



农民采摘新鲜咖啡豆。

一颗咖啡豆的旅行



一杯咖啡的“面世”，需要经过 34 人之手。摘下每一颗浆果都需要花费许多力气，不是每一颗浆果都能经过重重筛选走到下一步变成咖啡的。

□ 记者 | 吴 雪

弄堂、转角、商厦、街区，在上海的中心地带，从来不缺咖啡馆。

Leo 的咖啡店开在思南路上，经过这家小店时，你很难不多看它一眼。原木和绿色、耐火砖的空间搭配，给人一种家庭的温馨。与店内装修风格一样，Leo 做咖啡也试图回归食材本身。“好的咖啡和好的牛排一样，我们只做单品咖啡豆，所以品质必须要好。”

曾经在桃江路 25 号甲的老麦咖啡馆，用了八年时间诠释了什么叫独具特色、高人气的实力店铺。2017 年，这间咖啡馆在武陵路重新焕发新生，顾客寻着咖啡香，三三两两地坐下，从咖啡上那层油亮的虎皮纹，可知店主老麦对咖啡出品的讲究。

诞生于 17 世纪的咖啡，不同于酒文化的野蛮时代，它是文雅的，探讨学术思想的，一个理性时代的象征。在咖啡日渐竞

争白热化的今天，一杯咖啡最终的口感，从咖啡鲜果采摘的那一刻起就决定了。最佳赏味期豆子的香味、酸度与质感，组成了顾客对咖啡馆的初印象。

在星巴克咖啡师 Tim 家的客厅，有一面豆卡墙，上面是 60 张不同产地、风味的咖啡豆卡，有一张豆卡，写着：“China, Yunnan”。上海咖啡协会会长王振东告诉《新民周刊》，云南咖啡豆，占据着中国咖啡总产量的 98%，几乎是每个咖啡馆里的“必备选项”。

从田间到咖啡馆，一杯咖啡的“面世”，需要经过 34 人之手。“摘下每一颗浆果都需要花费许多力气，不是每一颗浆果都能经过重重筛选走到下一步变成咖啡的。等一包 250 克的咖啡到你手中时，你不知道它之前是多大一堆浆果，这一切往来之不易。”