

兴隆品咖啡

文 | 叶清华

在海南的许多地方,喝咖啡是一件非常重要的事情,有人甚至戏言,“生意可以不做,咖啡不可不喝。”初到被誉为“中国咖啡第一镇”的万宁兴隆,漫步街头,除了随处可见的椰子树外,还有琳琅满目的咖啡店。每家店都有固定的回头客,口味各异,种类繁多:奶茶咖啡、椰香咖啡、摩卡咖啡、拿铁咖啡……因此,初次光兴隆咖啡店的客人常常会被菜单和招牌弄得眼花缭乱。

我信步走进一间咖啡店,刚到门口,周身就被浓郁的咖啡香气萦绕。身着东南亚服饰的兴隆姑娘正穿梭在咖啡客间斟咖啡,见有来客,便微笑点头致意。咖啡店不大,没有豪华的装饰,30多张桌子散落在店内,市井百态尽在眼前,乍一看仿若置身于海口骑楼的

老咖啡馆,但窗外远处兴隆热带花园的美景又凸显了它的与众不同。

我选个临窗的位子坐下,不一会儿,一杯咖啡端过来,热气腾腾、浓香扑鼻。

海南是我国咖啡的生产地,许多国外品牌的咖啡原料都取自兴隆。兴隆咖啡保留了咖啡的原香原味,香浓滑口、风味独特。

“兴隆咖啡是世界一流的,我喝过许多外国咖啡,还是我们自己种的咖啡好喝。”1960年2月7日,周恩来总理到兴隆农场视察,喝过兴隆咖啡后大为赞赏。一位和蔼可亲的总理,一杯香味浓郁的咖啡,为兴隆咖啡写下了一段佳话。

见我感兴趣,咖啡店老板娘兴致勃勃地向我介绍了起来,“兴隆咖啡是运用兴隆本土特殊的传统工艺精心制造而成,其特点是考究

的烘焙。首先是回火加温的特殊烘焙工艺,其次要掌握火候,而且还要适时地加入白糖、食盐和牛油等,这样的咖啡格外醇香,浓而不苦、香而不烈。”

“冲泡咖啡更需好手艺。”老板娘又向我传授冲泡咖啡的正确方法,她说,“冲泡咖啡前要有好的水来配,将咖啡专用的滤纸封条线交互折弯,放在滴流咖啡壶内;一杯咖啡要放10克咖啡粉,轻摇咖啡壶,然后把沸腾的水均匀地淋在咖啡粉上,为了抽出咖啡的美味成份,还需要净熟20秒,再将适量的热水由中央朝外一次注入,这个过程就像画画一样细致有趣。”

老板娘的声音清脆悦耳,我不觉听入了迷。她一边介绍,一边示范如何炒制和冲泡咖啡。我饮完一杯,觉得不过瘾,又点了一大杯。暖洋洋的咖啡从舌尖流到喉咙深处,一股幼滑滋味席卷全身。我闭上眼睛,只觉得微苦带甜的愉悦无声无息地涌来,仿佛潮水一点点浸没沙滩。那种懒洋洋的感觉是如此接近幸福,仿佛仙境触手可及。

我品尝着兴隆咖啡,环顾四周,聊天休闲的既有当地居民,也有慕名来此的游客。一些兴隆归侨踱进咖啡店,随便找个空位坐下歇脚,有的哼着印尼小调,有的浅酌啜饮,好像在品味远逝的岁月,韵味悠长。

圆木桌,土瓷杯,几分简朴。静坐其间,喝着咖啡,遥望窗外的美景:太阳河两岸,灌木相拥,芳草相依,百花争妍斗艳。我手捧兴隆咖啡,欣赏南国美景,心绪被梳理得异常清静,尘世间的浮躁也渐渐散去,于身是一种沐浴,于心是一种净化……

(作者单位:万宁市人民法院)



万宁兴隆,游客品尝咖啡。袁琛/摄

本文责编/朱薇 邮箱/95536782@qq.com