

## 咖啡的味道

[塞浦路斯] 阿赫迈特·童嘉义 内里曼·加黑特 刘时洽 编译

没有咖啡馆的城市不能称之为城市，正如没有咖啡馆的村庄不能称之为村庄。这就是旧时塞浦路斯的真实写照。

曾经，咖啡馆占据了每一个塞浦路斯人的记忆，人们亲切地叫它“咖啡”。它总是溢满咖啡的浓香，它在人们生活中占有极其重要的地位，人们敬重它，喜爱它。从平民百姓到达官显贵，每个阶层的人都是它的常客。约上三五好友，点杯咖啡。多数时候，人们都会抽管水烟，吞云吐雾，在袅袅烟香中惬意闲谈，醉人的芬芳肆意蔓延。

漫步历史古都尼科西亚，能看到不少传统咖啡馆。距离凯里尼亚大门几步之遥，首先映入眼帘的是“索玉特咖啡”。这里曾经是学者们的聚集地，博士库楚克、报刊作家雅夫斯、印刷商阿奇夫、报商肯·李发特的谈话隐约可闻。往伊内吕广场方向直走是“穆扎菲尔咖啡”和杰玛尔·艾菲经营的“艾菲咖啡”。再往前是“古索咖啡”——仿佛又看见博士库楚克坐在藤椅上，和古索各执己见、互不相让的样子。警局旁边是“穆拉桑咖啡”，这里熙熙攘攘、人声鼎沸，既有警察，又

有百姓，还有到此打桌球的人。继续向前走，在萨拉耶吕是“哈西姆先生咖啡”，许多人来这儿抽水烟。“佩赫利方咖啡”位于阿斯玛阿欧特，说书艺人穆斯塔法大叔是这里的常客。每到傍晚时分，他总会准时报到，待上一个钟头，看看书，说说最近发生的新鲜事。店主摔跤手阿赫迈特大叔，和咖啡馆一样远近闻名。尼科西亚有名的咖啡馆还有“卡拉布吕宇咖啡”、“阿里·扎菲尔咖啡”、“居尔巴哈尔咖啡”、“裁缝咖啡”……

“咖啡”的名字并非来自西方生活中的“Cafe”（咖啡馆），而是来自土耳其咖啡。四百多年前，奥斯曼文化走进塞浦路斯。咖啡馆传统作为文化的重要部分，也来到了这里。希腊族很快接受了这一传统。他们像土耳其族邻居一样，在自己的区域、村落开设了许多咖啡馆。土耳其咖啡作为咖啡馆最主要的特色，一时供不应求。于是希腊族开始出现生产土耳其咖啡的企业。起初只是在集市贩卖咖啡的小家庭作坊，如今已是产业巨头。塞浦路斯作为欧盟成员国之一，是土耳其咖啡的主要出口国。“土耳其咖啡”也被人们称做“希腊咖啡”。

若不是受限于地理环境，塞浦路斯本可以成为咖啡豆生产大国。然而，不幸的是，天公不作美，这里的气候并不适合培育咖啡豆。希腊族也好，土耳其族也好，消费的咖啡基本来自巴西。

关于咖啡的传说五花八门。西方的咖啡传说虽然已经拥有三百年的历史，但阿拉伯半岛流传的故事却更源远流长。传说公元九世纪，一位名叫卡尔迪的牧童，一日发



塞浦路斯咖啡馆内

现山羊在吃了一种野果后精力充沛。于是他忍不住跟着尝试。几颗下肚,顿觉精神百倍。很长一段时间,人们或是直接咀嚼食用咖啡豆,或是粉碎后拌着油吃。十三世纪,一个偶然的机,咖啡豆意外烧烤之后成为了今天的样子。十五世纪开始,咖啡从阿拉伯南部和也门开始向西传播。当曾经显赫一时、辉煌耀眼的奥斯曼帝国将也门揽入版图时,土耳其人第一次与咖啡结缘。随着时间的流逝,咖啡的影响力不断增加,慢慢融入人们的生活,成为不可或缺的元素,最终咖啡在奥斯曼历史上留下了浓墨重彩的一笔,也为进入塞浦路斯文化埋下了伏笔。

咖啡豆形如瓜子,经过烘焙、冷却、研磨,成为可以直接放入咖啡壶的成品。过去人们总是靠手工完成这项工作,因此对烘焙、冷却时间、研磨程度的控制显得尤为重要。

煮咖啡也是一项技术活。从咖啡、水、糖的数量比例到沸腾时间长短,都需要很好的把握。不谙此道的人,往往煮不出专属土耳其咖啡的独特风味。咖啡迷们沉醉于咖啡独一无二的芳香,总是选择没有任何添加成分的天然咖啡。就像专业的品酒师一样,只要闻一闻,抿一口,他们就能给咖啡质量打分。他们管那蹩脚的咖啡叫“乱炖汤”。未能掌握咖啡文化精髓的小店,一旦被打上“乱炖汤”店的烙印,就将面临倒闭歇业的命运;技术不精的师傅一旦被认定是“乱炖汤”的罪魁祸首,那么等待他的就是失业回家的下场。被迫关门的小店,被炒鱿鱼的师傅,在塞浦路斯数不胜数。注重味觉体验的咖啡迷们,总是非常苛刻吝啬,不愿宽恕“乱炖汤”主,毫不留情地惩罚他们亏待自己味蕾的行为。

不擅长煮咖啡的家庭主妇也面临相同的境遇。她们或是失去客人,或是不得不厚着脸皮,将煮咖啡这项复杂恼人的工作交给

客人,口口声声说:“反正你也不是外人,来,你来煮咖啡吧。”

在过去,说媒相亲式的婚姻占了主导。媒人喝的咖啡,一定是由未来的新娘准备的。年轻的姑娘为了自己的幸福,总是从好几天前就开始准备,一遍遍练习,一次次预演,生怕出什么差错。只会做“乱炖汤”的姑娘们不得不求助家人。于是,厨房间云谲波诡,家中最厉害的厨师偷偷完成了煮咖啡这一艰巨任务。

据说在奥斯曼帝国与咖啡相遇前四百五十多年,也门首领厄兹戴米尔帕夏第一次向苏丹苏莱伊曼进贡咖啡。迷人的咖啡迅速受到王公贵族的青睐,咖啡热潮风靡一时。大户人家有专门负责煮咖啡的仆人,皇宫里有专门主管煮咖啡的团队——帝王的咖啡队伍更是多达四十人。厄兹戴米尔帕夏对咖啡的要求十分苛刻:必须用艾玉普峰附近居米旭素尤地区的水冲泡,用水壶或是水罐长煮,并放在大瓷杯中饮用。后宫甚至还开课教授一众佳丽如何煮咖啡。

喝咖啡是一门艺术。不像壮士豪饮烈酒,痛快举杯,一干而净;喝咖啡需要细细品味,深深体味。小啜一口,无与伦比的郁郁醇香在舌尖翩然起舞,打破横亘已久的宁静。激情慢慢苏醒,寂寞许久的味蕾与它一见如故,热烈相拥,久久缠绵。火热的浓香点点渗入身体,融入血脉,深入骨髓。

“男主外,女主内”的思想在塞浦路斯有迹可循。男人们是咖啡馆的常客,女人们却基本宅在家中,从不去咖啡馆。男人们也常常待在家里,喝着咖啡,妻子、孩子相依相偎,其乐融融。

塞浦路斯有这样一首诗歌:

心  
 无需咖啡  
 或是咖啡馆  
 心

只需交流  
咖啡是借口

不是说人们不需要咖啡和咖啡馆,而是说闲谈、聚会永远不能缺少咖啡。塞浦路斯还有很多关于咖啡的名言,如“一杯咖啡,多年深情”。在咖啡的浓郁醇香里,人们放下疑虑,敞开心扉,一步步靠近,一点点相偎。很多时候,咖啡是沟通交流的重要媒介,它是联系亲情的纽带,是加深友情的动力,是点燃爱情的火把。老友相逢,喝着咖啡,寒暄叙旧;亲人相聚,喝着咖啡,关心问候;恋人相见,喝着咖啡,你侬我侬。它的味道,苦涩而甘甜,悠远绵长,如一首仙乐,曲终而余音犹在,余味久久不散。

咖啡占卜也是咖啡文化的重要组成部分。热热闹闹的派对上,人们总会看“Telve”占卜。所谓“Telve”,是指喝完咖啡后,倒转咖啡杯,看咖啡渣在杯子上留下的痕迹。很多人认为这就是命运的走向,女人们尤其相信咖啡占卜。



咖啡占卜

当然,不是所有女人都懂得咖啡占卜。这是一门学问,一种才能。具备这种特长的一些才女,往往在塞浦路斯享有盛名。塞浦路斯有不少专门提供咖啡占卜服务的小

屋。不在咖啡馆露脸的女人,在占卜方面,却将男人远远甩在了后面。她们还是各种“早咖啡”、“咖啡日”、“咖啡聚会”等咖啡文化活动的主力军。五彩斑斓的活动,巩固了她们与邻居、朋友的关系。

传统的塞浦路斯女人可以不工作,但是,绝对不能不懂咖啡。咖啡是最健康的兴奋剂。塞浦路斯女人煮的咖啡,除了加入浓浓的爱意,没有任何添加剂。然而,这杯咖啡的味道却无可比拟。无论是现代的各种品牌咖啡、茶饮,还是可可、巧克力、香草口味饮料都无法望其项背。

托盘上一杯泛着泡沫的咖啡,中糖、低糖,或者无糖,旁边一杯凉水,任何的美味顿时相形见绌。咖啡的香味儿是每个家庭最温馨熟悉的天然香水。

然而,随着时代的步伐不断加快,城市不断发展,越来越多的咖啡馆被改造成了茶舍、现代咖啡厅。曾经熟悉的咖啡馆变得越来越陌生。它无论怎么努力,也跟不上躁动的脚步,追不上昨天的记忆。只有乡村的几家咖啡馆还在努力和时光作斗争。然而城市化的巨浪汹涌袭来,不知道它们还能维持多久。

还记得,曾经人们亲如一家,热热闹闹地相聚于此,或是谈天说地,或是激烈讨论,或是下棋游戏,既得到了休息,又得到了娱乐。而如今,人们沉迷于电视、网络,陷在自己的世界里,越走越远。邻居老友,擦肩而过,甚至都吝于微笑。

幸而,纵使时光荏苒,人世沧桑,咖啡的纯正味道不曾改变。至少,在怀旧情愫翻涌的傍晚时分,在备受思念煎熬的孤独时刻,还能有咖啡相依相伴。在它一如既往的缱绻柔情里,拥抱往昔的美好回忆,温习远去的咖啡文化。