

街访街坊 杨浚鑫 报道
yeoch@sph.com.sg

酿茶酿酒制皮革

陈健忠喜欢康普茶的气泡口感，从朋友获取红茶菌母，在家里自酿康普茶。升上大学最后一年，他参加大学开办的农业企业家孵化项目，利用康普茶的副产品制成皮革。

主修文学与语言学，却喜欢在家以食物做实验，25岁新跃社科大学学生陈健忠通过学校的“农业企业家孵化项目”，试验通过自酿康普茶（kombucha）制作皮革。

陈健忠自小就热衷于制作发酵食品，如腌菜和泡菜。他回忆自己就读初级学院时，康普茶（kombucha）正在兴起，他起初不感兴趣，直到尝试了朋友所酿的苹果汁康普茶。

他马上被康普茶的气泡口感吸引，从朋友那里获得红茶菌母，在家里自酿康普茶。可惜，醋味鲜明的康普茶，能变换的口味有限，他试验了约一年，就渐渐失去兴趣。

升上大学最后一年，陈健忠看到跃大开办的农业企业家孵化项目（Agri-preneur Incubation Programme）。原本就有园艺经验的他，想到自己正处在凡事都该放手一试的年龄，因此报名参加。

陈健忠说，项目通过本地



◀ 新跃社科大学学生陈健忠在家自酿火龙果酒（左起）、咖啡酒和菊花蜂蜜酒。（受访者提供）

农场Nutrious Farms的经验分享，向学生们介绍了我国的食品可持续目标，以及农业领域的商业模式、物流与供应链等。

项目接近尾声时，学生们必须提出一个商业点子，陈健忠想到几年前曾看过的TED讲座，谈到可用康普茶的副产品制成皮革。他认为这是个有趣的概念，因为目前制造皮革的环境和经济成本都很大。

然而，制作康普茶皮革并不简单，因为康普茶的生产周期非

常长，且一不小心就可能发霉。陈健忠的实验小组目前已有两批康普茶被霉菌破坏。

此外，由于这类皮革是较新颖的材料，因此处理皮革的各道工序如鞣制（tanning）和风干，仍存在许多未知数，他们得用各种化学物如漂白剂、肥皂、蜡和油进行实验，看看哪个有效。

再次酿制康普茶，重新燃起了陈健忠对各种发酵食品的兴趣。他最近在家酿制火龙果酒、咖啡酒和菊花蜂蜜酒等。