

妩媚或戏谑的文字，仿佛“活”过来了。

试看原载《益世报》的这段——

两片面包夹在铁丝网里，搁在小煤炉上烘。牛奶从罐里倒出来，和好两匙子糖，提起精光溜亮的咖啡壶一冲，就得。再托上一个挺干净的小磁碟，送到面前，待一会儿，吐司也照式照样地送来了，还递过一根叉，显得怪气派的。

面包又香又脆，咖啡牛奶又甜又浓，光滑的冰铁做柜面，玻璃格子里盛的全是S·W、马克丝威尔、裴客而斯、鹿头、金山等等，装潢的五颜六色的各种美国顶上等的罐头。别看是路旁摆的摊座儿，从那近处人家接过来的电灯，足足有七十五支光。夜静如水。一面吃一面望望街头风景，比起那些什么华懋、国际，实在差不到哪儿去。别的不用提，坐在那沙发椅上，软噗噗地往下一沉，手脚就不知怎么放才好。耳朵里乱哄哄地，尽是些“古典”“扼死”音乐的声音。硬僵僵地学着外国人的吃喝规矩，到临了出了一身汗，花了大把钱，那个“勃挨”还不怎么听话。哪有这儿自由自在哇！咱们喜欢的就是这一点儿西方物质，东方精神（？）并行不悖的特色。

再试看原载《国际新闻画报》的这段——

咖啡店是美化的：充满着诗的抒情永远富有诱惑力的，爵士音乐悠扬起奏，年青的歌女婉转的唱着“莫忘今宵”，这迷的音乐，这醉人的歌喉，多少人为它陶醉。是一支“华尔兹”的舞曲，沉醉在爱河里的情侣们婆婆起舞了，这世，这乐园……永远是贵族化的小姐和公子哥儿们的享乐！

可是，露天咖啡摊却是大众化的，是中下层阶级的宠儿，因为美国货的充斥市场，咖啡、可可、牛奶……都成为了价廉物美的食品，于是这许多露天的咖啡摊便应运而生了，这真是

《咖啡文录》。



使人惊奇，差不多每条马路街头巷尾每隔数步便有一摊，无形中，成了奇型的发展。

夏夜，熏风微微的飘拂着，咖啡摊上坐满了人，小小的木架上披着一块白台布，或是蓝格子的布，上面点缀着很多罐头牛奶、咖啡、可可、果子酱，五彩缤纷，其实却都是空罐头，点缀点缀而已。有几摊整理的很清洁，很整齐的安放着一排玻璃杯。夜市的生意很热闹，花上了最低的价值可以享受这美式配备的饮料。普通咖啡、可可每杯均三百元，加牛奶四百元，白脱或果酱吐司每客三百元（两片）。这咖啡倒有一种异国情调，而且大众化，所以什么阶级的人都有，顾客以小职员、公务员，以至贩夫走卒，呷咖啡更成了一种普及化的饮料。苦力们真是做梦也想不到天天可以享受美式配备饮料！

所以，上海的咖啡馆，中西合璧，“上下贯通”，是属于所有上海人的。

今朝迷

那么还有一个重要的问题是需要答案的：咖啡馆的咖啡凭什么让人迷醉？布尔乔亚的趣致？波西米亚的烂漫？

董乐山点出了关键：“为了要品一品现烤、现磨、现做的咖啡香味，静安寺路哈同花园西北角斜对面有个好去处叫C.P.C.。落地的玻璃窗，你就是站在外面的马路边就可以看到里面在把烤好的咖啡豆磨成粉末放在酒精炉上烧煮，禁不住要进去喝杯，喝完还买一包带回家去喝。但不知怎么，自己烧的总不如那里的香。喝咖啡主要恐怕就是喝氛围，喝情调吧，否则在西摩路小菜场旁路边摊上喝一杯所谓‘牛奶咖啡’不就得啦？”

他话里提及的C.P.C.，说起来，又能侃到阿拉的上海咖啡厂。

上海咖啡厂的前身，是1935年浙江人张宝存在静安寺路创办的德胜咖啡行。张宝存从国外进口咖啡生豆，焙炒加工，有罐装与散装，并以“C.P.C.”注册商标，销售给上海的西餐厅、饭店和咖啡馆。同时，德胜咖啡行还在静安寺路上设有门店德胜咖啡馆（C.P.C. Coffeeshouse），零售与堂饮咖啡。

1958年，“C.P.C.”商标改为“上海牌”商标。1959年3月，德胜咖啡行更名为地方国营上海咖啡厂，成为全国唯一以“咖啡”命名的企业。在20世纪60-80年代，几乎全国各地所有的咖啡，均产自上海咖啡厂；该厂的“爷青回绝味必杀系列”，是大名如雷贯耳的上海牌咖啡、乐口福、麦乳精、菊花晶。