酿造出来的气泡葡萄酒，才能标注为Champagne香槟酒。

同样的道理，2010年，世界贸易组织将贡布省列入“受保护的地理标志”（Protected Geographical Indication，简称PGI）。也就是说，只有柬埔寨贡布省自然环境中生长的胡椒，才能称“贡布胡椒”（Kampot pepper）。这是柬埔寨的产品首次获得PGI标示，给当地胡椒业打了一剂强心针，2014年产出60吨以十九世纪培植手法栽种的胡椒，2016年产70吨。

2014年，狮城白领上班族赖洪标Lai Poon Piau，跑到贡布省种胡椒。点子经济当道，他却投入农产业——是在开倒车吗？

“不觉得，其实我属于逆向投资派。每次看新闻，内容都是金融科技业，这是大环境的趋势，没人理（生存）最基本的农产业，这极有可能造成问题。说实在，这让我担心，所以我一直想朝农业发展，生产粮食。

另一个让我向往农业的原因是，小时候我们家在马来西亚有橡胶园，也种棕油树，我们几个兄弟姐妹，和爸爸一起在园地里玩闹，是我记忆中美好的过去。”

### 被骗十万元

走向农业，并非一朝一夕的决定。

赖洪标原是卫生与环境领域的白领上班族，很早以前就为离开企业生活盘算、铺路。大约在2008年，他开始做一些投资，这包括在柬埔寨的贡布省买农地。“因为能通过合法途径投资，而且贡布省位于旅游区，有发展潜能。”

往农业发展的目标明确，但他一直不晓得要种什么。生产贡布胡椒，是机缘巧合。

“原想耕种粮食作物，哪怕我是农业的门外汉，更大的问题是这需要大笔投资和大片土地，这些我都没有，所以这个想法不实际。为了厘清头绪，便去了解贡布土地特质，才知道柬埔寨于十三世纪还是法国殖民地的时候就栽种胡椒。

这么巧，我哥哥送了我一本关于胡椒香料的书。香料在东南亚贸易历史中，有举足轻重的地位，而胡椒就是香料之王。这些都是致使我决定栽种胡椒的原因。”

刚开始并不是一帆风顺，有很多意想不到的大小事须要磨合、学习、解决。防不胜防的是，赖洪标请当地律师代替他处理土地买卖，所有程序都通过合法途径，却还是遇人不淑，被骗走了约10万美金。

“还有很多我们无法控制的事，比如天气波动，这会影响到收成和胡椒价。当然最大的问题是，我对耕种胡椒一窍不通。反复试验，不断摸索，跟当地农民交流切磋，才发现很多关于种胡椒的宝贵知识，因为内战而近乎失传。”

关于种胡椒的事听多了，好在有工程系的底子，还有职场多年的实际管理经验，懂得用常识判断对错。”

### 胡椒像葡萄

从不懂到懂，赖洪标还改良了当地农民种植胡椒及加工的习惯。

“他们原本的习惯是，种胡椒时铲除所有杂草，把土地清空。他们认为这样才能让土壤里的所有养分被胡椒树吸收。依我观察，这么做的缺点是，可能产生土壤风蚀问题；更好的做法，反而是保持一定的地面覆盖。”

收成以后，一串串胡椒粒必须加工，泡水、风干。当地的习惯是泡在热水十分钟，我自己实验不同的水温和浸泡时间，找到我觉得是最不会破坏胡椒的最理想温度和时间。”

问他有没有绿手指？他说不敢当，虽然对园艺很感兴趣，但和胡椒园里的农人比，他觉得自己还差得远。

2014年，赖洪标的胡椒园种有2500棵胡椒树，现在已增加至一万棵。对于耕种胡椒，他仍在不断研究。胡椒和葡萄一样属于藤本植物，他认为，两者的栽种法应该有互通的部分。

“葡萄栽种区的气候、土壤，都会影响收成，以及最后酿出来的葡萄酒滋味。胡椒也讲究滋味。我现在的目标，是要能辨别不同栽种条件如何影响胡椒质量。还有一个使命，就是提升胡椒的形象。”

你看，大家认定松露的价钱，愿意付高价。东南亚也有很好的食材，但价值却被忽略。你花钱吃顶级牛肉，就该搭配优质的胡椒，才不会糟蹋了牛肉。就如享用葡萄酒，会有美食搭配；其实我们也可以如此品味胡椒，我试过胡椒搭奶酪，是让人眼前一亮的滋味。所以胡椒也可有巧妙的美食搭配。”

### 种出好耐心

赖洪标于贡布省的胡椒园，2014年开始种植胡椒树。当时投入时间、心血、资金，都不晓得是否有回报。终于等到今年3月首次收成，获得约1吨胡椒。

“我记得在胡椒园里巡视，一串串绿色的胡椒粒中有一颗红色的，就那么一颗。那象征果实熟成。万绿丛中一点红，当下我才有收成的真实感。全职投入种植胡椒后，感觉终于到达第一个里程碑。我做这个不单为了赚钱，也是对农业的热忱，对胡椒的兴趣。等待的过程，培养出了我的耐心。”

赖洪标的耐心，我似乎看得到。他总是很有耐心地听完问

题，才不疾不徐回答，语气温和，而且尽管面无表情，嘴角仿佛自然往上扬的。他说，种植胡椒树“三年小收成，五年才丰收”，他还在耐心等待两年后的丰收。

今年3月收成的1吨胡椒，经加工和包装后，以Hong Spices的品牌售出黑、白、红三种胡椒，他说反应不错。除了和精品超市合作，他也和本地厨师建立合作关系，推广贡布胡椒。

让他受鼓舞的是，在2016年第一届“米其林指南新加坡”带领Bacchanalia摘下一星的厨师Ivan Brehm，今年另起炉灶，办新餐馆Nouri的时候，主动联络赖洪标（谈贡布胡椒供应事宜）。

### 一家享天伦

名片上，赖洪标的职衔是towkay（头家），他说这除了反映他风趣的个性，也是一种宣传手法。“我希望这个品牌有亚洲味道，我们是亚洲品牌为傲，再说贡布胡椒产于东南亚。”

品牌的标示，是划分为四的倒圆角四方形，象征农地。左上和右下两块留白，右上那块画有波形线，代表灌溉农地，左下那块是直线，代表胡椒是藤本植物。赖洪标露出非常灿烂的微笑说：“这是我女儿设计的。”

他的长女是22岁的在籍建筑系大学生。今年头的胡椒收成后，有精品超市要代理，他必须着手产品包装，女儿便发挥创意，拔画笔相助。他还透露，3月份胡椒收成时，妻子和两名孩子专程飞到金边，然后乘车三小时，到他位于贡布的胡椒园，参与采收，一家人共享他栽种的果实（也享天伦乐）。

访问这天，妻子高淑慧在他身边，适时替他补充。她还从包包里拿出一小包自己磨碎的胡椒，告诉我“不管在哪里用餐，都会自备胡椒”。仿佛她就是丈夫心血和生意的最佳代言人。

很多人对胡椒的形容是辣，也认为胡椒要越辛辣刺鼻，才是好胡椒。

“这是误解，其实优质的胡椒含精油，所以胡椒会有丰富的滋味，像果香、花香、植物香。如果在烹煮过程加入，会导致胡椒失去精油，所以除了含少量精油的白胡椒，黑胡椒和红胡椒的最佳用法，是撒在完成烹煮后的料理上。”

我一直都喜欢有浓郁胡椒味的料理，喜欢猪什汤、潮州肉骨茶、黑椒螃蟹。还有我最喜欢的黑胡椒鸡，在麻坡，但是已经结业，那里是我祖母的家乡。”

听完赖洪标的故事，我想，除了能尝出胡椒的辛辣和花草果香，他应该还能尝出胡椒的甜味。

发型 ANNIE TAY | CALEO  
理容 WEE MING USING NARS  
造型助理 FELIX WOEL

