一杯流动的咖啡



沈嘉禄
专栏作家
Columnist
爱好美食和收藏

前不久去武汉旅行，在离网红打卡点“巴公房子”不远处的鄱阳街上，看到一个流动的咖啡摊。左边有人卖油条麻糍，右边有人卖气球，这是汉口常见的流动风景线。

喝咖啡是精神与物质的双向奔赴，场景建设很重要。不少年轻人还希望沉浸在老照片、老唱片、老家具等营造的氛围中，完成一次对“黄金年代”的想象。但我眼前这个摊点是纯自然生态，顾客站着喝，生意照样火爆。

我和太太没有下午喝咖啡的习惯，只好用手机拍了几张图。回酒店后金山的朋友老柏在微信里告诉我，他认识这个姓邓的摊主，并与他联系了，欢迎我们去体验。

喝咖啡是精神与物质的双向奔赴，场景建设很重要。

第二天一早我们如约而至，自称“武汉咖啡仙人”的老邓刚出摊，打过招呼互加微信，他忙着从一辆改装过的三轮摩托车里拿出自动研磨机、燃气炉、电子秤、纯钛烧水壶、自动洗杯器、过滤杯，以及好几个密封性极佳的咖啡罐，在台面上排兵布阵。车肚子里还有水箱、蓄电池、燃气罐等，保证16小时内不掉线。

老邓打开iPad搁在台面上，埃塞俄比亚的旖旎风光和身材极好的美女一一涌来眼前。车身上挂着一块牌子：“来自埃塞俄比亚的古法锅煮咖啡”，下面还有一行字：“招手即停，现磨手冲。”

埃塞俄比亚、巴拿马、肯尼亚、牙买加、印尼、夏威夷、圣赫仑那等国家与地区是世界闻名的咖啡产地。老邓与三个中国朋友合伙在埃塞俄比亚开了一家木材加工厂，每年轮流回国休假三个月。老邓就利用这段时间来摆摊，赚不赚钱不要紧，主要是推广埃塞的咖啡文化。他认为埃塞的咖啡豆是最好的：“埃塞的瑰夏是阿拉比卡咖啡里的明星品种，1931年在埃塞俄比亚瑰夏森林被发现。2004年巴拿马翡翠庄园拿这个咖啡豆去参赛，一夜封神，成为全球最贵的咖啡豆之一。”

他请我们喝198元一杯的瑰夏“竞标”。先称重，超规格的30克，再研磨，粉碎后的豆子散发出浓郁的芳香，烧开水，冷却到98度后投料，再焖一下，用纸杯滴漏。无糖无奶，纯咖啡液的颜色犹如古树红茶。呷一口，微酸不涩，没有强悍粗暴的冲击力，第二口有了清冽的回甘。

老邓说：“我从不向客人作任何芳香提示，茉莉花香、佛手柑香、水蜜桃香、红酒香、坚果香……一切都凭你的领悟和缘分。”

许多人包括老外都很认可他的咖啡和手势，喝过三五次就成了粉丝。节假日喝咖啡的人绕着摊点一圈又一圈，他依然一板一眼地操作，说说笑笑，风轻云淡。我再点了一杯38元的瑰夏，凡品不凡。又向老邓建议：下次回国带个埃塞美女来跑武汉马拉松，完了在咖啡摊前一杵，肯定炸街。