

宋耀如：Chiao-shun 是『嘉树』还是『教准』？

(上接 B12 版)但韩教准发音不清,将‘沈’(SUN)拼写成‘松’(SOON),成了查尔斯·松。”“后来他回中国探家,他感到不得不改变西方习惯而随中国的习惯,于是他把 SOON (松)改成 SONG (宋)。”“然而,这种因拼音错误而导致改姓的说法是难以令人信服的。按照中国的习俗,一个人姓什么是跟本人和亲属关系极大的事情。即使偶而发生拼写错误,也会迅速改正过来,而不能将错就错。其实,韩教准改换姓氏的原因相当简单,那就是因为他被堂舅收养,而堂舅家姓宋。”

此说其实是有“理”无据。要看到宋耀如在海外飘荡 10 年,当他以一个传教士面目回国时,已经是一个“不中不西的人”,如果还从传统世俗的角度去理解他的举动,他还会成为一个赫赫有名的王朝的奠基者吗? 图

小 启

宋耀如,这位海南文昌人是中国历史上赫赫有名的“宋家王朝”的奠基人,一生为中国民主革命作出了巨大贡献,被誉为“革命隐君子”。今年适逢辛亥革命 100 周年,宋耀如诞辰 150 周年。海南周刊自 8 月 29 日起开辟《宋耀如史话》专栏,约请海南学者钟一撰写系列文章,为读者层层拨开笼罩在宋耀如身上的历史迷雾,解码宋耀如的传奇人生。

截至今天,专栏共刊发了 23 篇文章。在这组文章中,作者以逐一解析谜题的形式,层层解答厘清了——宋耀如何时出生、祖辈父辈为何人?怎样少小离家飘洋海外、闯荡美国?如何结识孙中山、倾力支持辛亥革命?“过继改姓更名”究竟是否可信?等等困扰史学界多年的历史谜案。

这组文章自推出以来,引起了读者和学界强烈关注和反响。不少读者、学者分别以邮件、电话、短信等形式,对专栏文章给予高度评价:这组文章,旁征博引,考证严谨,以说服力极强的一系列证据,厘清纠正了诸多混乱说法和谬误,提出了许多振聋发聩的独到见解;文章学术性和可读性兼具,揭秘了宋耀如鲜为人知的诸多历史活动,使读者对其历史贡献和地位有了更深刻的理解。

宋耀如一生跌宕起伏,光耀史册,他与他的时代有着太多太多传奇可供书写,但受报纸篇幅承载所限,本刊今天刊发最后两篇文章后,专栏将不得不暂告一段落。然而,对宋耀如人生传奇的书写其实才刚刚开始,作者将以专著的形式继续挥洒宋耀如恢宏的一生,发出“宋史”的“本土声音”。我们相信,作为宋耀如的家乡,对宋耀如这一重要历史文化资源的研究、挖掘与整理,必将由此激发,不断深入,并取得更多丰硕成果。——编者



海南人素有喝咖啡的习惯。

做出海南黑咖啡的原始深邃

文 \ 海南日报记者 胡续发



咖啡师在调制咖啡。

十 一月中旬,海南咖啡行业的盛大赛事——海南首届虹吸式咖啡师大赛,在海口西海岸举行。刘家维,2010 年世界虹吸式咖啡师大赛亚军、台湾虹吸式咖啡师大赛冠军,受邀担任大赛评审。作为当今咖啡师中的佼佼者,他眼中的海南咖啡品质怎样?他如何理解咖啡文化?刘家维接受海南日报采访时认为,海南岛具有种植、生产咖啡的独特优势,海南本地民众不仅有喝咖啡的传统,而且喝咖啡非常讲究,这在全国其他地方是少有的。这种原汁原味的咖啡文化可以为海南国际旅游岛建设加分。

期待海南咖啡制作再上层楼

谦逊、和气、认真、执着,是刘家维给海南日报记者留下的深刻印象。

32 岁的刘家维从事咖啡师工作 5 年。虽然时间不长,却在台湾发达的咖啡行业中崭露头角,更在高手如林的世界比赛中,夺得亚军。他说,这得益于自己内心喜爱这一行,善于琢磨、钻研,在实践中慢慢摸索,提高自己的技艺。

对于海南此次举办的咖啡师大赛,刘家维的评价是,参赛的 17 位选手优点在于学习能力、适应能力强,调整速度快。缺点在于语言表达能力不太好,似乎不习惯一边动手一边讲解。这不利于观众欣赏,尤其是制作创意咖啡时,选手应该学会将自己对咖啡的理解和感受,以及制作原料的选用、搭配,都清晰地表达出来。

刘家维说,这些年轻的选手能在如此短的时间内,取得现在的成绩,已经很不错。他说,咖啡师大赛是一个很好的锻炼平台。在大赛上表演的时间虽然只有短暂的 15 分钟,但记得去年自己参加世界比赛时,倾注了极大的心血,从选豆、材料调配再到制作演练,全程耗时至少半年。

“这是我第一次来海南,非常期待明年能再次来海南观摩、评审。”刘家维认为,从种植到生产制作再到消费饮用,海南的咖啡产业做得已经很不错。海南有一流的种植环境,有浓郁的热爱咖啡的文化,如果中间层面的咖啡制作再上层楼那就更好了。

刘家维成名了,在夺得世界亚军、台湾冠军后,常常受人之邀,出任咖啡师大赛评审,传授咖啡制作技术。他说,“技术应该共享,让更多人喜欢咖啡,热爱咖啡,为咖啡文化拼搏。”

海南原汁原味的咖啡文化为旅游岛加分

“福山咖啡豆口感浓郁,与台湾有差异。海南人喝咖啡也蛮有特色,喜欢加些炼乳,在苦与甜之间寻求平衡、协调,和台湾风味不一样。”刘家维谈到海南咖啡时,刻意避开“好”、“坏”的字眼。

他认为,咖啡文化是个很有趣的话题。不同国家、不同民族的人喝咖啡的方式不同,没有统一的标准,更没有对错之分。每个地方都有自己的煮咖啡、喝咖啡的习惯,这种特色反映了当地人对咖啡文化的理解。历史、文化、气候、饮食习惯甚至社交模式,都影响着—一个地方饮用咖啡的口味和咖啡馆经营模式。

“据我了解,海南岛具有种植、生产咖啡的独特优势,海南本地群众不仅有喝咖啡的传统习惯,而且喝咖啡非常有讲究,这在全国其他地方是少有的。这种原汁原味的咖啡文化可以为海南国际旅游岛建设加分。”刘家维说。

咖啡在一种文化中起源,天生打上文化的印记。经营咖啡馆,毋庸置疑就得经营文化。

在海南本地司空见惯的厅堂式咖啡场所,刘家维却觉得很新鲜。因为在台湾,咖啡店很多,绝大多数

面积都很小,占地一般只有二三十平方米。顾客冲着某家名声,打包一杯咖啡,带回办公室或家中饮用。而在海南,咖啡店都很大,一般还设包厢;顾客很多,除了卖咖啡,通常兼营糕点、茶水等。“这本无可厚非。不是说在包间里喝就有档次,也不是说在办公室喝就没有品位。当地的社交模式、文化差异性,决定了咖啡馆的经营模式。”

假设让刘家维来海南开咖啡馆,地点定在海口市,他说,自己会引进不同产区的咖啡豆,做“黑咖啡”,以满足不同口味人的需要。而若在西海岸的咖啡馆,阳光、沙滩、椰风、海韵,他更愿意制作一杯清爽的冰咖啡。

做出黑咖啡的原始深邃

在刘家维看来,决定咖啡风味的关键技术在于:豆子研磨程度、咖啡粉与水的比例、萃取时间、火候、搅拌方式等等。

通常情况下,做咖啡有三种方法,有三类不同的咖啡壶:传统滤泡式、虹吸式、电动式。而目前最流行的有两种,一是日本的虹吸式,二是意大利的电动式。海南用得最多的就是虹吸式:利用虹吸原理,在酒精的燃烧下,下层容器中的水温达到 92℃时,水蒸汽膨胀产生压力,压迫热水流向有咖啡粉末的上层容器中,冲泡萃取咖啡。通过浸泡、搅拌后,拿开下壶的火焰,下壶温度下降压力减小,大气压又把上壶的咖啡压滤到下壶。

“这种做法的黑咖啡味道较浓。”每当煮咖啡时,刘家维都能找到很多乐趣。把玩一颗咖啡豆,好奇是什么味道;煮的过程中香气四溢,香味不断改变;玻璃器皿晶莹剔透,水缓缓地上升又缓缓地下



降:美啊,这个过程于他是一种享受。尽管煮的过程不到 1 分钟,但是他总乐在其中,沉醉其间。

“好的咖啡不苦,清香、甜润、喉韵、余味,口吐芬芳。”刘家维介绍说,所谓黑咖啡,即不加任何修饰的咖啡,它能让人品味咖啡的原始感受:深邃而又耐人寻味。那么,一个非专业的外行人如何品鉴咖啡?刘家维认为,一杯刚煮好的咖啡递来前,先喝一口凉水,清洁口腔。正式品尝之前,喝一口冰水,这样能将咖啡味道鲜明地表现出来,让舌头上的味蕾充分感受咖啡美味。开始喝了,不要放奶、糖,保持原汁原味,等它不太烫时小啜一口,停在舌上。此时,开始感受舌头上的味道,酸?甜?苦?还是有点酸,有点甜,还有点苦?当你尝出酸甜苦味均衡、香气醇美饱满时,就是一杯好咖啡了。当然,品鉴并非一朝一夕之功,还需要多饮咖啡多感受。图

刘家维在海南首届虹吸式咖啡师大赛上表演咖啡制作技艺。