

City Guide

肖练 著 / 陈震 摄影

[相约]

RENDEZVOUS IN THE CAFES OF SHANGHAI

上

海咖啡馆

Rendezvous

In the Cafes of Shanghai

广东旅游出版社



City Guide

相约上海咖啡馆

Rendezvous

In the Cafes of Shanghai

肖练 著 / 陈震 摄影

广东旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

相约上海咖啡馆/肖练著;陈震摄. —广州: 广东旅游出版社, 2001.6

(City Guide 丛书)

ISBN 7-80653-200-5

I. 相... II. ①肖... ②陈... III. 咖啡—文化—上海市 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第13341号

相约上海咖啡馆

作 者: 肖 练

摄 影: 陈 震

策 划: 陈冬芹

责任编辑: 周梅英

封面设计: 郭 炜

版式设计: 何 阳

技术编辑: 刘振华

出版发行: 广东旅游出版社

社 址: 广州中山一路30号之一

书 网: www.travel-publishing.com

印 刷: 东莞新丰印刷有限公司
(东莞市凤岗镇天堂围区)

规 格: 889 × 1194 毫米

开 本: 32 开

印 张: 4.5

字 数: 87 千字

版 次: 2001年6月 第1版 2001年6月 第1次印刷

印 数: 1-8000 册

全套(5册)定价: 127.50元, 每册定价: 25.50元

本书由贝塔斯曼亚洲出版公司授权, 在中国大陆独家出版中文简体字版本。

版权所有, 翻印必究。

本书所提供的资料, 因时间的关系可能有所变更, 敬请读者以实时情况为准。

Rendezvous in the Cafes of Shanghai

Coffee

目录 CONTENTS

一、欧式咖啡馆

- (1) BON AMI 好朋友 (2)
- (2) BONOMI CAFE 波诺米咖啡馆 (6)
- (3) CAFE FIGARO 费嘉洛咖啡馆 (10)
- (4) COFFEE CLUB 香啡阁 (13)
- (5) ESPRESSO MONICA 魔力意大利咖啡 (16)
- (6) FACE 脸 (19)
- (7) GINO CAFE 季诺意大利休闲餐厅 (23)
- (8) HARD HAN 真汉咖啡剧场 (27)
- (9) HEIDEGGER COFFEE 海德格尔咖啡馆 (30)
- (10) JUNYUE COFFEE BAR 君悦咖啡吧 (33)
- (11) KEVEN CAFE 凯文咖啡 (36)
- (12) KONA PREMIUM COFFEE 可纳极品咖啡 (38)
- (13) LEFT BANK COFFEE 左岸咖啡 (41)
- (14) MADRID CAFFETRIA Y BAR 马德里咖啡吧 (44)
- (15) PASSION FLOWER CAFE BAR 贝轩咖啡吧 (48)
- (16) PLANET SHANGHAI 海上星 (51)
- (17) SUNSHINE CAFE 申申阳光咖啡餐厅 (54)
- (18) SOLE COFFEE 索列咖啡 (58)
- (19) STARBUCKS COFFEE 上海统一 Starbucks 咖啡 (62)
- (20) THE ROOM WITH A VIEW 顶层画廊 (66)
- (21) XIAOXUANFENG-LANLINGGE 小旋枫兰灵阁 (70)

二、日式咖啡馆

- (22) ENJOY 佐伊咖啡馆 (74)
- (23) MANABE 真锅咖啡馆 (77)
- (24) MICHELLE ART SALON 清逸艺术沙龙 (80)
- (25) PARADISE CAFE 咖啡天地 (82)

(26)UCC 悠诗上岛咖啡屋	(85)
(27)YIREN GUAN 异人馆	(89)
(28)ZHEMING COFFEE PUB 哲明咖啡吧	(92)

三、老上海情调咖啡馆

(29)HAN YUAN BOOK 汉原书店	(96)
(30)TIME CAFE 时代咖啡馆	(100)
(31)Y.Y. CLUB 阴阳俱乐部	(103)

四、老牌上海咖啡馆

(32)DEDA RESTAURANT 德大西菜馆	(107)
(33)DONGHAI CAFE 东海咖啡馆	(110)
(34)GONGFEI COFFEE BAR 公啡咖啡馆	(112)
(35)GUANGMING CAFE 光明咖啡馆	(115)
(36)KAISILING CAFE 凯司令咖啡馆	(118)

五、不能忘记的咖啡馆

(37)ESPRESSO AMERICANO 意美咖啡馆	(122)
(38)CHERIE TASTE COFFEE LIFE 雪莉咖啡烘焙屋	(125)
(39)JAVA JIVE 爪哇密语咖啡馆	(128)
(40)KENT CAFE 肯特咖啡	(131)

附录一:红房子西餐厅的遗憾	(134)
---------------------	-------

附录二:上海的咖啡文化今昔	(136)
---------------------	-------

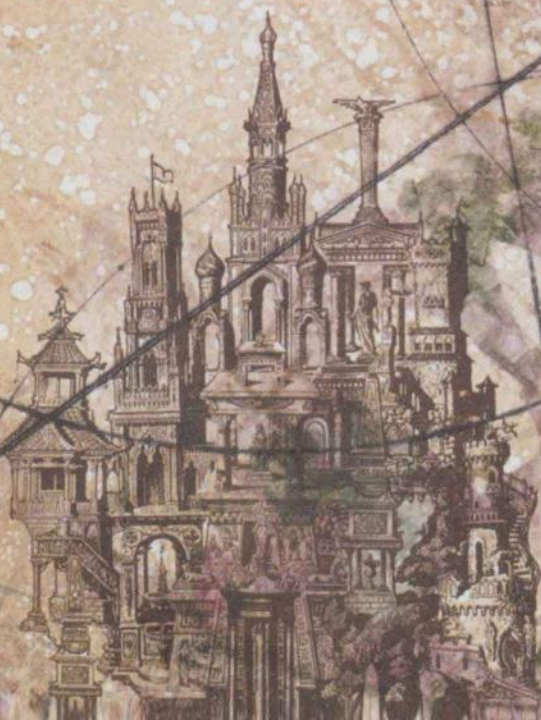
后记:我的咖啡馆奇遇	(138)
------------------	-------

TIPS

咖啡的传说(5)	咖啡个人主义(40)	关于巴西咖啡(72)
咖啡分级术语(9)	海明威与巴黎塞纳河左岸的咖啡馆(43)	咖啡的烘焙与口味(76)
上等咖啡豆产在哪里(12)	威尼斯弗罗里昂咖啡馆(47)	“珈琲”的读音和“韦奇伍德”品牌(79)
关于蓝山咖啡(15)	咖啡占卜游戏(49)	咖啡与佐餐(84)
Espresso 和 Cappuccino(18)	咖啡饮用习惯(53)	咖啡专用语(87)
咖啡的色香味(21)	咖啡与名人(57)	咖啡的妙用(91)
如何品味咖啡(26)	咖啡树(60)	喝咖啡的礼仪(94)
梵高与咖啡馆(29)	关于星冰乐咖啡(65)	咖啡豆购买须知(130)
哲学家海德格尔(32)	咖啡常识问答(68)	
喝咖啡与健康(35)		

相约上海咖啡馆
Rendezvous in the Cafes of Shanghai

欧式
咖啡
馆





BON AMI

好朋友

Bon Ami 是法文，“好朋友”的意思。千万不要以为这是一家法国情调的咖啡店。它的经营者，是香港人和新加坡人。

Bon Ami 所在的兴国路和淮海路，不像是游人如织的闹市，客人可以为了歇脚才在那里小憩，Bon Ami 是一个需要你专门前往的所在。而一旦你去过一次，你就会被它散发出来的独特气息迷住，你会忍不住地告诉你的朋友，去 Bon Ami 吧，那里的风格会让你感到惊喜。

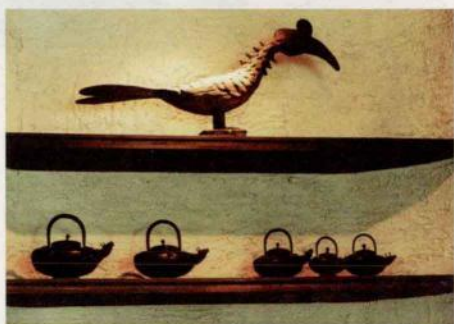
是的，上海是一个急需风格的城市。

很多时候，人们对咖啡的迷恋，说到底是对某个地方的迷恋。像 Bon Ami 这样的空间，兼有东南亚和拉丁风格，从墙上最小的一个摆设到露天座独特的灰色遮阳伞，从店堂的每一把椅子，到你头顶、身旁的每一盏灯，无不散发着浓烈的异域情调。

Bon Ami 总共两层楼，底楼是咖啡店，地面是水门汀的，在看多了木制地板的装修后，水门汀显得很返璞归真；白色的墙壁故意做得很粗糙。咖啡馆楼层很高，桌子的间距很宽，无论是火车座，还是小方桌和圆桌的色调和质地，风格都十分统一，坐在其中，令人心境高远。

二楼的酒吧，是黑白分明的风格。吧台上的灯，也用白色的纸糊着，散发出柔和的乳白色的光；墙壁一侧的沙发座之间，用黑色的木条做成

镂空的间隔。还有白的椅套,沙发,桌布,黑的屋顶,吧台,栅栏,你似乎走进了一幅纯美的黑白画里。而墙上的黑白摄影照片也显得更有韵味了。在这样对立至纯的原色里,你要想不纯净,都有点困难。然而,就在这时,你看到靠墙一侧的茶几上,有两盆鲜红欲滴的玫瑰,安安静静地开在那里,那种红,也是至纯的红,你会有一种惊讶,你会惊叹这三种色的完美组合。你这才有可能体会到,至纯色彩对于感官所构成的冲击,还有这些色彩所构成的情调,这种情调所产生的力量。



楼上和楼下的风格是迥异的,但不知为什么,我却可以从中找到某种契合点。在我心目中,楼下的咖啡店,适合于放“江南丝竹”,空气里缱绻缭绕着咖啡和巧克力蛋糕的香味,选择沙发的一角坐下,端一杯饮料。端什么喝其实不重要,重要的是要在这里,体验那像咖啡和蛋糕的香味那样弥漫着的松松散散的忧郁,从从容容的孤单。楼上的酒吧,则会让你在酒精里,叫你的心忘了设防。

也许是那新加坡的设计师是深谙人心又最擅弄情的,他的设计其实很简洁,可是就让人看了喜欢。让人想专门去坐,去浅酌慢饮。

Bon Ami由两对股东夫妇共同打理。开张两年多了,他们都是事事亲力亲为,为的是保持作为咖啡馆和酒吧的服务质量。“听说上海有一些咖啡店,刚开的时候,客人很多,可是时间一长,老板的精力不在店里,服务质量就下来了,客人就是这样走掉的。”老板徐小姐说,她绝不允许这样的情况发生在他们的店里。

Espresso咖啡起源于意大利,却在流传到美国后,以西雅图为基地,渐渐在世界发扬光大。在上海,很长一段时间来,Cappuccino几乎



成了由咖啡所引发的流行文化的代名词。Espresso Bar 的经营方式,也开始在世纪之交形成上海咖啡文化的主流派。而所谓的Espresso,是采用高压的方式,让一定温度的水,在短短几秒钟

之内快速通过咖啡粉,所得到的大约是四分一盎司的咖啡。以这样的咖啡做基础,加上不同比例的发泡牛奶、鲜奶油或巧克力,就可以变化出Cappuccino、Latte、Ole 和 Macchiato 等等不同风味的咖啡来。

Bon Ami 的近 40 种咖啡,就是以 Espresso 为基础做出来的。在采访 Bon Ami 之前,有好几个咖啡店的经营者,向我力荐过这里的情调和咖啡。

值得称道的是 Bon Ami 的甜品。点心师以前是世界最小的五星级酒店——澳门峰景酒店的厨师, Bon Ami 的十几种甜点都是由他亲手制作的,其中巧克力蛋糕最受客人青睐。

咖啡馆和酒吧这种地方,口传常常很有力量。Bon Ami 的客人队伍,几乎是靠口传壮大起来的。当然,口传的基础是你的环境和食物,要真正做到“质量稳定,风格一贯”,客人才会心甘情愿地替你做广告,这也正是店主人——那两对年轻的新加坡夫妇所着力追求的。

地点: 兴国路 380 号

订座电话: 62808399

招牌咖啡: Cappuccino 32 元; Latte 30 元;
Espresso 28 元; 巧克力蛋糕 38 元

营业时间

咖啡馆: AM11:30 ~ AM1:30

酒吧: 平时 PM6:00 ~ AM1:30, 周 5、
周 6 开至凌晨 2:00 (周一休息)

Happy hour: (限于酒吧) PM6:00 ~ PM8:00, 饮料买一送一。



TIPS 咖啡的传说

咖啡的起源可追溯至百万年以前,事实上它被发现的真正年代已不可考,仅相传咖啡是埃塞俄比亚高地一位名叫柯迪(Kaldi)的牧羊人,发现他的羊儿吃了一种植物的果实后,变得活力异常,从此发现了咖啡。所有的历史学家似乎都同意咖啡的诞生地为埃塞俄比亚的咖发(Kaffa)地区。但最早有计划栽培及食用咖啡的民族则是阿拉伯人,且咖啡这个名称被认为源自于阿拉伯语“Qahwah”,意即植物饮料。

早期阿拉伯人食用咖啡的方式是将整颗果实(Coffee Cherry)咀嚼,以吸取其汁液。其后他们将磨碎的咖啡豆与动物的脂肪混合,来当成长途旅行的体力补充剂,一直到约公元1,000年,绿色的咖啡豆,才被拿来在水中煮沸成为芳香的饮料。又过了3个世纪,阿拉伯人开始烘焙及研磨咖啡豆,由于古兰经中严禁喝酒,使得阿拉伯人消费大量的咖啡,因而宗教其实也是促使咖啡在阿拉伯世界广泛流行的一个很大的因素。

16世纪,咖啡以“阿拉伯酒”的名义,经由威尼斯及马赛港逐渐地传入欧洲。欧洲人喝咖啡的风气,是17世纪由意大利的威尼斯商人在各地经商中渐次传开,在威尼斯出现了欧洲第一家的咖啡店——波的葛(Bottega del Caffè)。400年来,咖啡的饮用习惯不仅由西方传至东方,而且俨然成为锐不可当的流行风潮。





BONOMI CAFE

波诺米咖啡馆

如果不是朋友的介绍，光凭中山东一路12号门口的小招牌，我是不会在意“波诺米咖啡馆”的。中山东一路12号是一个显赫所在，它的前身，在1923年，是汇丰银行所在地，在1955年，是上海市政府所在地，1996年12月12日，浦东发展银行花了18亿购买并重新装修了这幢被英国人称为从苏伊士运河到白令海峡之间最漂亮的建筑。

现在，主楼是非常气派的浦东发展银行，裙楼作为商务楼和外国驻沪领事馆。

这幢大楼的“世纪壁画”1997年11月被发现时引起了当时传媒的强烈反响。于是关于这幢大楼的故事也有了多种版本，这无疑增加了这幢大楼的神秘感。

波诺米咖啡馆就坐落在大楼裙楼的226室。初次去的人，很可能被门口的警卫和老式电梯的造型弄得有些胆怯。因为警卫会问你哪里，而你也有可能一下子找不到电梯的按钮。到了二楼，还是峰回路转地，你才找到了226室。

屋内一个老外喝着咖啡在灯下入迷地看书，一个文静的中年女士像是在等人。从咖啡馆的门口就可以看到明亮而宽大的阳台，在那里找个位子坐下，你突然有了种“豁然开朗”的感觉。

那是一个清风宜人的下午，外滩钟楼的大钟仿佛是为我而鸣响。那种鸣响对我来说似乎并不意味着时间的流逝，而是像音乐一样，是我在这样的咖啡馆沉沦的至美背景。

真是一个无与伦比的大阳台，倒不在于那阳台有多大，而在于那阳台的高度，根据我的目测，那阳台起码有6米高。坐在阳台上，可以把主楼尽收眼底。

好一个原味意大利！竟然可以在这里吃到美味正宗的提兰米素（Tiramisu），这种加乳酪和果酒的甜点是意大利最负盛名的甜点了。

我这才知道“波诺米咖啡”的老板是意大利人，这个听得懂上海话的意大利人在米兰拥有自己的咖啡品牌“波诺米”和同名咖啡厂。这家“波诺米咖啡馆”从咖啡原料到所有加工咖啡和做冰霜的机器，都是从意大利进口的。

咖啡桌椅、吧台、门框和护墙板，一律是深色柚木所制，手感十分沉稳，就像是“波诺米”这个已有100年历史的品牌，给人以扎实的感觉。明黄色是老板钟爱的颜色，也成了这家咖啡馆的主色调，所有的咖啡具和餐具乃至服务生的围裙都是明黄色的。

老板了解到，上海的一些咖啡馆，实际是在靠西餐盈利，他想做的不是这样的咖啡店，他希望上海人喜欢他的咖啡，他想做的是那种纯粹的以咖啡取胜的咖啡馆。

他不认为咖啡机是最重要的，在他看来，咖啡豆才是至关重要的。随着科技的发展，咖啡机已经越来越先进了。咖啡粉份量、温度、时间都可以预先设定。

他认为Espresso应该迅速喝完，才能品到最完美的味道。



除了咖啡，值得称道的是这里的意式三明治。这里的三明治都是现烤的，原料也都是上海经销的意大利货。

“波诺米咖啡”在上海已经开了5家连锁

BONOMI CAFE

波诺米咖啡馆

店。每一家的风格都不一样。老板最中意的是外滩的这一家。虽然目前知道这家咖啡店的上海人还不多，老板并不着急，因为现在的回头客已经不少，午餐时间，客人会把咖啡店坐满，小小的226室，咖啡的香味和三明治的香味混合着随风飘散。

这是一个可以忘记上海的地方。如果你酷咖啡，喜欢在咖啡馆沉沦，在这样一个欧式建筑里，你的思绪很容易游走开去，你与窗外的喧嚣如同隔世，坐的时间久了，你可能会忘记今夕何夕，身处何地。你简直就是坐在米兰的一家小咖啡店里。

☞ 外滩店：中山东一路12号226室

☎ 订座电话：63297056

☕ 招牌咖啡：Espresso 15元；

Cappuccino 普通杯28元、大杯32元

🕒 营业时间：AM8:30 ~ PM8:30



TIPS 咖啡分级术语

咖啡豆基本上分为三大群——

巴西咖啡豆：包括所有生长在巴西的咖啡豆，除了三多司之外，巴西豆多属“价廉物美”咖啡。可用于大量生产的综合咖啡豆，大多是重焙火，速溶咖啡的主要原料也是巴西咖啡豆。

麦尔德咖啡豆 (Milds)：包括所有长于巴西以外地区的阿拉比卡咖啡豆。它们是上好咖啡豆，味道倒不一定温和，有的味道较苦或较酸。

罗巴斯塔咖啡豆：主要生长在非洲。品质较差，容易生长，产量多，是市场上廉价咖啡中最有价格优势的竞争者。

咖啡的品味主要有四个等级——

甘：甘味是烘焙豆子时加糖，焦糖成分让煮出的咖啡有甘草味。

酸：是豆子中含有一般误称为“咖啡单尼酸”(caffetanic acid)的化合物成分。有的豆子，陈年之后酸味会减少，最后会完全消失。

苦：在烘焙豆子时分解出来的产物。煮咖啡时，咖啡豆中的可溶解矿物质分解过多，就会有苦味。

中性：中性豆子在日常生活中，被广泛使用，尤其在综合豆方面，特别受欢迎。

同时咖啡又有以下几种分类方法：

市场名：通常以出货的港口命名，或以咖啡庄园产地命名，如“牙买加蓝山”，“摩卡咖啡”。

咖啡树种名：阿拉比卡一直是上等咖啡的代名词。

处理豆子方法名：“洗法”(the washed method)是好咖啡豆的处理法。

纬度：纬度越高，咖啡品质越好。

咖啡豆的年龄：大部分的豆子陈年5-10年味道更好。陈年爪哇香气扑鼻，但是其他豆子，如波本三多司，陈年反而失去香味，喝起来索然无味。



Coffee



CAFE FIGARO

费嘉洛咖啡馆

坐自动扶梯到浦东第一八佰伴的7楼，就可以找到“费嘉洛咖啡馆”。开放式的店堂布置，一眼就可以看见一套特制的装有咖啡豆的巨型咖啡杯盘，这可能是上海滩独一无二的。

咖啡馆不新，但是从一目了然的吧台里的德国“弗兰克ESPRESSO机器”、日本赛分瓶以及陈列在吧台边的哥伦比亚、三多司、可纳等上等咖啡豆，墙壁上关于咖啡的一系列专业画片，就可以看出这是一家比较专业的咖啡店。

始终微笑着的店长JANE是个亲切的、钟爱咖啡和爱好文学的女人。从她那里，我得知“费嘉洛”的老板，是个出身于咖啡世家、受过美国高等教育的新加坡人。他在上海有自己的咖啡公司，不仅做咖啡豆生意，凡是跟咖啡有关的器具，他都经营。而费嘉洛咖啡馆，不过是他经营内容的一个橱窗。

由于“费嘉洛”是跟浦东第一八佰伴同时开张的，所以在浦东人的心目中，它已经算是个老咖啡店了。

咖啡店一“老”，就会有好玩的轶事，比如，老板的妈妈来上海，是一定要到店里面来喝一杯“苏门答腊曼特宁”的；有个在加拿大定居了二十多年的近80岁的老人回沪讲学时迷上了这里的咖啡，同时也让店长

Coffee

JANE对他60岁才拿到博士学位的故事惊讶无比；浦东几家大饭店的老板是这里的常客，而且每次都喝“蓝山”；这里的可乐要卖18元一听，与这里的“费嘉洛特调”价钱一样，是因为老板希望你来这里，不是来喝杯可乐，而是冲着这里的咖啡来的……

由于出身咖啡世家的老板参加了美国咖啡协会，所以他们可以拿到一些好咖啡豆的配额，又由于咖啡馆兼用了时兴的ESPRESSO机和传统的虹吸式分瓶做咖啡，MENU上时髦的、经典的咖啡品种就多起来了。

每年的上海国际食品节，老板都会把自己认为最好的咖啡豆、最好的咖啡机器放到食品节去展示。而咖啡馆里的机器也总是在变，因为一有什么好机器进



来，总是最先放在店里试用，看看做出来的咖啡是不是受客人欢迎。

用专业的眼光做咖啡，与市场上那种急功近利为眼前利益而改变咖啡馆经营初衷的做法显然不可同日而语，前者的坚持需要实力、耐心和对咖啡文化的执着追求，许多咖啡店因为种种原因改弦易辙，而费嘉洛坚持下来了。

蓝山1号、夏威夷可纳、哥伦比亚、三多司……在这里你可以喝到几乎所有最有名的咖啡，同时，如果你对咖啡有见解，店长JANE还是一个可以倾听你、并给你专业意见的朋友呢！

地址：浦东张杨路501号第一八佰伴7楼

订座电话：58305925

招牌咖啡：蓝山45元；可纳35元

营业时间：AM9:30 ~ PM10:00



TIPS 上等咖啡豆产在哪里？

上等咖啡豆产在以下地区：安哥拉、巴西、普龙迪、喀麦隆、哥伦比亚、哥斯达里加、古巴、多明尼加、厄瓜多尔、埃塞俄比亚、瓜地马拉、海地、牙买加、爪哇、肯亚、夏威夷可纳刀、墨西哥、也门摩卡、麦索、尼加拉瓜、秘鲁、波多黎各、卢旺达、萨尔瓦多、苏门答腊、坦桑尼亚、委内瑞拉、萨伊。

