



东海咖啡馆。

南京路上的东海咖啡馆，是“上海牌”之外另一处“爷青回”的“秘密花园”。其前身为苏籍犹太人在1934年开设的马尔斯（Mars）咖啡馆，专营俄国大菜、罗宋汤等。1954年，犹太老板离沪返乡后，咖啡馆改东海饭店。1988年终改称“东海咖啡馆”，经营咖啡、西点，兼营西菜。1998年，东海与德大西菜社合并转制为德大西餐有限公司。

大体而言，东海咖啡馆还是蛮照顾工薪阶层的。1980年前的菜单价格：清咖1角8分，奶咖2角3分，顶配的冰激凌咖啡也只要5角1分；红烩牛肉1元1角，炸猪排1元8角，浓汤2角7分，餐包6分。就是到了2007年，这里的咖啡也只卖10元一杯，很多老上海天天到东海报到。笔者犹记童年被父母带去东海咖啡馆吃中饭，点了黑椒牛排、焗蜗牛、葡国鸡、意大利通心粉……反正一桌菜，配爱尔兰咖啡。可怜小小的上海胃，撑不下容纳五洲四海美食的饕餮理想，尽管自觉刀叉都没沾几克肉，奈何须臾工夫便有饱腹感（热量太高！），最后更是连晚饭都放弃了，忒作孽。

无计挽留，旧时光匆匆流走。1988年，雀巢开始扶持云南咖啡产业发展；1992年，雀巢在东莞设厂，部分原料采用云南咖啡豆；在那句“味道好极了”的强力促销下，中国的速溶咖

啡市场迅速崛起，上海咖啡厂风光不再，速溶咖啡和三合一调味咖啡一度成了中国咖啡文化的主流。当然，谁都不敢断言自己能够永远独步天下——1999年，星巴克在北京开出了中国的第一家门店，之后势如破竹，“星”火燎原；再然后，大大小小的连锁咖啡店、精品咖啡店，不停地重构着上海、中国的咖啡地图。

喝咖啡的年轻人越来越多，咖啡的制作办法越来越为公众所熟悉，意式、手冲、冷萃、虹吸……而普通的咖啡爱好者也变得越来越“知道讲究”：不同的制作方式会带来不同的纯净度，不同咖啡产地的豆子裹含不同的风味，不同的烘焙程度将呈现不同的酸苦醇香……甚至，不同的滤纸质地，都能影响一杯咖啡的好坏。

但是，有些上海的阿姨、爷叔们，或许对此淡淡一笑。偶尔兴之所至，返璞归真，依然坚持老早的做法：用纱布包着咖啡粉，放在钢宗锅里用开水煮。地道些的，会再过滤一遍煮好的咖啡，让口感更显纯粹。咖啡“伴侣”是？炼乳，搅奶油，麦乳精，随意。哦，加两块咸苏打饼干，也是很不错的。个么“下咖啡”的“精神食粮”呢？So easy，上海电影译制片的经典译制片呀。

如今，咖啡早已不是新鲜时髦的玩意儿了。选择喝咖啡，就跟早起选择喝豆浆、喝酸奶一样，稀松平常得紧。更不乏和迅哥儿持相同观点的“鹰派人物”，强硬贯彻“还是绿茶好”，对咖啡竟不屑一顾。由此，突然又想到，沈浮曾“忠言逆耳”过：“浦东婆子所卖的焦大麦，不也有相似的味儿吗？让我们来提倡这种消食开胃、健脾利湿的土产吧！”——呵，眼下虽非沈浮撰文时的战乱年头，提倡“俭约的替代品”，然真心感觉“咖啡尚不若大麦茶悦人”者，恐怕亦为数不少罢。☞

上海咖啡厂生产的“上海牌”咖啡。风靡一时的乐口福、麦乳精、菊花晶，也产自该厂。

