

不知道是咖啡成就了兴隆,还是兴隆成就了咖啡。

中国目前人均每年咖啡消费量仅为5杯,而在兴隆,人均咖啡消费超过200杯;一个仅有3万多常住人口的小镇上密布着100多家大大小小的咖啡店……

在手工制品日益稀缺的今天,兴隆还有人坚持手工炒制咖啡,这也是兴隆让咖啡迷痴迷之处,尽管这一事实鲜为人知。

如今,兴隆各个咖啡厂的炒制师傅,都上了年纪,而掌握全手工炒制技艺的,不过10人。



黄来乡在查看咖啡豆晾晒情况。



黄来乡在锅台边演示手工翻炒咖啡豆。

对于都市里的人们来说,在一个环境优雅、音乐缭绕的地方,点一杯咖啡伴书香,那是一种浓郁的小资情调。但在兴隆,这个以咖啡滋养着市井百姓的家长里短与柴米油盐的地方来说,却又是不一样的情怀。

仍有那么一些人,用自己的一生沿袭兴隆传统风味咖啡的制作工艺,靠着传承和钻研,凭着专注和坚守,在锲而不舍的追寻中,探究完美的兴隆咖啡味道。

### 经久不变的华侨风味

咖啡本不会和兴隆发生交集。

上世纪五十年代初,首批归难侨来到万宁太阳河畔的兴隆墟,他们拓荒种植,建起了兴隆农场。刚刚成立不久的农场为了实现“以短养长”的做法,用咖啡、香茅等短期作物收入来弥补橡胶等长期作物收入,而兴隆的海拔、纬度和气候,为咖啡的落户提供了很好的保证。由此,咖啡成为兴隆当地主要的经济作物之一。

历史上,从印尼、马来西亚、新加坡、泰国等东南亚国家回来的华侨有1万多人。正是他们把喝咖啡的传统和制作、冲泡咖啡的手艺带到兴隆,生产出后来声名远扬的兴隆咖啡。

1960年,只有三个月大的黄来乡在母亲的怀抱里,从印尼来到兴隆,他的家就落在咖啡地里。“来乡”,寄托了父亲对于故土海南的深情。

黄来乡对于咖啡最早的记忆,来自小时候的艰苦生活。“那时候读书没钱,清晨5点多钟就拎着煤油灯去捡咖啡豆换钱。”坐在自家的“老华侨咖啡店”里,黄来乡忆起当年的情景,眼角爬上了笑意。孩子们捡拾的咖啡豆,被称作“小鸟咖啡”,即小鸟琢掉散落在地上的咖啡豆。早起的鸟儿

有虫吃,黄来乡捡的总比别人多。那时候,1斤咖啡豆能卖到2毛钱,着实为家里减轻了点负担。

当时人们喝咖啡,都要到农场的咖啡社购买。“人家小时候是打酱油,我是打咖啡!”黄来乡说,9分钱一杯的咖啡根本不够一家人喝,母亲就差他拿着空酱油瓶或是酒瓶去打咖啡。有时候缺糖了,咖啡社便以盐来代替,咸咖啡就成为了老兴隆人记忆里的特殊味道。

20岁时,黄来乡来到“侨下咖啡店”为客人手冲咖啡,那是当时兴隆仅有的两家咖啡店之一。6年后,黄来乡开办了自己的咖啡厂,开启30年的咖啡加工生涯。

### 手工炒制的独特工艺

在兴隆镇墟上,黄来乡院落一般的厂房所在的角落,并不起眼。这像一个隐喻,在这个偌大的产业里,黄来乡和他的同行们,似乎并不引人瞩目。甚至有人听说兴隆咖啡仍保留有传统手工炒制时,十分惊奇。

阳光以最透彻的方式,与新鲜的咖啡果实交流,这是时间与咖啡的第一个约定。“手艺人首先要会认豆。”黄来乡抓起一把咖啡豆,进行现场教学:咖啡豆的品质是咖啡品质的重要决定性因素,豆的好坏、新老,都会使咖啡产生不同的口味。经过十几天的晾晒,咖啡果实的红色外表逐渐风干为棕色的薄脆的壳。

黄来乡穿着老式塑料拖鞋的脚轻轻一碾,咖啡果实外壳碎裂,露出棕绿色的小小咖啡豆,放在口中一咬,若是嘎嘣脆,那就表明晒得恰到好处。“有的人把晒好的咖啡豆直接用来加工,有的则喜欢先存放几个月,这其中就是清香和浓郁之分,全凭个人喜好。”黄来乡说。

下一步,就是最为关键

的烘焙,这是时间与咖啡的第二个约定。备好木柴,燃起慢火,开启滚炉,咖啡豆就开始了它的飘香之旅。随着炉内温度升高,滚热的锅底与咖啡豆在碰撞中演奏着美妙的交响。“以前没有机械,全靠手工大锅翻炒。”黄来乡说。

待到咖啡豆由生变熟时,咖啡豆就被转移至土灶上的大锅里。这时,仍需要不停翻炒。一口锅炒25斤咖啡豆,如何翻炒得均匀而不使咖啡豆溅出,成为衡量手艺高低的一个标准。黄来乡拿来跟随他十几年的铁铲,侧身坐在灶台上,演示着他的独门绝技:两手一高一低地握着铲子,在手腕的活动下,铁铲不断地打圈转动,随着胳膊的挥动,铁铲在大锅中来回绕圈,使得咖啡豆都能均匀受热。

在力度和手法的共同作用下,咖啡豆颜色加深,逐渐膨胀,溢出香气。这时,就要用耳朵听了。“咖啡豆会发出细碎的爆裂声,这告诉我们,加料的时候到了。”在黄来乡看来,翻糖是咖啡炒制过程中最重要的3分钟。稍稍添柴加火,迅速加入白砂糖、人造奶油等继续不停翻炒。若炒得时间不够,咖啡口味会略酸,若时间过长,咖啡不仅失去了色泽,口味也会发苦。何时起锅,则全靠师傅的经验,“唯手熟尔”。

“以前炒制咖啡,必须得两个人搭配替换,一个人干不来。”黄来乡说,正是手掌磨出的水泡才练就了这样一手技艺,那把有几十年历史的铁铲,也已被温度和时光磨掉一半的长度。

### 浸入人生的咖啡文化

在黄来乡的印象中,兴隆人为了增加咖啡香味,还曾在炒制时加入蛋清。可惜由于咖啡豆不耐储存,这种口味已不复存在。甚至

还有人试过在炒制时喷洒美酒,期待美酒与咖啡的奇妙融合。

时光流逝,兴隆人发现,他们最爱的还是“浓而不苦、香而不烈、香醇可口、回味悠长”的兴隆华侨传统风味咖啡。

或许因为是原产地,咖啡愈醇厚,却愈加平民,被诠释得平常而朴素。

在兴隆,一杯咖啡2元至10元不等,洗脚上田的农民、做工回来的居民,坐在街边咖啡店里,喝咖啡就像喝老爸茶,随意而自然。这里嘈杂喧嚣,人们聊聊家长里短,彩票码经,不亦乐乎。在这,可以见识兴隆咖



经晾晒的咖啡豆水分需保持在8% - 12%。

# 兴隆咖啡的别样意义

文海南日报记者赵优特约记者陈循静

图海南日报记者武威



陪伴了黄来乡十多年的锅铲,已被铁锅磨去了大半。

啡的传统煮法:一个细长的铝壶烧着开水,咖啡小妹持一个纱布漏子,里面盛着研磨好的咖啡粉。漏子在铝壶里高低拉动,最原味的咖啡便都留在开水里了。这样煮的咖啡,味醇,香浓。

“兴隆人只认这个味道。”黄来乡说,只要兴隆人继续喝咖啡,传统风味咖啡的炒制工艺就不会丢。然而随着时代的发展,咖啡炒制过程已逐渐机械化。如今兴隆各个咖啡厂的炒制师傅,都上了年纪,而掌握全手工炒制技艺的,不过10人。“学成至少需要3年,现在有年轻人愿意学吗?”黄来乡问道。

在时光和咖啡的浸润下,炒制师傅的手掌都呈现出洗不掉的棕色印记,那是他们用虔诚匠心筑梦的痕迹。■