



What's in a Cup of Coffee

一杯咖啡的时光

目 录

第一章 埃塞俄比亚旷野的山羊和写字楼里的小资.....	1
第二章 美酒加咖啡，总会使人醉	2
第三章 离天堂最近的咖啡	4
第四章 相逢何必曾相识	5
第五章 爱，源自于心，却不需要理由	7
第六章 比如人生，先苦后甜	8
第七章 谁会拒绝天赐尤物？	9
第八章 化外之地的美食	11
第九章 谁禁锢了我们的思想	12
第十章 昔日王谢堂前燕，飞入寻常百姓家	14
第十一章 咖啡巨人一招漂亮的回马枪	15
第十二章 生活中不能没有美的事物	17
第十三章 茶餐厅里的鸳鸯	19
第十四章 曲高虽和寡，曲高有知音	20
第十五章 一相情愿建通天塔	22
第十六章 土洋结合的咖啡馆	24
第十七章 世事实难料	25
第十八章 玛丽亚·特雷沙咖啡，子孙吃祖宗	27
第十九章 南亚的猪崽与白咖啡	29
第二十章 夏威夷的一统与Kona咖啡	31
第二十一章 品Kona咖啡，意犹未尽	33
第二十二章 福山咖啡：福绵长，心传香	35
第二十三章 候臣咖啡之一：愿人间的香火代代传承.....	37
第二十四章 候臣咖啡之二：智者心有灵犀一点通.....	39
第二十五章 饮水思源：中国咖啡第一人	41
第二十六章 一言难尽星巴克（之一）	43
第二十七章 一言难尽星巴克（之二）	44
第二十八章 一言难尽星巴克（之三）	46

第二十九章 伟大却难以下咽的ICAC咖啡	48
第三十章 咖啡自是天上有	50
第三十一章 天上咖啡不如酒	51
第三十二章 利弊总是剪不断、理还乱	53
第三十三章 咖啡因，浪漫之源	54
第三十四章 远离忧愁，喝一杯忘忧咖啡	56
第三十五章 Animal Coffee之王：Kopi Luwak	58
第三十六章 再说Kopi Luwak（之一）	60
第三十七章 再说Kopi Luwak（之二）	62
第三十八章 猕猴咖啡VS果子狸咖啡	64
第三十九章 越南的咖啡和Mentor神	66
第四十章 饭后的一杯Espresso	67
第四十一章 到中国买自动咖啡机是缘分	69
第四十二章 当美成为一种生活方式	72
第四十三章 泡一杯咖啡：当程序出错的时候	74
第四十四章 在100%Pure的地方泡咖啡	76
第四十五章 两条船上的咖啡不一样	78
第四十六章 民主的Blend Coffee	80
第四十七章 DIY一杯Cappuccino	82
第四十八章 澳大利亚咖啡业：衰落还是辉煌？	84
第四十九章 澳大利亚出了个咖啡大师	86
第五十章 咖啡伴侣：加，还是不加？	88
第五十一章 什么是真正的希腊咖啡？	89
第五十二章 香料，阿拉伯咖啡难舍难分的伴侣	91
第五十三章 在山里种咖啡：按自己的意愿过日子.....	93
第五十四章 咖啡不过就是咖啡	95
第五十五章 台北，国立历史博物馆的咖啡展	96
第五十六章 听得风儿在轻轻唱	98
第五十七章 阿根廷咖啡，带酸的美味咖啡	100

第五十八章 阿根廷式爱尔兰咖啡：是冷，还是热？	102
第五十九章 谁需要掏钱买咖啡？	103
第六十章 身在异乡的西西里人和意大利式咖啡	105
第六十一章 种咖啡的盎格鲁-撒克逊人	106
第六十二章 在澳洲咖啡园打工的香港MM	107
第六十三章 澳门，对着老虎机喝咖啡	109
第六十四章 每逢佳节倍思亲：中西合璧的咖啡月饼.....	110
第六十五章 彩云之南：从不喝咖啡的咖啡种植场老总.....	112
第六十六章 在Lutter&Wegner喝咖啡：历尽劫波尤自在.....	114
第六十七章 柏林：有个地方，我不想喝咖啡	115
第六十八章 终生贵族安东尼·吉登斯教授说咖啡.....	118
第六十九章 喝咖啡，还是喝茶？这不是一个问题.....	120
第七十章 一杯好咖啡：工欲善其事，必先利其器.....	121
第七十一章 维珍航空，买一杯浓淡由人的咖啡	123
第七十二章 肥肉VS咖啡	125
第七十三章 那时喝咖啡的柬埔寨人，魂归何处？	127
第七十四章 创新和身边的鸡毛蒜皮事	129
第七十五章 从赞比亚带咖啡回国	131
第七十六章 燃烧的B-52.....	132
第七十七章 加拿大，TimHortons不卖Espresso	134
第七十八章 亚坤的咖啡	136
第七十九章 Kumar先生，你的印度咖啡真的好极了.....	138
第八十章 沙巴，宾馆没有本地咖啡	140
第八十一章 嘉年华不需要咖啡	142
第八十二章 后记.....	144

第一章 埃塞俄比亚旷野的山羊和写字楼里的小资

谁发现了咖啡绝对是个老掉牙的故事。几乎每一位自称"懂"咖啡的小资，都知道关于一群大嚼红红绿绿的野生咖啡豆之后狂舞不已的山羊，还有几个在一旁窃喜的埃塞俄比亚牧人的故事。嘿嘿，原来埃塞俄比亚的神农是山羊。

天晓得这个故事是真是假。不过，埃塞俄比亚是最受咖啡客喜爱的 Arabica 种咖啡的原产地应该不会错。

除了咖啡，埃塞俄比亚还以饥荒和饿殍遍野闻名于世。

从自称"马克思主义者"的门格斯图上校推翻在位 44 年的海尔·塞拉西一世皇帝以后，用了将近 3000 年的"皇帝"在这个国家成为历史名词。从此以后，来自这个国家的消息永远不变：饥饿和死人。无论你砸多少金钱和粮食到这个赤地千里的国家，他们的人民永远在挨饿。奇怪的是，这个平均年龄只有 45 岁、婴儿死亡率达 10%、几乎每天都要饿死人的国家，从 1995 年到 2005 年，人口从不足 5000 万增长到 7740 万！

也许不应该对埃塞俄比亚人的出生率说三道四。因为这个地方是人类的发祥地之一，也是现代人走出非洲的始发地之一。1974 年，芝加哥大学的考古学家 Donald Johanson 和 Tom Gray 在埃塞俄比亚的 Hadar 地区发现了一具 320 万年前的女性骨骼化石。这是迄今为止发现的最完整的史前直立人科动物化石之一。

当年才 31 岁的 Johanson 教授是个披头士粉丝，这家伙带领着他的团队，一面夜以继日地忙着完成这一惊天发现，一面用卡式录音机反复播放披头士的名曲《Lucy in the Sky with Diamond》。当发掘工作终于完成的时候，童心未泯的 Johanson 教授顺手就给这位人类的老祖宗起名"露西"（Lucy）。

露西现在静静地躺在埃塞俄比亚国家博物馆警卫森严的密室里。你再有本事，也只能看到她的复制品。可是埃塞俄比亚出产的咖啡满

世界都是，而且甚少有赝品。因为这些连最挑剔的咖啡客也难找毛病的咖啡，出口价格之低廉，令造假者望而却步。

真的是埃塞俄比亚山羊教会人类享受咖啡的吗？真的是埃塞俄比亚牧人的发现让咖啡成为交易额仅次于石油的大众商品的吗？

谁发现金矿不重要。重要的是谁拥有金矿。现在垄断咖啡这个"黑色金矿"的，无非星巴克、雀巢一类超级庞然大物。而发现咖啡这种黑色金子的埃塞俄比亚人则是一如既往地衣不蔽体、食不果腹。

那么，享用咖啡的是谁？在中国，主力是浑身名牌货、口袋装满各种"卡"的小资。说到"卡"，他们最近时兴"健身卡"，因为显摆信用卡，不但过时，而且一不留神，人家会说你是"卡奴"。

在高的写字楼上班，通常可以免费享用速溶咖啡。只要你愿意，喝吧，敞开喝。别在乎你身后的老板看你的眼神是否与当年看山羊跳舞的埃塞俄比亚牧人一样。

既然咖啡和电脑一样，都是提高劳动效率的好工具，投点资，何乐而不为呢？

既然咖啡和电脑一样，都是提高劳动效率的好工具，善用之，何乐而不为呢！

第二章 美酒加咖啡，总会使人醉

当年邓丽君的一曲《美酒加咖啡》，几乎红遍了整个华人世界。后来又有痞子蔡的小说《爱尔兰咖啡》，叫中国的新扎小资们一提到美酒咖啡，就好像真的喝了一大杯高纯度乙醇与咖啡因的混合物，兴奋不已。

邓丽君的歌声不是一个"美"字可以形容的。"痞子蔡"这个昵称虽然有点"痞"味，可是他的小说一点都不痞。痞子蔡在《爱尔兰咖啡》里用炉火纯青的白描手法讲述了一段婉约的爱情，似遥远却又像熟悉，像浪漫却又似现实。尤其是故事中的那段对白，曾经重重地拨动了多少涉世未深的少男少女的心弦：

"要什么咖啡？"

"爱尔兰咖啡。"

"需要加眼泪吗？"

.....

可惜的是，爱尔兰咖啡先是当了都柏林机场那位酒保的丘彼特，然后摇身一变做了台北那位女老板的月老，如果再用爱尔兰咖啡套取爱情，怕是容易被识破了吧？

据说是都柏林机场一位默默无名的酒保为了爱情发明了爱尔兰咖啡。除了情窦初开的少男少女，大多数人只是把这个故事当做一个美丽的传说。有趣的是，首先把咖啡发扬光大的阿拉伯人是绝不喝酒的。可是当他们把咖啡传到了欧洲，欧洲人竟然让它与酒精结了亲。

存在总有存在的理由。一千个读者自有一千个哈姆雷特。爱尔兰咖啡可以来自浪漫的爱情，也可以来自一次成功的商业策划，而我却相信它来自人类的本能。

爱尔兰咖啡的真正始创者是那些赶海归来、脏兮兮又疲惫不堪的爱尔兰渔夫。这些可怜的渔夫们，大概万万没有想到，他们发明这种饮料，本为提起原始欲望和生物功能，以便对付在家里苦苦地盼夫归来的老婆，而今它居然登了大雅之堂，成了道貌岸然的绅士和淑女的挚爱。

无独有偶，旧时那些在重庆朝天门卖力气糊口的苦力们，大概也绝不会想到，自己为了果腹，因陋就简，支个破锅，捡些枯枝落叶，把可以买得起的食物混在一起，将就着胡乱煮一番的"发明"，也成了后人竞相争夺知识产权的"重庆火锅"。

啊哈，真是英雄与美食，都莫问出处啊！

与"吃时狼狈、吃后狼藉"的火锅不同，美酒加咖啡是自命高雅的小资们永久的话题、永远的时尚、身份的标签。无论如何，真正的美酒加咖啡，确实是一种妙不可言的组合。这东西，既是美食，又是调情之佳品。

闭上眼睛，慢慢享受美酒加咖啡吧，管它春夏与秋冬！

第三章 离天堂最近的咖啡

那年夏天，我强忍欧洲少有的 39 摄氏度高温，气喘吁吁地沿夹墙，登 537 级台阶，攀上梵蒂冈的圣彼得大教堂圆顶。居高临下，看毕罗马美景、教皇居所、圣城花园，慢慢地走下来，竟然发现，在这神圣大教堂立满历代圣人塑像的楼顶大平台上，那个梵蒂冈小卖部，居然有咖啡卖！

记得过去这个自称离天堂最近的地方，是找不到这类刺激性饮品的。于是毫不迟疑，花 2 欧元，买一杯冻咖啡提神解渴。只见那梵蒂冈职员，从冰箱拿出一个类似可乐瓶的容器，非常小心地倒给我"一杯"咖啡--实际上，欧洲的咖啡，热也好，冻也好，通常是不会满杯的，似乎全世界都遵守"杯满送客"的规则。

我接过那杯"梵蒂冈咖啡"，不假思索，直送嘴巴。这冰凉的液体，一触到嘴唇，我当时的感觉，好像是接受了上帝神圣的一吻！

这是我有生以来享用过的最好的冻咖啡。它告诉我，即使接近冰点，好咖啡还是照样热情奔放！也许它受过上帝的祝福？

在过去的岁月里，皇宫和修道院是寻常百姓避之则吉的地方。进皇宫侍候的是皇上，入修道院侍奉的是上帝。侍候皇上必须小心翼翼，稍不留神，皇上会砍下你的脑瓜。侍奉上帝却绝无眼前的生命之虞。你只要把灵魂交给他就行。如果说两者有何共同之处，那就是侍候皇上的太监宫女和侍奉上帝的修士修女，都必须斩断七情六欲。这又是何其难也！

据说，咖啡从死敌阿拉伯人那里初抵天主的领地意大利时，竟迷住了无数神职人员。那些偷喝"禁水"的上帝仆人，犹抱琵琶半遮面地把咖啡称之为"撒旦的杰作"。

看来，上帝的仆人，也要生活，也不排斥刺激。或者，反过来说，咖啡这天生尤物，连上帝忠实的仆人也无法拒绝。

还是一代教宗克雷门八世英明，下令"让咖啡受洗成上帝的饮料"，了却了无畏的争论。也就是差不多这个时候，马丁·路德开始奔走"宗

教改革", 终于使上帝的信徒放弃了火刑柱和十字军。从此基督教真正成为强势宗教, 基督徒的国家成为世界列强。

当年被列强逼得走投无路的老佛爷慈禧太后屈尊拜访俄国公使夫人。回宫路上, 她问德龄公主: "那碗黑乎乎的苦水是什么?" 结果是, 咖啡作为化外饮料, 被恩准入宫。

可惜, 喝点苦水, 老佛爷可以容忍, 改祖宗的制, 断不能也。这位"垂帘听政"统治中华大地近 50 年、囚了光绪帝、杀了谭嗣同、废了缠足、建了颐和园, 据说还使大清 GDP 翻了几番的女强人, 自己却绝了后, 还赔上了大清的江山。

第四章 相逢何必曾相识

网络常常给人意外。有人网上结交损友, 赔了钱财赔了贞操, 甚至赔了性命。我运气好, 结交了君子。

结识滇士麦田原君, 纯属偶然, 一次网上浏览天涯社区时的偶然。本人虽然无甚宗教信仰或迷信崇拜, 但有时也感到冥冥之中, 人生似有某些定数。

虽未谋面, 从他的帖子《一个中国土包子的咖啡经》, 清晰可见田原君对自己家乡咖啡的那份热爱、执著、热情与深思。特别是他的热情, 一如浓烈咖啡般奔放, 几乎一瞬间化解了人间的陌生。

这世界, "玩"咖啡者众, 识咖啡者寡。看那洪流滚滚的新科小资行列, 言必称咖啡, 谈必及咖啡文化, 坐必是星巴克。可惜大多心中却无一星咖啡味, 脑里亦没装半点咖啡经。田原君不同。他老兄从咖啡的选种、选地、种植、采摘、到云南咖啡种植业的沿革与现状; 再到咖啡豆的去肉、干燥、储存、烘焙; 直至一杯咖啡的具体制作, 都有着精深的理论造诣和来自实践的精通, 能将其要点、内涵、精华以及思考, 娓娓道来。尤其是他亲手烘培的咖啡, 用的是云南咖啡豆, 出的竟是"国际口味"。

咖啡的品质固然与咖啡的品种、产地的土壤、气候等因素有关。但是仅仅有这些因素还不够。咖啡最终形成它那袭人的香气与无与伦比的口感, 关键在于烘焙工艺。作为一种产品, 咖啡最能增值的环节

也在于烘焙。了解这点不需要高深学问，逛逛商场就知道。凡是质量好、价格高的烘焙咖啡，几乎全部来自咖啡树种一棵死一棵的国家：比如日本、德国、意大利等。可是这些国家偏偏出了 UCC、Melitta、Illy 这些高品质咖啡的垄断企业。而那些位于从北纬 25 度到南纬 30 度的所谓"国际咖啡带"且满山遍野种满咖啡树的国家呢，他们的政府如无意外一定是负债累累，他们的人民十有八九穷得叮当响。

UCC、Melitta 和 Illy 的烘焙咖啡确实精彩。可是，滨士麦田原的咖啡不比它们差。他的咖啡，从未让人失望过。想来田原君一介工科生出身，靠自身努力，锲而不舍，竟然成为顶尖咖啡专才，足见有志者事竟成。

想想也是，烘培咖啡，控制因素也不过是温度、压力和时间。这难不倒工科人士。可是偏偏大多数人，对着洋咖啡高品质的"核心机密"，只有羡慕的份儿，连一个咖啡烘培技术都解决不了，还谈什么科技创新和科技立国？有皇上的时候，我们的瓷器也称雄世界，泄露瓷器技术，是杀头的罪。可是，英夷有矿物学家，有化学家，有冶金学家，还有温度计之类的仪器。这就是他们破解烧窑技术的本钱。至于我们的祖宗，一成不变，日日夜夜烧着柴火守着窑，用肉眼、用皮肤充当温度计、靠只可意会不可言传的"经验"、靠算八卦看风水掐八字、结合拜菩萨请观音，永远不变地等着"窑变"出宝贝。于是，中国瓷器出局世界瓷器市场，竟然数百年。时到今日，靠引进技术和设备，靠低廉的人工成本，靠破坏自己的环境，我们才勉强夺回一些中低档市场。可叹，可叹！

真是临渊羡鱼，不如退而织网。

但愿田原君的杰作，非闺中之物。

第五章 爱，源自于心，却不需要理由

网上相识不过两周，我就愧受了滇士麦田原君用特快专递赠送的系列咖啡，他亲自指导云南高黎贡山的农人种植，再亲手烘焙的咖啡。

田原君的作品，名称颇有诗意，比如"落日印象"、比如"清风留影"。开壶一煮，满屋香气袭人。虽尚未入口，已觉妙不可言。

作为一位执著的咖啡专才，田原君赠品是附带条件的。他要求我对他的创造物，给一个评估。这个要求，我实在有点为难。

赞美咖啡的文章和广告，充盈天下，实在令人麻木，也断了后来者的文思。做一份"科学"的专业鉴定，又超出自己的能力。奈何？

再者，千人千味。比如旧时广东凉茶铺卖的凉茶，什么"王老吉"之类，喝它们的口感完全取决于身体状态。"上火"，也就是老广讲身体有"热气"的时候，你喝那"凉茶"就如甘霖入口。没啥不妥，你偏要喝之，却是如啖苦胆。但凡主观评价，绝对因人而异。

正在为评估报告搜索枯肠时，忽然想起了古典音乐。

我极爱古典音乐。可是，我也悲哀地自知，因为生不逢时，我不识五线谱，更不懂乐理。平日也极少阅读"如何欣赏音乐"之类的文章。我对古典音乐的爱好，实在是从心而来的。

失望和悲观的时候，我会刻意地去听贝多芬的《命运》。我会从一浪一浪敲击心灵的旋律中，感悟到不屈，感悟到拔剑而起直面命数的力量。有时小资情调来了，我也会独自欣赏《D小调月光奏鸣曲》，让那月华泄地般的天籁之音，陶醉自己的心。我会悲伤于瞎子阿炳的《二泉映月》，也会兴奋于门德尔松的《E小调小提琴协奏曲》。但是我说不出什么理由。

享用一杯咖啡，赞叹一杯咖啡，大概也不需要什么理由。几乎每一位朋友都知道我嗜咖啡。我却最惧他们问：你喜欢哪一种咖啡？我唯一能答的是，我喜欢好的咖啡。

爱，本来就不需要理由。由得心去爱，不就是这样吗？只有最蠢的女人，才会不停追问男人，"你到底爱我什么"。

我就是用心来倾听古典音乐的，不光听到音乐本身，还听到她的回声；我也是用心来感受咖啡的，不光品到咖啡的味道，还感受到了她的灵性。

是啊，我说不出田原君的"落日印象"给我的印象，我也写不出田原君的"清风留影"在我心中的留影。还是用他自己的话来说吧：好的咖啡，那是天空中飘过的一卷彩云，那是空气中回荡的一串音符。

第六章 比如人生，先苦后甜

我认识咖啡，序列如下，一点也不浪漫。

知道咖啡：在现代版的"焚书坑儒"时期，偶尔获得漏网外国书，知道洋人嗜咖啡，至于咖啡味道如何，只能想象。

第一次喝咖啡：在"文革"动乱的饥谨时期，发现破碎的家中居然有一包陈年海南兴隆咖啡。于是煮了，加糖喝。虽然咖啡的味道，至此不可磨灭，但当时身体实在是更需要混在咖啡中的蔗糖之能量！

第一次买咖啡：20世纪80年代末，第一次出国。单位按国家标准发放的每日伙食费，实在不足以裹腹。于是自改革开放后，我唯一一次长达一周的"天天挨饿"，竟然发生在世界第二富国日本。回国那天，在长崎机场候机，受不住诱惑，咬牙花准备留作买免税"大件电器"的5美元，在机场的一家咖啡馆，买了一杯咖啡。对这杯价格相当于我四分之一月喝咖啡，只能说"味道好极了"。

我那次出国是参加一个学术会议。主办方安排我们住进东京一家还不错的宾馆。入住后，我拜访一位德高望重的老教授。刚进他的房间不久，一位自称是北京某大学讲师的中年妇女不期而至，大大方方地闯进我们这间全是男人的房间。

女讲师是个真正的自来熟。她先是自豪地打开她的大皮箱，让我们看她那满箱子用衣服仔细垫好的方便面、罐头等食物，然后说："我注意你们几位很久啦。你们只有5个人。这里的房间全是双人房，我算准你们有一位是单独住的，这不是，老先生一个人住这里啊。好，今晚我就住这里了。"

没等教授说话，女讲师已经开始收拾"她的"床了。她一面忙，一面大大方方地说："你们继续开会，我弄完就洗个澡。对了，明天早上老先生不用掏钱吃早饭，就吃我的方便面好了。"

后来教授告诉我们，那位素不相识的女讲师挖空心思、不顾面子节省住宿费，为的是凑够外汇回国买个电冰箱。

我们的祖宗留下无数听来很自相矛盾的话让我们猜。比如，到底是"人穷志不穷"，还是"人穷志短"？如果我们敲开祖宗安息的阴宅大门问他们一个究竟，我想我们那些拥有无上智慧的英灵们会笑嘻嘻地说："哦，见仁见智吧。"

也许这就是传统的东方式智慧：用模棱两可解释自相矛盾。

今天5美元不能算什么大数目。可是当年，免税商店一台彩电也就百把美元，而且，也只有这些收外汇的免税商店才有彩电冰箱卖。如果有一次出国机会，从嘴巴里扣出点外汇，买一台彩电或冰箱之类"大件电器"，一到家你就成了万人景仰的人物了。可是我这个馋嘴的家伙却用宝贵的外汇喝咖啡。

喝了又如何？对绝大多数中国人来说，今天的消费决定明天的生死已经是历史。我们那些经毕生辛劳、节俭成性的父母，甚至不好意思告诉当了白领的子女，自己一辈子的积蓄，却只有相当于他们几个月的收入。

无论是伟大的人类，还是埃塞俄比亚那些等着被屠宰的山羊，对咖啡的感觉，大约不外是：先苦涩，后快慰。生活又何尝不是如此？

第七章 谁会拒绝天赐尤物？

公务，出差香港。

为一杯心头之好，牺牲一点睡眠是值得的。于是早起，一丝不苟地炮制一杯滇士田原君赠送的"高原阳光"。炮制方法不变，唯咖啡粉多加三分之一，以求精神饱满好应付一天辛劳。好在那咖啡浓度虽然加大，味道却依旧厚重又依旧温柔。依此类推，看来浓情不会把矜持少妇变为野蛮女友。

早晨享受了美好的咖啡时光，还是要匆匆上路。

下午事毕，朋友请我在一家非常"小资情调"的咖啡馆闲坐，还自作主张，为我点了一杯咖啡。可惜朋友归朋友，咖啡归咖啡。这杯加了牛奶和焦糖、价格不菲的冰咖啡，实在糟糕至极。这也难怪，在香港这个世界上行人步速最快的商业城市，天晓得有几个人会有闲情逸致"品咖啡"？

如果"挑剔度"可以算做人类器官的一个功能"指标"的话，华人接受"色香味"一类信息的器官之"挑剔度"，必定在任何其他种族之上。华人身体器官，参与挑剔食物者，还不止眼、鼻、口、舌，还有肠胃，也不甘寂寞！无怪乎总有同胞抱怨，喝了咖啡吃饭就没有胃口，全然不顾没有胃口，不正是吃天价减肥良药的目的吗？

所以，一种化外食物或食法，想进入泱泱中华饮食圈，绝非易事。有些极端的国人，甚至不必真正地品尝，就会彻底否定某种外来食品。比如印度或阿拉伯的美食。

再者，人的第一印象总是顽固地影响人的一生。你断奶那天吃的是米饭，你会终生不渝地喜欢大米；如果那天你碰巧是吃馒头，那么面食将是你毕生的伴侣。

同样，你捧给自幼喝茶的客人一杯他从未饮用过的某种茶，那客人至多暗暗地批评茶质低劣，而绝不会否定"茶"本身。但是，对一位从未碰过咖啡者，一杯他眼、鼻、口、舌、胃、肠诸器官"群起而抗之"的某种咖啡，即便是风靡亚洲的真正牙买加蓝山一号，如果仅仅令这位仁兄永远不会再碰咖啡，而非毕生抨击咖啡，已是万幸。也许这就是中国的饮食文化门槛。

有位朋友抱怨自己的母亲"每遇大事，必与年龄小我一截的妹夫商量，从不问我"。我想这老兄大概忘了在母亲眼里，儿子总是乳臭未干的小宝宝，成天就知道伸着脏兮兮的小手要糖吃。而妹夫呢，母亲认识他的时候，那鬼头鬼脑的家伙已经是嘴巴甜甜、心思缜密、人模人样的小伙了。啊哈，我这位朋友白活了一把年纪，还是没有弄明白人的第一印象与人的认知模式是什么关系。

想到这里，我暗自庆幸自己第一次喝咖啡的经历。不过，香港朋友请我喝的那杯据说是希腊风格的冰咖啡，实在没有给我任何快感。

回程，在九广直通车上，为解困解乏，不得已买下一份价值 25 港元的咖啡。这种仅供提神而非享受的咖啡，由一位挤出专业笑容的列车员，用我付的 25 港元就可以买一大瓶、可以冲出数十杯同样"咖啡"的某大名鼎鼎之速溶咖啡，加上香精味比奶味足的"奶"和精炼白糖，高速炮制而成。

当然，在高速列车上，你只好无可奈何地接受这一切。想知道何谓垄断，何谓暴利，其实不必进课堂。花点冤枉钱，效果更好。

第八章 化外之地的美食

Hotel

Diana 是布拉格的一家私人小客栈。说到"客栈"二字，我们总是联想起齷齪狭小的房间，油腻腻黑乎乎的被褥，还有难闻的气味，刁钻的老板和可疑的客人。留宿在这种地方，做的梦无非也是孙二娘在蒸人肉包子，或者龙门客栈的刀光剑影和血肉横飞。不过，欧洲的客栈完全不是这个样子。

欧洲的客栈虽然小，却是干净又整洁、雅致又温馨，不大不小的花园，每到春夏，总是鲜花盛开。HotelDiana 就是这么一家花园比房子大的客栈。

HotelDiana 只有七八个客房，但因为它的餐馆多年来一直被评为布拉格最好的 20 家餐馆之一，故而在布拉格颇有名气。

只有十来张饭桌的 HotelDiana 餐馆，几乎每天都满座。Hotel Diana 的中年老板 Kucash 先生，身兼大厨、侍者、收银多个职务。每次在那里用餐，我总是迷惑，算上这个颠上颠下的老板，就 4 个职员，怎么服侍得了几十位客人？然而事实是，餐后的客人们总是一副酒足饭饱、心满意足的样子，干脆利落地付账。

HotelDiana 餐馆的出品，总在打击我对中华餐饮的自尊自大。正餐倒也罢了，餐后的甜食，竟然也别有一格，尤其是那个咖啡冰淇淋。

Kucash 先生故作神秘，不让我看他如何炮制此物，却笑咪咪地叉着手，在一旁看着我如何享用它。

这道咖啡冰淇淋，实在称得上"色香味"俱全。雅致的高脚水晶杯，白色的冰淇淋里面，分布着星星点点，呼之欲出的细碎的研磨咖啡粉。此情此景，一下子就固定了我的眼球。靠近一点吧，一阵一阵的刚刚研磨出来的烘焙咖啡清香，混合着冰淇淋的奶油味，扑鼻而来。把它往口中一送，凉丝丝的、绵软香滑的上好冰淇淋，夹带着浓郁的咖啡香，好不受用！待到口中的冰淇淋化作汁液，再慢慢咀嚼，那一粒一粒的细碎咖啡粒，在牙缝中吱吱作响，一咬一阵醉人的咖啡香。嘿，这 Kucash 先生，怎么想得出来这一招？

转念一想，也是的，没有人规定我们只能享用咖啡"汤"啊！我们的思维，是被我们自己限制了。

小的常常是美的。"船小好掉头"这句话，不同时期有不同诠释。遗憾的是，人们往往注意到了"船小"这个器物层面的条件，却忽视了，船长的思想，才是"掉头"的根本。

第九章 谁禁锢了我们的思想

泰国是个神秘的国度。每个泰国男子，总要出家为僧一段时间。

可是，以"不杀生"的佛教为国教的泰国人，既创造了叫人垂涎三尺的泰式美食和让人受用得欲仙欲死的泰式按摩，也发明了招招夺命、令人胆寒的泰拳；还有血淋淋誓死方休的斗鸡大赛；还有神秘的使人永世不得翻身的咒语（一种称为"降头"的魔法）；还有人妖……

无论如何，在这个美丽的热带国家旅游，总是花费少又极其愉快的。

在曼谷的 Intercontinental 酒店享用一杯咖啡或者一杯美酒，是一件十分惬意的事情。咖啡本身并不特别，特别的是，在上咖啡的同时，侍者会摆上一个带盖子的玻璃瓶，瓶子里面，铺着烘焙好的咖啡豆，豆子上面放着面包干。咬一口这面包干，咖啡妙不可言的气息，满齿留香，真是醉人。还是那句话，谁规定咖啡只能煮成汤喝？

思想最怕的是被套上框框。

不是吗？这年头，谁都会说，顾客是上帝。可是说到服务上帝，某些国人，却会从现在回到过去，回到有皇上的时代。

Intercontinental 酒店那些个小巧玲珑的泰国妹子，真的是用伺候上帝的方式为你服务的。她们会用一种口音很重、却软绵绵如耳语般的英语，跪在你的身边，仔仔细细地询问你的要求，为你服务。

国人会坦然地接受这种服务，却绝不允许同胞效仿。因为精于又乐于还长于做道德评判的国人，认为下跪式服务涉及"人格"尊严、涉及"国格"尊严和"民族"尊严，是天大的一件事。批判者甚至扬言用"士可杀而不可辱"来应对"下跪式"服务。

我们祖祖辈辈都在弯腰插秧、除草、割稻、打谷。也许就是这种历经千百年农耕文明的结果，亚洲人多长腰体形，年长后亦多患腰肌劳损。有过这些农事经历的人，一定知道，实际上"锄禾日当午"之辛劳，绝非仅仅日头之毒也，长时间弯腰劳作，绝对是真正折磨人的事情。

现代人体工程学讲究的是，用最轻松的方式或姿态完成必须的动作。对劳动者而言，这种讲究有两个直接的结果：其一是付出的体力少；其二是出错机会小，也就是因为动作强度和难度都小，因而降低了自己，或工作对象受到伤害的概率。于是，如果跪着做事比哈着腰做事轻松，人体工程学就会建议劳动者用跪姿完成必须的动作，绝不会拘泥于迂腐的道德说教。

Intercontinental 酒店的泰国妹子们懂不懂这堆道理，我不得而知。但是她们看来比某些国人明白和实际，她们很坦然地跪着，而不是哈着腰为客人服务。

用国人的审美观看，泰国妹子的肤色有点深了。不过，这种肤色如果配上灿烂的笑容，却十分地阳光可人，活脱脱的阳光仙子。即使是她们跪着捧上咖啡时，依然是那么的"可远观而不可亵玩焉"。她们与瑞士航空那些跪着为乘客服务，绅士般的男性空勤人员一样，受到懂礼貌的客人尊重。她们是真正的淑女。

禅说，你心中的世界是怎么样的，真实世界就是怎么样的。你若憎恨"下跪式服务"，它必定就是可恨的。内心充满怨恨的人，偏偏就是可怜的弱者。还有一句老话："自卑者比自尊者更在乎形式，更在乎自己和他人的言行举止。"

思想最怕的是被套上框框。自己给自己的思想套上的框框，最难摘除。

第十章 昔日王谢堂前燕，飞入寻常百姓家

当年有篇报道写道：在伦敦克拉瑞芝酒店（Claridges）的餐厅里，雀巢集团 CEO 包必达（Peter Brabeck）先生想点一杯雀巢咖啡，消化一下他在这家豪华酒店里享用的大餐。

接待他的侍者似乎有些困惑，继而又有些窘迫。一时间，双方均感到无法理解。随后，包必达先生离开餐厅，转而去酒吧要了一支雪茄。

包必达先生走南闯北，非头等舱不坐、非五星级不住。但是，令他耿耿于怀的是，在他光顾的豪华场所，竟无雀巢咖啡可点。

贵为世界头牌食品企业，咖啡界当之无愧的巨子，拳头产品速溶咖啡却被市场定位为大众产品，或者刻薄一点说，低档产品，进不得"高尚场所"。包必达先生的郁闷，可想而知。

曹刖说："肉食者鄙，未能远谋"。2000年后，此言竟有了新的版本：如今上肉只配用来给最大愿望之一不过是"老板准时发薪"的农民工做盒饭。至于当今贵人，盘中佳肴却是过去赏赐给下人的"下水"物，比如兽类制造和储存排泄物的器官，或者禽类终日与自己的排泄物为伍的爪子。

咖啡，这种叫埃塞俄比亚山羊跳舞的植物，使赤身裸体的非洲土人打起精神觅食求生的果实，后来远渡重洋，成为欧洲王公贵族的挚爱和专有品，然后又被热衷于追逐金钱的欧洲人批量生产，做成人人买得起，又能为股东带来巨额利润的大众食品。历史的轮回，竟然如此。

曾经有一位香港的大教授对我说，如果你想做一个高尚的人，你就必须经常出入高尚的场所。教授的逻辑，我至今还是云里雾里。

市场的逻辑，大概也叫市场的领导者包必达先生云里雾里。在 Claridges 这种"高尚的场所"，包必达先生却享受不到他的心头之好。偏偏那心头之好，就是他可以时时刻刻享受这些高尚场所服务的基础。

生活的本质也许就是这样的。比如，你想充当贵族，你就必须放弃在大排档挥汗如雨、大快朵颐之乐趣。

也许，这就叫文明。

第十一章 咖啡巨人一招漂亮的回马枪

一位内地的朋友要我陪他到香港，"做一套像样的西服"。

我国是世界第一服装生产大国。可是我们为了"做一套像样的西服"竟然要出境，说起来真有点滑稽。

带着不得不停步于"涉外宾馆"之类牌子前那并不遥远的记忆，坐直通车到香港，看一位从英伦飞来的金发碧眼洋裁缝，为我的同胞量体裁衣，心中感慨，实在无以名状。

那天，我坐在 Dunhill 时装店柔软的大沙发上，带着几分敬畏、又有几分满足地看着衣着光鲜的洋裁缝，一丝不苟地为我那位衣着多少有点老套的朋友忙上忙下时，洋裁缝漂亮的女助手走过来，亲切地问我要喝点什么。

哈，当然是咖啡了。

漂亮的女助手拿出一个白瓷杯，麻利地"点击"几下咖啡机，然后彬彬有礼地端给我一杯咖啡。

把"顾客是上帝"这个所谓的市场宗旨，稍微修改为"愿意花大钱的顾客是上帝"，恐怕更符合实际。在那些需要花时间"挑选独一无二精品"的洋品牌店，你通常可以免费喝上等咖啡。现在我手中的咖啡，味道确实"相当的好"。

那是一杯 Nespresso，以廉价"速溶咖啡"纵横天下的雀巢公司的新近杰作。

咖啡发烧友都知道，自从有了集发热、温控、定量供水、加压、保压等技术之大成，加上微电脑控制的咖啡机问世，想 DIY 一杯好咖啡，就缺上乘的烘焙咖啡豆了。没有滇士麦田原那本事，你只好买现成的。

上帝准是个小心眼的家伙。因为他创造的一切美好事物，基本上属于昙花一现。不是吗，一个水灵灵的美少女，几乎在不经意之间竟成少妇；而那楚楚动人的少妇，离黄脸婆只有区区咫尺。这听起来十分悲哀，可是更为悲哀的是，铁律"美好事物昙花一现"，亘古未变。

咖啡豆这尤物，一经巧手烘焙，必定芳香满屋。那香气之迷人，有善舞文弄墨者比之为"直接撕下绅士面纱的美女体香"。可惜的是，两种奇香虽然都动人心魄，却总是转瞬无踪。美好的事物，哪能逃过上帝的诅咒。DIY 咖啡最痛苦的经验，依我看，就是你即使祭出密封"神舟"飞船的能耐，三五天之内，还是只能听任烘焙咖啡豆的迷人香气逃之夭夭。当你用前些天还香得你心旷神怡的烘焙咖啡，煮出一杯类似中药的黑水，那种留不住美的沮丧，不外乎老姬回首自己的妙龄岁月。

在上帝的诅咒面前，"留住青春，留住美"不过是一相情愿。无论你如何苦苦哀求、如何诚心祷告，铁石心肠的上帝绝不会给任何人哪怕多一天的青春和美丽。不过，想把你心仪的物质多挽留一会，那些不信神的科学家还是有办法的。

雀巢的科学家就做到了。他们找到了烘焙咖啡豆长时间保鲜的窍门。在 Nespresso 的组合里，有个小小的装咖啡粉的 Capsule。就是这个俗称"胶囊"的小玩意，把上帝对美好事物诅咒的兑现期，延迟了好几个月。

于是，雀巢终于有了高端咖啡，"雀巢"也不再是廉价咖啡的代名词了。当然，如果你要在家里受用这种咖啡，你还要买它价格不菲的咖啡机。因为，没有 Nespresso 咖啡机，Nespresso"胶囊"就是一个废物；而没有 Nespresso"胶囊"，Nespresso 咖啡机就只能束之高阁。这招，也挺绝的。

如果不计 Nespresso 咖啡机的投资，单算一杯咖啡的价格，那么，一个 Nespresso"胶囊"的价格大约是一杯雀巢速溶的 4 倍。可是，这杯 Nespresso 咖啡的口味，依我看，至少不次于绝大部分"专业"咖啡馆的"顶级"咖啡，价格至多是后者的十分之一。而且，十多种不同的口味，怕是叫一般咖啡馆的酒水牌相形见绌了。

看来，今年将退休的包必达不会再遭遇前些年的"伦敦尴尬"了。今后，如果类似伦敦顶级餐馆克拉瑞芝（Claridges）那种场所，没有雀巢的咖啡，怕是有些 Out 了。

巨无霸雀巢一招漂亮的回马枪，明明白白地告诉世人，这经济战争与铁血战争至少有一点是相同的，那就是，任何一方绝不会给对手苟且的空间。万幸的是，经济战争的结果可以是消费者得益。

那天，我在欣赏金发碧眼的洋裁缝为同胞献艺的同时，舒舒服服地喝了三种不同口味的 Nespresso 咖啡。

第十二章 生活中不能没有美的事物

有时我自己就十分迷惑：除了满街堪称大鳄级别的咖啡连锁店，天下还有没有独具一格的咖啡店？除了超市货架上千篇一律、工业化生产的咖啡，世上还有没有没有独具风味的"私房咖啡"？

自从老福特发明了生产线和流水作业，这种伟大的工业技术席卷天下。看那有人爱有人恨的香烟，如今"引车贩浆之徒"，嘴上叼的也是过滤嘴烟。那从一双长满被烟熏得黄灿灿的老茧的大手卷出来的纸烟，或者别在老农腰间风格各异的旱烟袋，又或者那些形态各异、抽起来呼噜呼噜作响的水烟筒，渐渐成为遥远的回忆。

非但香烟如此，连本来最具个性的首饰也成了千篇一律。看看亚洲最商业化的城市香港，大街小巷尽是内容与名称同样俗不可耐的珠宝首饰店，黄灿灿的机器造的首饰，大模大样、成批成批地躺在橱窗和展柜里。

可是，在欧美的大小城市里，你总可以找到几家古色古香的老烟馆。那里的楠木烟斗让你想起沉思的福尔摩斯；那里的黑黝黝烟丝散发的味道，让你记起嗜烟的爷爷慈爱地抚摸着你的头时，他那粗糙的

手沁出的味道；还有那里的一根又一根似乎曾经叼在丘吉尔嘴唇上的雪茄。

还有 BVLGARI。

诞生 140 余年的 BVLGARI，是世界顶级珠宝品牌，是意大利的骄傲，也是欧洲乃至全球绅士淑女的挚爱。BVLGARI 的作品，以其大胆而出人意料的设计、细腻亦精美绝伦的内涵、典雅且独特别致的风格、高贵又卓著超群的品质著称于世。BVLGARI 的作品，每款只会制作有限的几件，却是由此保证了你身上的饰物与他人身上的饰物相同是个小概率事件。虽然我从不佩戴任何首饰，但是，每每经过充满浪漫优雅气息的 BVLGARI 专卖店，总是忍不住走进去，静静地品味一番。

千篇一律不是美。杰出的品质和独特的个性才是美的不可或缺的元素。其实，我们这个世界是丰富多彩的。有用世俗的眼光选购批量生产的黄灿灿的金器，且以"成色高低"为首要采购指标的普罗大众，就一定有静静而来的，在 BVLGARI 一类的珠宝店用鉴赏的眼光挑选某种独一无二的精品首饰，并以"设计优劣"为最高取舍标准的"高雅之士"。事实上，人们对首饰的选取，未必仅仅取决于经济实力，个人喜好实际上也是决定因素。一条挂在暴富大汉脖子上，锁链般粗大沉重的 9999 金项链，与一条戴在白领丽人玉颈上，典雅精致的 BVLGARI 项链，所费金钱，其实相差无几。人们选择什么，更多地取决于内心。这就是所谓"青菜萝卜，各有所好"。

可是为什么找一家与众不同的咖啡馆如同大海捞针？难道这是作为一种提神物被人类发现和利用的咖啡注定只是提神物，注定要被完全彻底工业化？

每逢我在那些咖啡连锁店，听见吱吱作响的机器按部就班地吐出一杯又一杯千篇一律的咖啡时，我总是有一种莫名的悲哀。如果说味道，机器做的咖啡其实并不差，可是总觉得咖啡除了味道，还应该有一些其他什么。

既然没有答案。还是回家吧，在我自己的空间里做我自己的"私房咖啡"。因为，生活中不能没有美的事物。

而美，却是由心而生的。

第十三章 茶餐厅里的鸳鸯

茶餐厅可能是最地道的港式餐饮文化代表，也是香港的普罗大众、白领富豪、三教九流、各色人等出没之地。2004年9月，香港电台在网上举行"最能代表香港的设计"投票，茶餐厅居然名列首位，可见其在港人心中之分量。

茶餐厅体现了香港人的精神取向和价值观--快速、效率、变通。说到港人善"变通"，同时获评"最能代表香港的设计"第六位的"鸳鸯"是绝佳例子。这里说的"鸳鸯"不是那种情切切的水禽，而是茶餐厅里中西合璧的"招牌饮料"，一种咖啡、红茶、牛奶和蔗糖混合而成，冷热饮俱佳的饮料。

"鸳鸯"的精彩之处，在于它有一种无法形容的、充满美感的、浓烈的香味：一种咖啡、红茶与牛奶的混合香；也在于它那种充满性感的颜色：咖啡色和牛奶色这两种对立的颜色，在红莹莹的茶色后若隐若现；更在于它用双倍咖啡或红茶的刺激力量，年复一年地支持着那些终日劳力劳心的港人。

早年在香港，咖啡被称为"西茶"。这"西茶"与"中茶"的争斗，在别处，似乎永远是"既生瑜、何生亮"的问题。偏偏香港同胞极善融汇东西文化，非把这本来老死不相往来的两种植物饮料缀合在一起，让它们成就为恩恩爱爱的"鸳鸯"！

在香港，港人变通的本事四处可见。比如说站名、路名、地名，中文英文可以大相径庭甚至风马牛不相及。比如铜锣湾英文叫 Causeway Bay；跑马地英文叫 Happy Valley。哈哈，你说你的，我讲我的！南辕北辙，莫以此为甚。想来也是，当初中华积弱百年，硬是被靠船坚炮利贩卖鸦片的英夷打翻在地又割占香港。当了百年殖民地臣民的港人，若非有如此变通的本事，怕是连母语都不会讲、汉字也不能写了。

想起不久前，我们的某些头脑僵化的权威人士还气势汹汹地以"涉及国家主权、民族尊严"为由，坚持中国的铁路、高速公路、地铁和航空港的指示牌、站名标识、甚至列车到站广播等必须用汉语拼音而不得用英文，闹出了来华洋人对着"Next Stationis Huoche Dongzhan"（下一站是火车东站）、"NextStationis Lieshilingyuan"（下一站是烈士陵园）一头雾水的国际笑话，真叫人啼笑皆非。

变通是弱者求存之道，亦是强者更强的利器。当初汉人如果非要"不扎辫子"，也许脑袋早被满清大兵砍个精光了。其实留了辫子又如何，最终大清皇上不是只会讲汉话，却不懂自己的母语了吗？再说当年不是邓小平先生掷地有声的一句"不争论"，也许我们还在被一群"理论权威"牵着鼻子，茫茫然地不知走向何方。绕开了"姓社姓资"的争吵，一心一意发展经济，实在是一个完美的变通。正是有了这个变通，我们才有机会坐在香港的茶餐厅，美美地喝一杯"鸳鸯"。

茶餐厅里的"鸳鸯"，它温柔又甜美地向世人叙说何为变通之道，它还无声无息地证明了，即使是日常饮品，也符合"和则两兴、争则两败"的道理。

第十四章 曲高虽和寡，曲高有知音

若问经营一个"经济实体"的目的，问一千个人，大约只有一个答案："盈利"。但是，任何发生概率极高的事件，总会有例外。

在墨尔本近郊，一个叫 GLENWAVERLEY 的地方，有一家餐馆。除非有本地人带路，你很难找到这家离干道只有几米、隐没在绿树丛中、外表与附近民居无异的餐馆。

这餐馆总是高朋满座，所以去那里吃饭最好先订位。像我们这等黄种人走进这家餐厅，总会引来食客们好奇却十分友善地注目，甚至是一声问候。

实际上，客人或侍者好奇的不是我们的肤色，而是我们的陌生。

这里的食客大部分相互认识，多是熟人朋友；这里的侍者，几乎清一色的都是白头男士；这里的装潢、餐具，一派欧陆的古色古香。餐馆的老板是当地一位意大利裔居民。百多年前，他的祖上来到"化

外之地"澳大利亚，倾其所有买下一片欧洲人眼中的不毛之地，无非想养些绵羊维生。岁月如梭，如今这早已归天的意大利老头的后代，横吃竖吃、左花右花，也难消灭先辈遗产一个零。

老移民的后代有足够的钱做他们想做的事，却聪明地不会因为有钱而不做事。这餐馆的老板，就选择了"开餐馆会友"这活儿。

既然是"开餐馆会友"，饭菜必须雅致而且美味，否则就是怠慢朋友了。以我管见，这餐馆的出品和服务，确实不俗。

美餐之后，来一杯咖啡，我不知不觉陷入冥想。

玩咖啡是当今小资的时尚。既然是时尚，高雅不是必须的因素。

品咖啡却是另外一回事。所谓"品"咖啡实际就是对咖啡的一种鉴赏，是一件高雅而且很贵族化的事情。

贵族化的生活方式是每个人内源性的追求，诚实的人自不会否认这个本来就存乎于心的事实。恰如每一个贫苦的农民都希望从"面朝黄土背朝天"的生存方式中逃逸，恰如每个"小康人家"仍然不知疲倦地追求更加美好的生活一样。

"开餐馆会友"自然是一种圈子很小的贵族生活方式。以充满闲情逸致之心去品那上帝恩赐的尤物咖啡，说来也应该是一种很私人，又很富于贵族精神的事情。

我过去常纳闷我那位网上结交、却从未谋面的朋友--滇士麦田原君，他做得一手超级精彩的烘焙咖啡，却是将其养在深闺，怎么也不去找个什么风险投资，好好发扬光大一番？如今坐在这家安静又不乏热情洋溢的餐馆喝咖啡，我似乎茅塞顿开。

人说曲高和寡。殊不知曲高和寡才是作品的最高境界。

况且曲高虽和寡，曲高却总有知音。有伯牙必有子期，能创造极品者，包括极品美食，也包括极品咖啡，亦自有其知音。

人啊，又何必纠缠在世俗之中？

第十五章 一相情愿建通天塔

时下"营造"某种"文化氛围"是个时髦的事情。

"营造"里面的"营"字何解？我以为是经营。试想，当今世界，没有钱，"造"什么呀？有了钱，当然就要经营了，除非你投资的目的是为了破产。

所以，"营造"某种"文化氛围"，包括"营造咖啡文化氛围"，目的绝非高尚。

当大部分大陆人看见花花绿绿的广告还会大惊小怪，当囤积居奇、投机倒把之类行为在大陆刚刚脱罪的时候，有一群蜗居在那个想分家又怕挨揍、面积不到大陆千分之四的小岛，根在大陆的人却回大陆闯荡。一番精心策划之后，这群岛民瞄准了大陆普洱茶市场。他们先是出手囤积廉价的普洱茶叶，然后一掷千金地宣传虽然中国百姓喝了上千年这种茶叶，却居然从未发现它与生俱来的种种惊天效能。于是一群傻乎乎又不懂市场经济为何物的大陆追风者相信，"益寿延年"、"防癌抗癌"等，不过是普洱茶无数伟大的功效之中最微不足道的部分罢了。结果没有意外：几年后，这群岛民获利离场，可怜那些大陆追风者唯有守着堆积如山的普洱茶，捶胸跺脚、痛不欲生。一时间，号称南中国最大的"广州芳村茶叶市场"数以千计的茶叶店，形形色色、真假难辨的普洱茶直堆门外，分明是茶篓子茶罐子比人多，活生生的一派门可罗雀景象。

这就是来自不产普洱茶的地方、又甚少喝普洱茶却精通市场运作的天才们"营造普洱茶文化"，大获成功的精彩案例。

后来，又来了一批岛民，在大陆开办形形色色的"咖啡馆"，门口也放几粒咖啡豆。挂着"咖啡殿堂"金字招牌的"咖啡馆"内部，却是活生生的画虎不成反类犬。其实在卖杂种咖啡，竟然恬不知耻地对之冠以什么"牙买加蓝山一号"、"顶级哥伦比亚"等如雷贯耳之大名。许是躲在里面的那些个满口"世界咖啡经"的土老板，除了在海峡两边来回转，从未离开亚洲半步，也根本没见过什么真正的"极品蓝山"、"顶级哥伦比亚"。

其实真正的"蓝山咖啡", 确实是世界最贵的咖啡之一。至于是否最好的咖啡, 完全取决于个人口味。对白种人而言, 它淡而无味, 不够劲。但是对有强烈"脱亚入欧"欲望的东洋黄种人, 它却是容易接受的东西, 故而在日本大行其道, 也深得哈日一族的青睐。再说有些内心怨恨自己投错胎的亚洲人之所以喝咖啡, 要的是样子像就好, 至于咖啡味道与那白人喝的相同与否, 却无关宏旨。

有趣的是, 在那些西方咖啡消费大国, 人们似乎更在乎咖啡"汤"的制作方式, 什么 Cappuccino, 什么 Espresso, 什么土耳其咖啡等, 并不特别在意咖啡的产地和品种。在欧洲的老牌咖啡厅, 打听"蓝山一号"这等东西的, 多半会被归类为土老冒。

"营造咖啡文化氛围", 不就是营造让你爽快付款的氛围吗? 这倒也没啥, 商业嘛。这牙买加蓝山咖啡的运作, 本来就是一个很好的 MBA 范例。

"营造咖啡文化氛围"之风吹到神州大地, 引来成群的时尚追风者。

在美国, 常看到的情景是: 老美迫不及待一仰脖子喝干最后一滴咖啡, 然后冲入体育竞赛场, 或狂欢或怒吼; 要么杀回现实生活的激烈搏斗之中, 拼个头破血流。

在欧洲, 常看到的情景是: 白种欧洲人, 在遍布大街小巷的露天咖啡馆, 对着一杯鬼才知道味道好坏的黑乎乎的咖啡水, 或一脸茫然、可怜巴巴地一整天无所事事; 或神采飞扬、口沫横飞一个小时又一个小时地演讲。

从这些场景, 也许可以管窥"真正的"咖啡文化之一二。

至于那些岛民们在大陆开的咖啡馆, 中不中西不西, 卖肉酱意粉, 也卖海南鸡饭。那里的咖啡, 无非是催眠术士在你眼前晃荡的水晶灵摆, 或是引爆你钱包的导火索而已。哪来什么"咖啡文化"!

文化, 从来就不是营造出来的。从存在主义的角度看, 文化是对人的生存方式的描述。文化的传递靠传承。中华饮食文化之深之广, 本来就是历史的积淀、祖宗的言传身教、是我们生活的一部分。想在这片千人千味的土地上, 营造什么新品种"饮食文化", 包括什么"咖

啡文化”，无异于巴比伦人建通天塔，结果是冒犯上帝，结果是被上帝诅咒，结果是一帮“营造者”自说自话，谁也不知道其他人在说什么。

第十六章 土洋结合的咖啡馆

走进五大洲的任何一家咖啡店，扑鼻而来的咖啡香味，形态与色泽的诱惑力不亚于伊甸园之苹果的咖啡豆，还有那些或古典、或现代、或时尚的咖啡磨、咖啡机、咖啡壶、咖啡杯等，琳琅满目，叫人目不暇接。每逢此时，我觉得时间似乎已经凝固。

可是在愉悦之中，我又觉得有几分伤感。在神州大地之外，你要找一粒中国咖啡豆，无异于缘木求鱼。更有甚者，恐怕除了海南省、云南省或台湾省等少数地方，大凡坐落于自己土地的咖啡店，如果有国产咖啡豆，也一定摆在某个不起眼的角落。至于那些咖啡器具，想找一个中国品牌的，比找一个底部没有印着 **Made in China** 字样的“洋品牌”难得多。

以我个人口味，海南省和云南省咖啡的品质，尤其是滇士麦田原君的作品，足以与那些大名鼎鼎的大牌咖啡一比高下。我对我这个判断信心十足。然而悲哀的是，证明我品味确实不简单的居然是，这些国人的杰作，常被另一批的国人偷偷摸摸地贴个如雷贯耳的“外国品牌”，然后堂而皇之地登上神州大地的咖啡馆。

荣登“大雅之堂”的道路竟然如此，说是民族悲哀，也不为过。至于土洋结合法运用之妙，亦莫以此为甚。

有些国人挺奇妙。凡是外夷兴什么，他们就能证明该物为我中华首创。单说足球，虽然中国队“冲”到哪里倒在哪里，可是偏有学者考证这圆滚滚的玩意儿始于我中华，大名“蹴鞠”（别名“蹋鞠”），有 2000 余年历史了。也许这个说法可以让失望几十年的中国足球迷多少有点安慰？

中学的时候学过勾股定理。数学书专门还有一段文字介绍“直角三角形中，两条直角边的平方和等于斜边的平方”，是我中华先祖商高先生的发现，比那毕达哥拉斯（Pythagoras，公元前 572-公元前 497）还要早 500 多年。看完这段充满爱国激情的文字，作为华人，你会觉

得置疑这个事实是可耻的。不过即便无条件地接受这个说法，渐渐长大的中学生或许还是会问，下文呢？怎么接下来是希腊人欧几里得（Euclid，公元前 330-公元前 275）建立了真正的几何学，而不是我们的祖宗？

有趣的是，自我们的学者拾起"勾三股四弦五"一说后，先是按国际流行的办法，称之为"商高定理"，后来却被不明不白地改为"勾股定理"。难道又是那个除了皇上，不可"突出"谁的理由作祟？

千万不能小看了"商高定理"被更名为"勾股定理"的一事，因为在这个个案的背后，有个是否尊重知识产权的问题。

小时候，老师教导我们，中国有四大发明。现在，同胞们津津乐道曾经拥有，又耿耿于怀被鬼头鬼脑的外夷"盗窃"的中华先祖的"发明"，林林总总，从"蹴鞠"到"二进制"，到"端午祭"，甚至还有国学"儒术"，何止区区四件？祖宗发明的东西确实浩瀚如汪洋大海，可是，我们的祖宗偏偏忘了发明一种叫"知识产权"的东西。

自从知道多少底细之后，我不再到那些可疑的咖啡馆喝咖啡了。我不愿意在我喜滋滋地喝着"国际著名咖啡"，比如"蓝山"一类的时候，那贼眉鼠眼的老板一面在数我的钱，一面鄙夷地看着我，心中窃喜道："哈！又来了一个笨蛋。"

第十七章 世事实难料

咖啡的传播与欧洲的殖民史密不可分。欧洲人眼中的异教徒--中东的穆斯林，花了好几个世纪，也不过把他们的酒精代用品--咖啡，传播到伊朗、土耳其一带。是威尼斯商人，在 1615 年首次将咖啡带入了欧洲。

随着远洋航海技术的突破，欧洲人开始了大规模的海外殖民。咖啡也随着掌握了咖啡种植与烘焙技术的殖民先锋，扩散全球。

1699 年，荷兰的殖民者把咖啡带到了印尼爪哇的巴达维亚，使之成为欧洲当时的主要咖啡供应地。到 1720 年左右，荷兰人又率先将咖啡传到了中美洲和南美洲。至于大名鼎鼎的牙买加咖啡，包括蓝山咖啡，则是法国殖民者的杰作。

时至今日，在茶、咖啡、可可，三大植物饮料之中，以消耗量计，无论欧美，咖啡算是牢牢占着首位，只有英国例外。

英国大概是欧美唯一茶消耗量大于咖啡的国家。也许英国成为世界茶叶消费大国的原因是，在介于北纬 25 度到南纬 30 度的所谓"咖啡的生产地带（俗称为咖啡带）"里，英国有"英国王冠上的明珠"--它最大的殖民地印度。偏偏这印度又是产茶的好地方。

掌握了资源，又出了个绝顶聪明的不列颠天才汤姆斯·立顿。这家伙搞出来的"立顿茶（Lipton）"，百年来席卷全球。20 世纪末，这"立顿茶"在国人引以为豪的龙井茶老巢杭州，逼得龙井茶一度只能充做食客的洗手水，狠狠地伤了中国茶迷的心。

就连那我们耳熟能详的"下午茶"（Afternoon Tea），知识产权居然属于英夷。令中国茶商和茶农耿耿于怀的是，英夷不产茶叶，却是世界最大的茶品牌拥有者；他们的茶叶来源，主要采购自印度、斯里兰卡，基本没我们的份。

一位大教授，香港太平绅士，推荐我和几位德国朋友试试香港 Peninsula 酒店那个"著名的维多利亚式的下午茶"。

很难想象，在这个代表了香港殖民地时代服务业最高成就的酒店，竟是如此地狭小和拥挤。也很难想象，居然有那么多衣冠楚楚的洋人，大概尽是些英夷，或殖民时代的遗老遗少，耐心地肃立在大堂，排队等着"喝"这大名鼎鼎的"下午茶"。

这维多利亚式的下午茶，其实是一些摆设和造型都十分精美，却使人发腻的西点，加上英式奶茶而已。那些点心，实在叫我没胃口。在座的一位德国人评论道：英夷者，坏天气、糟糕的食物、叫人提不起精神的女人（故戴安娜王妃除外，愿主安慰她的灵魂）。故而英夷离家出走，四处殖民、猎非洲大象、射孟加拉老虎、杀印第安红番、卖鸦片给"满大人".....

有点损。不过，英德现在虽然友好，毕竟打过两次世界大战。心中有些疙瘩，在所难免。

这超级昂贵酒店 Peninsula 的食品，大多平平，唯有一种加了 RAM 酒的咖啡非常精彩。在以不列颠为荣的酒店，这美酒咖啡，名字当然不叫"爱尔兰咖啡"了。想那不列颠人，什么时候看得起土里土气的爱尔兰人？

英夷的自豪感，自有他的理由。毕竟曾是"日不落帝国"啊！如今英国成了自己昔日殖民地随意使唤的小兄弟，心中固然酸楚，但是，能产生莎士比亚和罗素的国家，总有堂而皇之的自慰方式。

比如香港回归，女皇陛下不便屈尊到场，只好委屈那个低能的儿子，那个不爱美人，偏要娶个年纪大自己一截、模样一个活生生老巫婆、嫁完人再离婚的老太太的儿子，到香港行"告别礼"。事毕后，这位长着一对兜风耳，面色如七成熟牛排的王储，凄凄惨惨地对香港末代总督彭定康说，他们（指英夷曾经拥有的 930 万平方公里、3 亿人口的殖民地）长大了，总是要离家的……

至于那个彭定康，因为为时已晚地想在殖民时代结束前，把香港突击办成为一个"现代民主社会"，让我们的鲁主任冠以"千古罪人"的头衔。不料他老人家，回欧洲之后，居然以欧盟对外事务委员会专员之尊，努力推动欧盟解除对华武器禁运。

世事难料，看来真是没有永远的敌人，但愿有永远的朋友。

第十八章 玛丽亚·特雷沙咖啡，子孙吃祖宗

传说 18 世纪中叶的奥地利女王玛丽亚·特雷沙(Maria Theresia)，对咖啡极为钟爱，居然动用自己的影响力，使维也纳成为咖啡之都。时至今日，维也纳大街小巷，到处是花里胡哨的"玛丽亚·特雷沙咖啡"，味道好坏，见仁见智吧。

维也纳出名的传世美食，除了"玛丽亚·特雷沙咖啡"，还有一个 SacherTorte 蛋糕。这个印着旧时皇家徽章的巧克力蛋糕，据说是一位 16 岁名叫 Franz Sacher 的烹饪学徒的创造。1832 年，贪吃的米特烈皇子（Prince Clemens Lothar Wensel Metternich），下令创造一种新式甜点，活活把他的大厨吓病了。好在那个学徒兼童工的 Sacher 胆大，把衣袖一卷，发明了 Sacher Torte 蛋糕，叫那米特烈皇子大饱

口福，还让自己的后人坐享其成，祖祖辈辈靠这高脂肪高糖分的蛋糕赚钱。

不知道那 Sacher 真是商业奇才，还是善用政策，反正他创立的位于维也纳国家大剧院后面的 Sacher 酒店，现在还是维也纳一绝。

在"彼可取而代之"的梦幻破灭后，对种种传说的帝王嗜好，追追风风，客观上也是一种心理安慰，总比想坐龙椅不成反而落个抑郁症强。不是吗，既然做不成皇帝，把皇上肖像画在纸板上，再把他的脸挖掉，脑瓜往里一伸，拍张"御照"，也算过把瘾吧。

维也纳人推崇"玛丽亚·特雷沙咖啡"、Sacher Torte 蛋糕，无非想赚点钱。我们也有出处可疑的"满汉全席"。贵？不要紧。吃不起"满汉全席"，来个朱元璋的剩饭剩菜大杂烩"珍珠翡翠白玉汤"，或者来点"毛家红烧肉"也凑合啊。不过，人家用"肥肉补脑"，打下江山。我们追风"毛家红烧肉"，效果只是提高"三脂"或加大腰围而已。

不得不承认，至少从经济角度看，维也纳人比我们更善于利用祖上遗产。三个音乐家--莫扎特、老施特劳斯、小施特劳斯的亡灵，年复一年地被他们的四邻八舍、八竿子打不着的亲戚后人利用，狠狠赚个亿万欧元。

很少有一个民族像我们这样，对自己的传统文化，既迷恋又厌恶、既自豪又自卑、既尊崇又作践。在美丽的维也纳，观看满城雄伟壮丽且精致典雅的建筑，欣赏古典音乐，享用传统美食，不由得赞叹维也纳人，竟能如此精明地利用和保护祖宗留下的物质和非物质文化遗产。此时此刻，方能理解梁思成老先生，得知中央政府最终决定拆除北京城墙的决定后，是怎样地痛不欲生。

子孙吃祖宗，好像是天经地义的事情。不过吃法各有不同。维也纳人有他的吃法。我们也有我们的。八国联军确实两次洗劫了圆明园。但是圆明园的建筑，是搬不到欧洲的。给圆明园最后致命一击的是京城百姓。

刨过气皇上的家苑，建百姓住房，也是吃祖宗的办法。

第十九章 南亚的猪崽与白咖啡

到过马来西亚旅游的人，大概都听说过"白咖啡"。

其实旧时的白咖啡是马来西亚华人开发的一种低温烘培咖啡，故而颜色较淡，被称为"白咖啡"。咖啡之所以不要"黑"而要"白"，是因为来自粤闽两省的南洋华人，既需要咖啡提神，又怕深度烘培的咖啡"燥热"，故而创造之。至于现在市场上的"白咖啡"，大多是用混合咖啡豆，加糖、加脱脂奶制成的三合一咖啡。

倒也不必与南洋华人太认真纠结"白咖啡"的定义。他们能把中华文化保持到今天的地步，已经十分不易了。李光耀说过，当年下南洋者，无非是泱泱中华帝国边远省份之无甚文化的贫穷者。李光耀还说，如果他们的后人，也就是我们，在新加坡能成功，大陆没有道理不成功。据说当年邓小平先生听他这么说来，竟沉吟深思良久。

老一辈人常说，下南洋就是被"卖猪崽"。其意无非卖身为奴。家境好的、有学问的当然不会走这条路。被充作"猪崽"的大多数是粤闽两省人，他们在极其艰苦的条件下，把中华文明带到南洋，在当地发扬光大，又回归并影响中国大陆。比如现在流行的"肉骨茶"，就是典型的"出口转内销"产品。这"肉骨茶"，实际是用当归、川弓、白术之类中药熬的排骨汤。当年那些华人苦力，从家乡带来配方和药材，煮成汤水喝，要的无非也是活血祛风，补充营养，留下命来，继续卖苦力求生。

我们在享用这道东南亚美食时，还记得那些南洋苦力吗？

南洋华人的成就，我们讲得多了。他们的艰苦历程和血泪岁月，我们实在所知不多。

在马尼拉的旧城区里，有一座菲律宾华人历史博物馆。馆内有一幅铺满一整面墙的画。它是三个世纪前一位西班牙传教士的作品，所画是1602年那场著名的大屠杀。当时在马尼拉有超过两万名华人，被晚他们而来西班牙殖民者屠杀。这只是针对南洋华人无数次屠杀中比较早且有记录的一次而已。

这样的博物馆，大概不会是我们旅行团的首选吧？我们那个团就没有去。至于现代的无数次排华、屠华，囿于某种需要，我们媒体也只好噤若寒蝉了。

20 世纪末，有一部日本电影叫《望乡》，讲述早年日本"输出"妓女到南洋的故事。里面有两个镜头，看过的人大概很难忘记：其中一个日本舰队到达东马的山打根城后，整装列队的日本水兵，蜂拥冲到日本人开的妓院，扑向自己的同胞--日本妓女；另一个是晚年回到日本故乡的妓女阿琦婆，年迈、孤独、贫穷、无助，面对真诚采访她，企图揭开日本"崛起"过程中黑暗、丑恶、且鲜为人知一面的女记者，干号一样撕心裂肺地痛哭。

在这个世界上，由政府组织的性服务，包括慰安所，包括南洋日本妓院，大概可以肯定是日本国的专利了。我们憎恨过去的日本政府和军阀，但是，我们也为日本农村妇女阿琦婆心酸。

无法理解的是，面对南洋华人的艰苦历程，我们的文艺界为什么不能创作出类似《望乡》那样震撼的作品？难道我们只知道吸引他们的投资？

前些天，有一位退休多年的香港"皇家警察"，给我讲了一件可以小小地出口气的故事。

20 世纪 70--80 年代，无数越南难民拥到联合国难民署的"第一收容港"--香港。这位老兄在其中一个难民营当差。

他发现，有个老难民，只要见到一个长相不像华人的年轻"难民"，必定扑上去撕咬之。于是他问其原因。老人哭诉，这个越南人是"蛇头"，在船上没收了他的全部金条，当面强奸了他的女儿，最后把他的爱女推下大海.....现在，金银珠宝收足了，这家伙也想混出越南。

我这"皇家警察"朋友，第二天就在难民营的篮球场，随便找个理由，当众把这小子打进了急救室。回头他被上司叫到办公室，他也准备好了接受上司的雷霆之火和严厉处分。不料上司问清缘由后，居然说："好。等医生把他治好后，我本人再亲自把他打进急救室。"

毕竟血浓于水啊！

"白咖啡"是个华人品牌。说实在的作为咖啡，并不特别。不过，想想这些南洋华人同胞的创业艰难，买它尝尝又如何？

第二十章 夏威夷的一统与 Kona 咖啡

夏威夷的 Kona 咖啡（科纳咖啡或可那咖啡）是美国种植的唯一知名咖啡。它是一种酸度比较高的咖啡。偏偏西人喜带酸味的东西，比如 Sunkest（新奇士橙），就比我们的脐橙酸。顾客偏爱，加上产量小，Kona 咖啡当然金贵。

Kona 咖啡主要种植在位于夏威夷大岛科纳地区的西部的死火山--冒纳罗亚山（Mauna Loa）的山坡。该咖啡产区的长度约为 30 公里，因其土质富含火山灰，非常肥沃，加之阳光充沛又云雾缭绕，很适合咖啡生长。

日本人说 Kona 咖啡是他们的移民的杰作，台湾咖啡业界几个跟屁虫也人云亦云。其实，Kona 咖啡与一个叫 Kamehameha II（卡美哈美哈二世）的夏威夷"土王"有关。

1827 年，这土王访问欧洲，学会了喝咖啡，也带回了不知何人相送的咖啡树苗。于是，咖啡开始扎根夏威夷。早期的日本人、欧洲移民和华人，都对夏威夷的咖啡业作出了自己的贡献。夏威夷的咖啡，虽然受到菠萝、甘蔗、夏威夷果（Macadamia Nut）等作物的轮番冲击，时兴时衰。但它还是在夏威夷扎下根，成为世界级的名产。

卡美哈美哈二世的父亲，老卡美哈美哈是一个集嗜血、好战、聪明、狡猾与一身的"土王"。他重金收买了两个年轻的英国水手，负责训练他的军队，并采购大炮、步枪等新式武器，使他的军队从钻木取火的石器时代军队，一跃而成为当时夏威夷群岛最强大的现代化军队。凭借这样的武力，"土王"卡美哈美哈迅速击败其他"土王"，统一了整个夏威夷群岛，建立了夏威夷王国。

统一夏威夷群岛最惨烈一仗发生在瓦胡岛（Oahu）一个叫努阿努帕里谷（Nuuanu Pali Valley）的地方。这里有一处面向无边无际的太平洋，海拔数百米的火山断崖。战事发生时，数以千计手持原始武器，忠于瓦胡"土王"Kaiana 的武士们，在企图越过这个终日云雾缭绕的火

山断崖时，葬身于此。"土王"Kaiana 本人则被卡美哈美哈的大炮活活炸成两截。

在如今努阿努帕里的"大风口"(Nuuanu Pali Lookout)，可以眺望这个无数瓦胡武士的葬身之地。远远望去，火山断崖上布满了密密的原始森林。永远呼啸不停的太平洋疾风，吹得人难以驻足。当地华人是不太愿意到这里的，他们认为这地方"阴气太重"。

纵观历史，"统一"难离战争。说得过去的和平"统一"，大概东西德统一算是个凤毛麟角的案例了。

在中国，完成具有划时代意义的大一统伟业者，是秦始皇嬴政，时间上比卡美哈美哈统一夏威夷早大约 2300 年。嬴政的父亲嬴稷大帝，打遍天下无敌手。长平一战，起用悍将白起，大胜后竟然坑杀赵国降卒 40 万，创下人类战争史上一次性杀害战俘数量之最的历史纪录。这纪录，可是卡美哈美哈无可望其项背的。不过，赵国残存的后人，世世代代在 40 万先人的白骨上耕作和生活，什么"阴气"不"阴气"，也管不了许多了。奇怪的是，传统文人似乎更在乎嬴政的"焚书坑儒"，更在乎被坑杀的 460 个倒霉的儒生和招摇撞骗的术士，却不认为他老爸嬴稷大帝坑杀 40 万赵卒，是多大的一件事。

一统的中华帝国延绵不绝。帝国的版图或大或小；江山的姓，或李、或朱、或爱新觉罗；共 559 个皇帝，却有 183 个死于非命。这些都不要紧。要紧的是，一统中华，实在已成为中华基因。有这基因在，就有中国在。

卡美哈美哈建立的夏威夷王国存在大约 100 年，1898 年，夏威夷国"自愿加入美利坚合众国"，自此夏威夷诸岛成为美国领土。从距离看，夏威夷"加入"美利坚，或"加入"大清，是没什么区别的。只是谁都愿意嫁入豪门。为了奖赏当地"土人"的这一"自愿行为"，美国政府给予了卡美哈美哈子民们世代享用的"最好的福利"。这个"最好的福利"，保证了这些顺民子孙后代可以终日饱食、无所事事--除了对付"体重超常"。

对付"体重超常"，也许夏威夷草裙舞是个不错的药方。

第二十一章 品 Kona 咖啡，意犹未尽

Kona 咖啡确实是难得的好咖啡。偏偏这咖啡，同牙买加的蓝山咖啡一样，在别处难得买到"真品"。口馋，嘱咐一位旅居夏威夷的挚交，回国省亲时，带点给我饱饱口福。多年来，有时他会带点，有时推说忘记。其实以我们的交情，忘记是不可能的。而且 Kona 咖啡是夏威夷机场最醒目的商品之一，当地名产嘛。问题是一些旅居海外者，心里总是不踏实。收入一波动，就惊恐万状，连"手信"也只好省了。

这可真是黑色的 Kona 咖啡，黑色的幽默。Kona 咖啡，居然成了我这位曾经荣获这 20 世纪 80 年代中国"××市新长征突击手"的朋友，如今的旅美华人经济状况的指示器！

真不知道这样说，是上帝，还是我不厚道。

说到旅居夏威夷的华人，早年以广东香山（今中山市）人为多，以至于香山人氏孙文，一度把夏威夷当做"驱逐鞑虏，恢复中华"的基地。在夏威夷瓦胡岛的海边，可以看到不远的海上，有一个形状酷像一顶广东草帽的小岛，叫"草帽岛"。这岛名称，来自一个有关中山人的美丽传说。从这个小岛的命名，可看到当年中山华侨在夏威夷的影响力。

夏威夷的华人称土著玻利尼西亚人的头领为"土王"。也许早年的华人移民，没有听说过"酋长"这个拗口的名词。至于英文的"King"，固然是"王"，但是，华人无论移居天涯海角，黄脸黑发不变，中华皇帝至尊至上也不变。故而玻利尼西亚人的头领，只能是"土王"。

20 世纪 90 年代初，第一次到夏威夷的时候，我无知，曾经问一位久居当地华人，为什么不叫那个拗口极了的"卡美哈美哈"为"酋长"，而叫他"土王"，这老兄居然一脸茫然地看着我。

夏威夷非常适合农耕。肥沃的红色土壤来自火山灰，加上风也调来雨也顺，真是种什么什么长得好。在世界最大的蔬果生产商 DOLE 的菠萝园，种菠萝的机器沿着一望无际的，特别适合植物根系发育的红壤地，向着天边开去，一面走，一面插下菠萝苗。几个月后，采摘菠萝的机器又向天边开去，收下一个一个硕大的菠萝。这样的机械化，

却好像轮不到大多数资金匮乏的咖啡农。小小的咖啡豆，还是要靠人手，一粒一粒采摘。难怪如此庞大的咖啡市场，却难以改变咖啡农的拮据生活。也难怪一批又一批的夏威夷咖啡农，先改种菠萝，后改种夏威夷果（Macadamia Nut）。他们还真善变。

优越的地理位置和气候条件，除了农民，军人更喜欢。美国太平洋舰队的基地，就建在这个人间天堂。

65年前，据说读过哈佛的日本海军大臣山本五十六大将派南云忠一上将率领联合舰队，奇袭珍珠港，叫那老美蒙受奇耻大辱。美国人也非善类。被人打得满地找牙，找到了牙齿，反咬一口，连日本的老家也给他抄了。

出了这口恶气，善变的老美就厚道起来，居然帮助日本复兴，使之成为世界第二大经济体。

在珍珠港纪念馆，美国人把本应是不共戴天的对手山本五十六和南云忠一的戎装正照，端端正正地高挂正厅。这两位如果能活到战后，必是上绞刑架的战犯，当年的照片，倒也是堂堂七尺男儿，英气逼人。

怎么美国佬没在他们的相片上打个红叉叉？恐怕不仅仅是出于“尊重对手”吧？还有那条可怜的亚利桑那号战列舰和舰上的成百上千官兵，美国佬居然就让他们静静地躺在海底，既不打捞战舰残骸，也不让死难者入土为安。只是建一座廊桥，让游人在廊桥上凭吊。那廊桥上总有一个美国水兵，不断地在升国旗，然后一面一面地卖给游人。

站在那廊桥上，透过蔚蓝清澈的海水，可以看到战列舰亚利桑那号的残骸，无声无息地躺在微微晃动的海水里。一点一点的油花，65年了，还从亚利桑那号的残骸冒出海面，形成若隐若现的五彩油膜。

善变而不坚持什么，只要变得其所就好。这就是美国文化的一个侧面。美国文化，也许就是美国强盛的根本。

第二十二章 福山咖啡：福绵长，心传香

在认识滇士麦田原和享受他的咖啡杰作之前，国产咖啡之中，我最欣赏的是海南的福山咖啡。即便如今有了麦田原的咖啡，我还是不愿放弃它，也依旧认为老徐的福山咖啡，是天下咖啡之中，为数不多的佼佼者。

福山咖啡产自海南岛的澄迈县福山地区。这里的地理、气候环境与牙买加的蓝山、夏威夷的 Kona 相似。同处北半球北纬 15 到北回归线之间，且同是火山质土壤，阳光充足，雨量充沛。唯福山地区的海拔稍低，但与夏威夷的 Kona 地区很接近，土壤也大多是玄武岩和花岗岩风化而成的红土壤，非常适合种植咖啡。可以说，福山地区的咖啡种植业得天地之独厚。

1976 年，不到 40 岁的福山农民徐秀义，带领全家人，投入多年的积蓄，开辟咖啡园。而后成立了福山咖啡公司，生意也算蒸蒸日上。如今有多个冠以“福山”的咖啡品牌，但我唯独喜欢以“福绵长，心传香”为内涵的老徐之福山咖啡。

有意思的是，没有几个中国咖啡友知道福山咖啡。而海南的兴隆咖啡，却曾经名扬中华。鲜为人知的是兴隆咖啡的种子，是 1953 年，一位在兴隆华侨农场的新加坡归侨，27 岁的邢杰夫采集自福山。难怪福山人坚持，福山镇是海南，乃至中国最早成功大规模种植咖啡的地方。事实上，早在 1935 年，华侨陈显彰先生就成功地从印尼引种咖啡到福山镇。

兴隆咖啡的辉煌历史是不言而喻的。几乎大多数对海南岛，或咖啡有点认识的国人，大概不会不知道兴隆咖啡。整个兴隆县，在 20 世纪中叶，种植咖啡已有 3000 多亩。无奈当年有比咖啡重要的“战略物资”--橡胶需要海南岛贡献。于是兴隆广植橡胶树，咖啡遭到灭顶之灾。

改革开放后，兴隆咖啡一度回光返照。可惜终不成气候。兴隆咖啡的主要种植大户，1951 年为安置 700 多名受英帝国主义迫害的马

来西亚归侨而成立，先后接受过 1.3 万余归国难侨的"兴隆国营华侨农场"，如今已经不再把咖啡作为主业了。

我时常纳闷，怎么左看右看，只要是公平竞争，这"国企"就是无法与"私企"抗衡。哪怕一粒小小的咖啡豆，人家老徐就敢以身家性命来投资，结果无论是种植，还是烘培，抑或是销售，偏偏那一脸憨厚的老徐，就比员工数以万计的国营农场做得好？

提出这个问题，一定让人笑掉大牙，因为每个人都自认为知道答案。但是知道答案又如何？我们这一代人，对国企的感情，才叫剪不断理还乱。

下海成功，我们会庆幸逃出升天；失败呢？怀念大锅饭啊！这就是"国企情结"。

国人崇尚"背靠大树好乘凉"的生活方式。这句话的神来之笔在一个"靠"字。

依靠某种力量，达到不劳而获的境界，曾经多么地吸引我们的同胞啊。比如羡慕"神仙的日子"，无非就是对自由自在、衣食无忧的憧憬。我们留恋美好的过去，仅仅是因为人类记忆的筛选性使然。好了伤疤忘了痛，是人类的固有心理。一旦遇到挫折，人的记忆会自动地把旧时记忆中的美好部分调出，让我们心情得以平复，以渡难关。从进化的角度看，这是自然的。若非如此，人类必定绝种于痛不欲生。

那些患抑郁症的人，通常就是越挫折，越热衷于回首痛苦往事的人。痛苦的情感，一旦形成正反馈，人类大脑唯一的应对方法是启动"失忆机制"。对一个人来说，如果这进化而来的最后一招也失效的话，那么，他离跳楼的时间就很近、很近了。

为什么所谓的"保障体系""福利体系"如此诱人？因为它就是"不劳而获"的一个变种。而每个神志清醒的人都准备好了剥削这些体系。想证明这个判断一点不难。一个非常现实的例子是：如果你认识正在享受某种"医疗保障体系"的人，你总可以在他家里的某个角落，找到一堆过期的药品，或一堆多余又昂贵的补品。不信试试看，不过要悄悄地。

依靠某种力量，达到不劳而获的境界，再狠狠地剥削它，这是不是苏俄式"社会主义"得以成功的原因，亦是它最终失败的根源之一？

我不知道答案。但我也不会叹息"国有"的兴隆咖啡之兴衰。因为我知道，有徐秀义这样的农民，海南咖啡就总有根。我们也就有机会享用比兴隆咖啡更优质的咖啡。

哦，福山咖啡，愿我们与你一样，"福绵长，心传香"。

第二十三章 候臣咖啡之一：愿人间的香火代代传承

1935 年，华侨陈显彰先生考察了整个海南岛，选中了澄迈县福山镇并成立福民公司，大规模种植从印尼引种的咖啡。解放后，福民农场被政府接管，收归红光国营农场，于是农民"私种咖啡"成罪。

类似的故事在 20 世纪下半叶的中国有千百万个。

留在海南的陈氏后人有多少我不得而知。可是在福山镇的咖啡园，陈氏留下的咖啡树，一代传一代，依然蓬勃。

中国人讲究传香火。血脉中断是国人最难接受的悲哀。但是，如果仅仅把"血脉永续"看成是基因的传承，恐怕还不是"传香火"的全部含义。

"传香火"应该包括了思想和文化的传承。

道金斯教授在他的名著《The Selfish Gene》里创造了一个概念叫"拟子（memes）"。按他的说法，拟子的基本特征与基因相仿，或者说它们也是复制者，不同的是拟子复制和传承的是思想、是文化。道金斯教授认为，一个生物基因在很短的时间内就会被浩大的基因库淹没，但是一个拟子有可能万世不灭，只要它是杰出思想或伟大文化信息的携带者和复制者。

我们也许能在苏格拉底或孔夫子的后人身上找到他们的一两个基因。相对于一个人身上的基因总量，这是微不足道的。可是对于两位先师的思想，或者说他们的"拟子"，在千百年后的今天，依然深刻地影响着几乎每一个识字者甚至是文盲。

传承陈氏点燃的海南咖啡香火是不是陈氏后人不重要。重要的是有人在传承。在候臣咖啡文化村优雅的咖啡长廊，打开印制精美的餐牌，首页就有陈显彰先生在海南引种咖啡功绩的介绍。

候臣咖啡文化村是海南人谭运寿的杰作。坐在这个优雅又充满热带风情的地方，你会有一种置身世外桃源的感觉。

谭老板用心来经营他的咖啡园。在他的咖啡园里，福山特有的红色土壤上长满了欣欣向荣的咖啡树：有海南传统栽培的罗伯斯塔（Robusta）种，还有他最近引种的阿拉比卡（Arabica）种，再有的是利比里亚（Liberica）种，一种在海南几乎绝迹的大粒种咖啡。

"当我发现海南还残存着这种利比里亚种咖啡时，我就决心不让它们消失在我的手里"。

在候臣咖啡文化村的咖啡长廊啜着咖啡，听着谭老板如是说时，我闻到的不仅仅是杯中咖啡浓郁的香气，还有绵绵的海南咖啡香火芬芳。我想，不久前陈氏的海外后人兴致勃勃地访问这个咖啡文化村时，一定也闻到了先人点燃的海南咖啡香火的芬芳吧！

不过有时人算不如天算。

前些年，谭老板发现福山一个村民的地里，有几棵陈显彰时代留下的咖啡树。他立刻找到那位八十高龄的村民，正正规规与他签订了一份合同。合同规定，谭老板负责这些有 70 年树龄却依然茂盛的老咖啡树的管理，咖啡树的全部收益则归那老农。也就是说，他出钱出力养树却不要收益，只要这些已经老得不可能移植的咖啡树活着就好。偏偏在我们这个文明古国，契约精神和契约力量大约还在哺育期。2006 年那老农一归天，他的儿子为了把土地出租出去，转身就把只占全部土地一个小小的角落、树龄几乎与他仙逝的父亲年龄相仿的老咖啡树砍个精光。

等到谭老板赶到，这些仅存的、见证了海南咖啡业大半个世纪历史的无价之宝，已经荡然无存。

"我简直气疯了！"谭老板轻轻地说道。这时，他的眼神叫人不忍多看。

海南人用"厚"、"薄"二字形容咖啡的"浓"和"淡"。可是无论咖啡味是"厚"是"薄"，我总觉得候臣咖啡的内涵有着不同寻常的厚重。

我喜爱候臣咖啡。我喜爱它的理由，不仅仅是它确实是一种品质极佳的咖啡，还在于透过这咖啡，我看到了一种闪烁的精神，一种由心而生的责任感，一种壮丽的文化遗产，还有一个民族复兴的希望。

第二十四章 候臣咖啡之二：智者心有灵犀一点通

几十年的国门紧闭，加上日复一日年复一年的自吹自擂，待到国人终于可以"放眼世界"，才发现自己手上还是只有"小米加步枪"。

海南咖啡的源头在印尼。对市场而言，那种几十年前印尼式的咖啡制作方式，早已不合时宜。候臣咖啡的创始人谭老板深知这一点。

2006 年上海有个国际性的咖啡展，来了一批国际级的咖啡大师。老谭抓住机会请了其中两位大师到海南考察。

优秀的老师总是喜欢好学的学生，好学的学生也绝不会在老师面前掩饰自己的幼稚。老谭告诉我，他毫无保留地让两位咖啡大师走遍了他的咖啡园、咖啡厂和咖啡馆。他说，两位大师讲得最多的就是一个"No"字。

"这也'No'来那也'No'，听到'No'我就知道我的问题在哪里。你看我的生豆，颜色灰暗的是他们来之前的，颜色光鲜的他们来之后的。"

西谚云：机会是为有准备的头脑预备的。我们中国人则相信"心有灵犀一点通"。其实二者说的是一回事。无论是有准备的头脑，还是心中的灵犀，绝不会来自一时的机灵。

学习的精神是灵犀之母，是智慧生命的本能。就学习而言自身的努力是必须的，可是执着的努力未必能保证成功。事实上，自学成才是个小概率事件，否则万千学子何必你争我抢地挤在通往大学的独木桥上？否则新丁又何必诚心祈祷 Mentor 的降临？

但是有大师的教诲还要有心中之灵犀，否则不外耳边风。

早在 20 世纪就是一位成功企业家的老谭，而后又多年不懈努力转战咖啡业，换来的是国际咖啡大师的一堆"No"。可是心有灵犀的老

谭却在这堆"No"之中找到连上几个台阶的通道。他以自己的实践应验了牛顿那句千古名言--我之所以看得远，是因为我站在巨人的肩膀上。

说来企业也是一个生命体。追求长寿是智慧生命的另一种本能。企业追求长寿并非为了苟且，而是为了永续经营。偏偏活到老学到老，是智者的长寿之道，亦是永续经营企业的金科玉律。

阿里·德赫斯在他的大作《The Living Company》开张名义地指出，一个"长寿"的企业对环境极为敏感，能够在环境变化时不失时机地通过学习调整自己，适应环境的变化，从而总能在残酷的市场竞争中立于不败之地。

把企业办成一个学习型企业，对总经理们、CEO们，还有那些花纳税人的钱"读过"MBA还拿到"证书"、"文凭"的大人物，不是什么新鲜事。只是心中有无灵犀却是另当别论。

以我个人好恶，本不喜欢什么"文化村"之类的场所，总是觉得那是俗不可耐的商业炒作。不过谭老板的候臣咖啡文化村是个例外。坐在这个热带风情如诗如画的地方，清风抚面，心静如水。老谭亲自交代他的咖啡师给我做了一杯"厚"、"薄"俩相宜的候臣咖啡。我喝着喝着，突然记起两句似乎矛盾的偈：

心本无灵犀，

灵犀本在心。

六祖慧能大师说："问有将无对，问无将有对，问凡以圣对，问圣以凡对。二道相因，生中道义。"

二道相因，生中道义。那两句偈，其实并无矛盾，只是我的悟性不够。

第二十五章 饮水思源：中国咖啡第一人

在中国大陆，咖啡的普及程度与一个地区富裕程度正相关。甄别这个判断之真伪不需要高深的学问，想想那既惹人爱又遭人恨的星巴克，为何首选在北京上海等城市开店，而非中西部那些生活水平只是相当于 30 年前北京上海的城市，结论便在囊中。

凡事有例外。海南在中国算不上一个富裕的省份。但是其咖啡普及程度，恐怕大大出人意外。只要在海口转悠转悠，你会发现，那里的咖啡消费主力竟然是无数市井小民。

当我在海口的福山咖啡馆，混迹在形形色色的普罗百姓之中，心满意足地享用一杯真正的海南咖啡时，脑子里不由自主地冒出了一个形而上学的问题：为什么是这样的？

一位海南朋友认为这个问题的答案是"显然的"：因为海南种植咖啡有百年历史啦。

我并不满意他给的答案。因为这个答案让一个"更加形而上"的问题困扰我：谁创造了历史？

世纪中叶，如果你胆敢质疑"历史是人民创造的"这个说法，恐怕会遭到飞来横祸。但是暴力不能把这个说法变为一个真命题。哪怕把"历史"局限于人类历史，这个说法依然是个不折不扣的伪命题。当年这个被御准为真的命题有个被反复批判的逆命题："历史是英雄创造的"。可是批来批去，偏偏史料记载了秦大帝叫嬴政，却没有记下哪怕仅仅一个受命建筑长城的民夫的名字，害得我们那些善于编故事的祖宗不得不"发明"了一个叫范喜良的可怜虫和他那绝望的妻子孟姜女。

咖啡在中国的栽培史，确实逾百年。咖啡在大中华三大产区的栽培史，有文字记载者最早应该是 1884 年英国"德记洋行"在台湾，而后是 1902 年一位法国传教士在云南宾川地区种植咖啡。虽然他们种的咖啡树不争气，但这些英法殖民先锋的"丰功伟绩"毕竟上了史书供人凭吊。可怜的是，那些默默无名、大难不死得以回乡的无名无姓"南洋猪崽"们在同一时期，零零星星地在海南种植咖啡的事实，没有

谁会把它录入青史。直到 1935 年，一个叫陈显彰的印尼华侨踏上了荒蛮的海南岛。

海南岛大规模种植咖啡的历史，至此开始。70 余年后，我与三五知己在海南省会有滋有味地享受一杯海南本地咖啡时，咖啡厅四周飘荡的依然是陈老先生当年从印尼爪哇带回来的咖啡那永远不变的芳香。

我不知道哪个头衔最适合这位陈老先生。同盟会会员？华侨巨商？沦陷区顺民？爱国实业家？历史反革命？共和国的死刑犯？

无论如何，陈老先生早年参加中山先生的同盟会是事实；受民国政府邀请考察海南、投资建设海南是事实；大规模在海南引种咖啡、橡胶、香茅等热带经济作物是事实；在侵华日寇统治下，付出了包括自己生父和爱女性命，惨淡经营并实现中国咖啡第一次出口海外是事实；海南光复后恢复和扩展"福民"和"福和"两农场是事实；解放后诚心与政府合作也是事实；1953 年被捕，以"反革命罪"获判死刑后，因为华侨身份逃脱一死是事实；最终蜗居广州，贫病交加，郁郁而终也是事实！

老先生的一生如此丰富又如此多舛，如此壮丽又如此凄凉。叫我们后人如何评说？

按需要"解说"同一件事情，算得上是"中国特色"吧。事实上，我总怀疑历代史学家谈到"齐太史书崔杼杀庄公"一案时，心中一定讥笑那"齐太史"三兄弟之迂腐。否则，为何修《二十四史》、《资治通鉴》要皇上御批、钦定？又否则，怎么一到紧要关头，总得劳顿最高层大驾，而非由那些专家们自己做一通关于某个历史问题的"决议"？再否则，凭什么公民个人的"历史结论"要由"相关部门"做出？

按"理"说来，陈老先生的"头衔"最终还是要权威部门给。至于到底给了没有，给了什么，我不得而知。无论如何，老先生一定不会戴"反革命"的帽子了，因为这种"罪"已被逐出宪法。"爱国华侨"这顶高帽应该跑不掉吧。

"头衔"啊"头衔"，你居然也与时俱变。

但是，"头衔"归"头衔"，有一个事实却是变不了的。那就是陈显彰先生开创了海南岛大规模咖啡种植业的历史。

中国人自己的产业化咖啡种植历史亦由此开始。

在我的心里，陈显彰老先生的身份是非常明确的：他就是中国咖啡第一人。凭这个身份，老先生已是不朽。

第二十六章 一言难尽星巴克（之一）

聊咖啡，没法绕开星巴克。

人是一个矛盾体。因为经济能力的约束，我们被迫使用大规模生产的低成本产品。我们又着迷于昂贵的、起源于奴隶伺候奴隶主的"个性化服务"。意识到在当今世界是做不成奴隶主的，我们就转而批评各种大规模生产的勾当：比如，骂麦当劳的汉堡包是垃圾食品，全然不顾比起一碗油乎乎的牛肉面来，麦当劳汉堡包的哪一个指标都不能算"垃圾"。

与千店一面的麦当劳不同，走进一家你没有光顾过的星巴克，你既会感到耳目一新，又会觉得似曾相识。一种缥缈又固执的小资情调，总是弥漫在星巴克的殿堂里。星巴克把那些被吹毛求疵者诟病的大规模生产的勾当，严严实实地藏在响当当的"个性化服务"之中。比如，你可以对一杯由机器按固定程序做出来的咖啡，就配什么奶、杯子的大小、甚至这杯咖啡装多满，大大方方地向学历可能不比你低的侍者提出你的要求。如果你还想显示你的博学和口味的高贵，你还可以优雅地为自己的咖啡加糖或加甜味剂，加各种连中文都未必听过的香料，加五颜六色的巧克力碎。愿意加多少就加多少，反正不会另外收费。

可以说，星巴克漂亮地解决了人们既要面子又要顾及钱包的两难处境。无怪乎它可以风靡全球。

说到大规模生产，老福特大概可以算是鼻祖了。福特的 T 型车和后来的大众甲壳虫，是世界上仅有的两种累计产量超过 1000 万台的单一型号汽车。福特 T 型车的故事流传很广而甲壳虫汽车就叫阿道夫·希特勒、留着小胡子的德国魔头有关。

20 世纪 30 年代，一个叫费迪兰德·波舍尔（Ferdinand Porsche1875-1952）的青年工程师有个梦：为德国人造"国民车"，也就是老百姓买得起的车。令我们这些受过"正统教育"的人吃惊的是，那个留着小胡子的人也有同一个梦。两个人一拍即合，波舍尔负责工程与技术，留着小胡子的家伙则利用手中权力，调配资源，还鼓动了 34 万产业工人入股，于 1938 年成立了由工人和工人组织的"劳工阵线"共同投资的大众汽车有限公司（大众汽车的早期译名就是"国民车"）。

小胡子特别嘱咐，车是为普通德国百姓造的，车要好，车价还不能高于 1000 马克。

这个价格远低于同期美国车厂卖给美国工人的汽车价格。小胡子的这些要求，波舍尔全部做到了。

后来小胡子发动了牺牲几千万生灵的战争，自己也不光彩地自杀于阴森森的地堡，被焚尸扬灰。波舍尔则因为设计了无坚不摧的虎式坦克，还有无数精美可靠的武器，坐了两年大牢。

总算得以善终的技术天才波舍尔留下了两件不朽的作品：百姓的甲壳虫"国民车"与富豪的保时捷跑车。一个是大规模生产的产品，另一个却是个性化产品。

人是一个矛盾体，生活也是个矛盾体。难道不是吗？

禅说，其实任何人的内心，既可以是天使的家，也是可以恶魔的窝。

第二十七章 一言难尽星巴克（之二）

仔细比较一下麦当劳和星巴克，很容易发现，麦当劳的明快色调，简直就是在对你下命令：快点吃，吃完赶紧走。可是星巴克，却总是弥漫着一种轻飘飘的浪漫气氛，含情脉脉地环绕着你，令你不忍离去。

难怪"在星巴克见面"成为都市小资经常性的行为。可是我总有一个疑问，在中国的星巴克咖啡店，如果把咖啡换成茶，其他的统统不变，结果会如何？或者说，假设星巴克的成功之道可以简化为"好咖

啡+令人留恋的氛围与空间",那么,把引号中的陈述改为"好茶+令人留恋的氛围与空间",星巴克还能成功吗?

依照安东尼·吉登斯(Anthony

Giddens)教授的意见,星巴克的成功不在咖啡本身,而是在对身边世界的关注。吉登斯教授在他的大作《社会学》中写道:"两个相约喝咖啡的人,可能对凑在一起聊天更感兴趣,而并不在乎他们实际上喝了什么。"

把星巴克等同于咖啡,是一个误会。对星巴克而言,咖啡不过是个载体。想印证吉登斯教授意见错对,不妨先问问自己,我到底喜欢或不喜欢星巴克什么。

粤人喝早茶(粤语叫"饮早茶")的习惯恐怕不止百年了。解放前的广州,有一家叫"妙其香"的茶楼(粤人称酒家为"茶楼",或称"茶居")。它的大门有一副对联:

为名忙,为利忙,忙里偷闲,饮杯茶去;

劳心苦,劳力苦,苦中作乐,拿壶酒来。

这不知出于何人之手的对联,实在是惟妙惟肖地述说了南粤文化的一个侧面。至于"妙其香"茶楼,如果还在,也一定沦为三流货色了。但是粤人饮早茶的习惯依然如故。

如今所谓"早茶"其实可以"喝"到下午。自从解决了"温饱问题",早茶的主要功用,从果腹变为休闲与社交。"饮早茶"一词也更多地被"叹早茶"替代(粤语的"叹"亦作"享用"解)。在人声鼎沸的"茶楼",茶客们高谈阔论,从陈年旧事到手中生意。

在"茶楼"这种公共场所,一面"饮茶"、一面大啖精美的广式点心、还一面脸红脖子粗地谈生意,是曾经的时尚。如果有人说,直到最近几年,广东的生意有一半在"饮茶"时谈妥,恐怕不为过。无奈这种"时尚"已经开始势微,原因是生意人的成分发生了变化。提着笔记本电脑,说话轻声细语,还夹着洋文的生意人,慢慢多起来。一面"叹茶"一面讨价还价,不是他们的工作方式。

新一代人讲究"隐私", 注重体形。对着满桌专攻"三围"的食物, 以及周围好奇又未必品味相同的食客, 他们宁可选择逃逸。

对这样一个日渐壮大的群体, 包括白领, 也包括高学历的老板而言, 温馨的星巴克恰好就是"茶楼"的替代品。在中国, 在广东, 星巴克确实准确地抓住了市场的需要。也许吉登斯教授的判断很准: 这些人"并不在乎他们实际上喝了什么"。他们需要的是看上去属于自己的氛围与空间。

就一杯咖啡而言, 星巴克也许贵了。但是, 如果你在一个"令人留恋的氛围与空间"里, 有头有脸地呆上大半天, 却只要付一杯咖啡, 无非几十块钱, 也许你又不觉得它贵了。

星巴克为现代城市人对时尚和高端奢侈品的追求, 以及对一个愉悦又温馨的社交场所的渴望, 提供了一个低成本的解决方案。恐怕这就是星巴克成功的奥秘。

第二十八章 一言难尽星巴克（之三）

我们听说过无数与欧美日合资的、或干脆就是他们独资的企业: 工厂、商场、宾馆等。可是我们鲜见与欧美日合资的、或者是他们独资的餐馆, 除了快餐馆。

这也正常。中华饮食傲视天下, 老外学都来不及。跑来班门弄斧? 他们还不至于蠢到这个地步。不过快餐例外。查查康熙字典, 你一定找不到"快餐"一词。想那位躲到阴暗处苦读圣贤书, 靠老婆送"快餐"为生的云南穷书生, 高中状元得到一官半职之后, 不休了糟糠之妻就算不错了, 哪里还会把那黄脸婆做的快餐"过桥米线"写入史书? !

既然祖宗不关心出不得场面的"快餐", 那么麦当劳、肯德基之流快餐席卷中华, 应该不至于伤我们民族的自尊心吧。

可是这来势汹汹的星巴克算什么呀? 看看它陈列的精美西点, 看看每天有多少小资吃那玩意儿当正餐, 总不能说它是个单纯的饮品店吧?

从烹饪方式看, 食物有"干食"和"湿食"之分。

整体而言，中华民族是"湿食"民族。或者至少可以说，我们的美食，几乎都是"湿食"。不信找本食谱看看，凡出自煮、蒸、烹、炒、烩……的食物，无非"湿食"；而"干食"者，烤、炸、煎、烙一类食物，如烤白薯、炸油条、煎大饼，早已沦为街头小食，难登大雅之堂。国人之好"湿食"，甚至把本属"干食"称谓的"烧"字，也赠给"湿食"，如红烧肉、烧茄子等。

先有熟食后有锅。故而人类从茹毛饮血过渡到熟食，是个先干后湿的过程。推论下去，似乎文明程度高的民族，应该是"湿食"民族。为难的是，说中华"湿式"美食，口味远胜西餐之"干式"美食，大概鲜有异议者；若说我们现在的文明程度比别的什么民族高，恐怕就未必那么底气十足。

历史上，凡动干戈，较之"湿食"者，"干食"者总是赢多输少。南方兵还在埋锅做饭，怀揣烤饼的北方大兵已经杀到跟前。"干食"者强悍，"湿食"者懦弱，哪怕在中国内部，大约也是铁律。如果觉得内斗丢脸，看名将戚继光如何杀倭寇吧。

当时的倭寇，是为采用游击战术之日本海盗。游来游去，戚家军总是捕捉不到战机。戚将军脑子灵，发现鬼子搞个半干半湿的米饭团（现代寿司的前身），总比一碗米饭更容易携带和保存。等自己的兵做好饭，偷袭得胜的倭寇早已逃之夭夭。于是戚将军本人亲自改进了民间的一种烘焙大饼，使之可以较长时间存放；又在饼的中间做个洞，再用绳子穿着，挂在身上。行军打仗，十分便利。不必埋锅做饭的戚家军，机动性大增，倭寇的游击，从此不再是优势。为纪念戚继光将军，福建百姓把那饼叫"光饼"。

这就是国产版的"干食"胜外来"湿食"的案例。不过，只要一有机会，真的太平盛世也罢，实为苟且偷安也罢，嗜食并以之为天的国人一定要湿不要干、要精不要简。久而久之，我们的味觉、以及我们与消化功能有关的器官、我们的做饭菜技巧，几乎一致地排斥"干食"。

咖啡算饮料。那么星巴克的西点，算干食还是湿食？大部分西式糕点确实是烤出来的。不过有了冷冻保鲜技术，西式糕点，尤其是那

些点缀着诱人鲜果的蛋糕，越变越"湿"，以含水分计，直逼甚至超过我们的标准湿食--馒头了。那些西点的造型与口感也越来越精彩。难怪成群红唇皓齿，身娇肉嫩的白领 MM 不顾体形好歹，锲而不舍地大啖星巴克的点心，充作正餐。

中华民族的同化能力是超级强大的。那些入主中原的野蛮愚昧的游牧民族，最终全部被我们的祖宗同化个一干二净。纵横中华 20 余年的麦当劳、肯德基，看看势头，居然也放下架子，推出牛肉饭汉堡、川麻汉堡、老北京鸡肉卷等。它们与中华饮食趋同的走势，初露端倪。

可是，还看不出那星巴克会被谁同化。无论在自命不凡的欧洲，还是在我们的紫禁城，星巴克总是那副嘴脸，用浪漫与温柔，滴水不漏地藏掖着资本家的本能。

第二十九章 伟大却难以下咽的 ICAC 咖啡

全世界最难喝的咖啡，一定是 ICAC 咖啡--香港廉政公署的咖啡。

在香港，"请你到 ICAC 饮咖啡"，是一句令心虚者毛骨悚然的话。其震撼，绝不亚于"××同志，你被双规了"。这句话究竟是出自文艺创作，还是真的来自廉署人员，无从稽考，也不重要。重要的是这句话，已经成为香港人生活方式的一种描述，成为香港文化一个不可分割的部分。

没有廉政公署，就没有今天的香港。这句话，绝不为过。

廉政公署的咖啡，是每一位有独立民事能力的香港公民头上的达摩克利斯剑--无论你贵为香港首富；或是大权在握的高官；还是一个看管公共游泳池的小小公务员，你都必须小心这杯咖啡。

腐败来自贪婪；贪婪来自私欲；私欲来自人的本性：自私。

生物的自私本性，有两条根。

自私的第一条根来自基因。生物之所以被创造，是因为基因需要这种运载工具。有性繁殖生物的基因向下一代传播，服从减数分裂原则。减数分裂是个抽奖过程，有性繁殖生物携带的基因，平均只有 50% 的机会向下一代传播。于是，生物的本能就是尽可能多地繁衍后

代，以求最大限度地延续自己携带的基因，而且绝不以牺牲自我为代价，来资助任何繁衍的竞争者，特别是血缘关系疏远者。

这就是自私的内源性。看看周围，哪一棵树，不拼死往上长，以获取最多的阳光？那些长得慢的，被同类遮挡了阳光的，又有哪一棵不是一副病怏怏等死的样子？而且那棵又高又大的树，绝不会怜悯那棵因为得不到阳光而必死无疑的树，哪怕它们都来自同一棵"母树"的种子。

自私的第二条根来自进化。科学家早已证明过，物竞天择、适者生存的背后，是大公无私的"雷锋"式生物优先淘汰出局；拔一棵以利天下而不为的"杨朱"式生物，有机会苟延残喘；那种小里小气、一报还一报、自私透顶的"小气鬼"

式生物，则会万世延绵。

作为生物的人类也有这两条根。

不过经济学家认为人的自私不要紧。他们说，在市场经济的条件下，利己的行为最终会使社会得益。可是在现实中，私欲的"恶之花"，并非总是可以结出公共利益这个善果。这样的案例，我们见得太多、太多了。

私欲膨胀的结果是贪婪，贪婪导致腐败，腐败损害公众利益。正因为如此，道德与法律才成为必须。道德靠自觉，靠洗脑。法律靠暴力，有时还要靠血腥。

暴力又如何？

ICAC 的咖啡不针对任何人，又为任何人预备。于是香港公民，人人头上插一把达摩克利斯剑。这把毁掉你的利剑落下与否，完全由你自己决定。就这样，香港的公众利益得到保障，正派的香港人活得滋润。

正是有 ICAC 这种至高无上的暴力机构，香港才能年复一年地成为世界公认的"最自由的经济体"。这不是很有趣吗，自由居然是靠暴力维护的！

有人说，实际情况是，疑犯被带入问讯室后，廉署人员第一句话，一定是文质彬彬地问："你要茶还是要咖啡？"也许"饮茶"早已被粤人赋予了特别的含义，所以"港式双规"才被戏称为"饮咖啡"了。

第三十章 咖啡自是天上

客机上的饮料，无一例外是大规模工业化生产的粗糙物，叫人又爱又恨。

机舱，大概是已知公共交通工具中最狭小者。密封加压机舱的空气，也是公共交通工具中最干燥者。因此，瓶装或纸盒装的工业化生产的饮料，虽难以下咽，却是空中旅行必不可少之物。空中饮料之中，唯咖啡与茶水是在飞机上现做的。通常，国外航空公司则是提供咖啡机做的 **Regular Coffee** 居多。稍有不同的是，中国大陆的航班通常供应三合一速溶咖啡。至于茶水，那也就是出自袋装茶而已。这些都不是什么了不起的东西。

以我小人之心来观察，这天上咖啡的浓度，居然与石油价格有关。过去中国民航班机的咖啡，一色雀巢三合一，甜蜜蜜一如空姐之专业笑靥，似有几分迷人，又使人懒洋洋地提不起精神。近年油价飙升，这天上咖啡居然清淡起来，唯有空姐笑靥依旧。万幸，万幸！

我比较喜欢那些配有咖啡机的航班。送餐饮之前，咖啡机一开，满舱咖啡味，倒也令人愉快。可惜那咖啡一到嘴边，你就知道，这咖啡，对付着喝吧。

有次乘坐 UA 的航班回国，前排一对华人青年男女，带一最多几个月大的婴儿。起飞前，那小家伙手舞足蹈，笑笑嘻嘻的，挺讨人喜欢。不料自飞机冲天而起，他就开始号哭，而且是扯着嗓子，不停地号哭。

这可是十几个小时的长途飞行啊。那孩子的哭声实在闹心。可是谁都只好忍着，毕竟人心都是肉长的。

大多数人可能不知道，飞机在一万多米高空飞行，虽然有机械加压装置，机舱的压力，也只是相当于海拔 2000 米到 2800 米之间。也

就是说，机舱的气压还低于云南丽江古城的气压。这几个月大 BB 娇嫩的耳膜，又如何受得了这等折磨。很快，小家伙便开始呕吐。

那些人的或牛的乳汁，经过小家伙的胃发酵，再被吐到座椅上，发出一种难闻的气味。这讨厌的气味，很快四处弥散。一时间，我觉得我的胃也开始翻腾了。

这时候，只见那老练的 UA 空姐，麻利地拿来一大包研磨咖啡粉，倒在那堆呕吐物上面。哈，奇迹出现了：白色的污秽之物消失了。然后，美妙的感觉回来了：满机舱尽是咖啡香！

不知是累了，还是被咖啡香味麻醉了，那小家伙停止了哭闹，睡着了。这时候，那个傻愣愣、衣冠不整的新科父亲，终于腾出手，立起身来，向周围的旅客赔不是。

又何必道歉呢？带这么点大的孩子飞一万几千公里回国，或多或少，总有些难言之隐吧。相信其他乘客也与我一样，总会用"爱心"二字鼓励自己接受现状。其实，谁的童年，不是又惹人爱，又惹人怜，还惹人嫌呢？

好在飞机上有咖啡，好在航空公司没有规定咖啡粉只能用来煮咖啡"汤"。

第三十一章 天上咖啡不如酒

坐经济舱长途飞行是苦差事。如果你，或者你的老板不在乎钱，那就坐商务舱，最好坐头等舱。

不过，无论是寻常百姓，还是老板，通常还是在乎的。在乎归在乎，有时运气来了，会有意外的惊喜。一次出差回国，我到机场晚了。那航空公司的小姐居然笑眯眯地对我说："先生，这趟班机的经济舱已经满座，如果你不介意，我们给你免费升舱，头等舱，好吗？"

这等好事，谁会拒绝？

头等舱或公务舱的服务，自然与经济舱有天壤之别。不过，即使是头等舱，解渴饮料还是那些大规模生产的粗糙物，可别指望有什么特别关照。天上的饮料，天上的咖啡，天上的茶水，只要是工业产品，就好像永远不会变。

挨了拉登"9•11"一记闷棍以后，各大航空公司为了生存，挖空心思削减成本，连占总成本比例很小的、对服务质量举足轻重的空中餐饮，也不放过。

国内航空公司与多数外国公司降低空中餐饮成本的办法，不外是降低其质量或分量。我很怀疑这样做的效果。

新加坡航空公司却反其道而行之。他们的招数可谓出奇制胜。其中一招，是请国际顶级葡萄酒品酒师，测试各种葡萄酒在机舱的口味。结果发现一种名气不大的新西兰白葡萄酒在高空机舱里的表现，比昂贵的欧洲和南美的名牌白葡萄酒更佳。于是，这种白葡萄酒就成了新航班的餐酒。对新航的乘客而言，"9•11"这坏事，竟然变成了在空中有佳酿可品的好事。

同是降低成本应对竞争，结果是航空公司的上帝们，可能得益，也可能受损；航空公司本身，也随之可能是得益，也可能是受损。这斗智，可真是玄妙啊。

可是，这种"高空口味"的研究，怎么就轮不到咖啡？也轮不到茶呢？

葡萄酒是白人创造的，茶是黄种人的杰作，至于咖啡，那是等着被宰的埃塞俄比亚山羊的发现。葡萄酒贵，贵者堪比黄金。2006年来华的瑞典仿古船"哥德堡"号，带了两桶法国葡萄酒，其中一桶在广州灌瓶拍卖，起拍价人民币一万元一瓶。用这钱买真假难辨的台湾制造的"极品蓝山"，你可以招待一个步兵连。茶也贵，安溪炒乌龙茶，可以炒到几十万人民币一公斤。可是，咖啡啊，它怎生就矜贵不起来？

白、黄、黑。葡萄酒、茶、咖啡。冥冥之中，难道真有等级的划分？

我相信咖啡在地面的味道，一定与在高空的味道不同。只不过，因缘和合而生，一切有为法。葡萄酒合该高贵，因为它是葡萄酒，是真正的土生土长的欧洲文化。奈何那欧洲文化，就是现代文明的源头。天无二日，饮品无二主。葡萄酒称了帝，其他的饮料只能称臣。这由不得咖啡粉丝，包括我，不服。

风水学云："水聚为财，水散化财。"这咖啡豆被工业化后，成了见水即化的速溶咖啡。按"国粹"风水学之精要，速溶咖啡又如何矜贵得起来？

还是平凡的好。如果咖啡矜贵，它又如何进得了寻常百姓家？

第三十二章 利弊总是剪不断、理还乱

现代都市人贪生而不怕死。一个娇滴滴的白领丽人，只要听说她用的唇膏含有"苏丹红"，无论这唇膏当初她花了多少钱，她一定毫不犹豫地把这分钟前的心爱之物，狠狠地扔进垃圾桶。然后，这美人会点燃一根烟，死缠活缠地要你陪她去西藏爬珠穆朗玛峰。

这个世界，处处都是陷阱。不说那吃了人类避孕药变得粗大肥壮的鳗鱼、蛇类；或吃了哮喘药（也叫"瘦肉精"，真是绝！）而只长精肉不长膘的猪，单看那一张张逼得男士费尽全力把持自己的丽人脸蛋，无非是化学污染的重灾区。可是餐厅酒家，肉菜市场，照样熙熙攘攘；琳琅满目的化妆品商场，永远挤满了想留住青春的女人们。

唯独咖啡例外。谁听说过这黑糊糊的豆豆，有什么残留农药，或超标重金属？除了担心喝多了咖啡，脸上会长红痘痘，似乎小资们不太担心其他。

咖啡豆，要剥皮去肉后，才脱颖而出。大概种植时候喷洒的农药，不至于"残留"到豆子里。不过，谁能保证在存储豆子的时候，那些可疑的咖啡商有没有做什么手脚？苏丹红事发的初期，KFC 不也信誓旦旦地说苏丹红与肯德基不沾边吗！

不过我宁肯相信，任何有机杀虫剂都会在咖啡豆烘培过程中被破坏殆尽。毕竟烘培是个高温过程啊。

对咖啡，人们担心的，偏偏是令咖啡如此迷人的咖啡因。关于咖啡因对健康的影响，正反两种意见都出自于专家，也不知道信谁的好。

可是，如果把咖啡因从咖啡中除掉，剩下那索然寡味、又不能提神的东西，还能叫"咖啡"吗？而且，就算咖啡因有一万个不是，用某种有重大致癌嫌疑的亚甲基氯化物，把咖啡因从咖啡豆中提取出来，做成的"无咖啡因"咖啡，你愿意喝吗？

如果不豎立起"贪生而不怕死"的理念，别说喝咖啡，现代人连呼吸的机会也不会有。不信看看写字楼外面的天空，查查写字楼中央空调的送风道。

一位资深胸外科专家，深深地吸了一口烟，直下丹田，再狠狠地憋一下，然后向着天花板长长地一吐。完事后，慢悠悠地对我说："知道吗，人的肺本是粉红色的。可是烟民的肺，是黑的，可以捏出烟油。你一切开他们的胸膛，手术室全是烟味。"

可是，这老兄还得抽烟。一个心脏手术下来，人都散了架，不抽根烟，能行吗？

人生苦短。有时必须作出决断。如果你是职业司机，你可以冒因为一时犯困而车毁人亡的风险，拒绝香烟；你也可以随时抽根烟提提神，好留意路面情况，安全行车，代价是预备自己 20 年后，有比不吸烟者大至少 10 倍的可能性要死于肺癌。

至于我们那杯迷人的咖啡，它在你大饱口福的同时，还能提高你的工作效率，叫你的老板对你刮目相看，还能叫你的同事在心生妒忌之意的同时又不得不对你礼让三分。为了这些，脸上多长几颗红痘痘又何妨？

这就是人生。

第三十三章 咖啡因，浪漫之源

一本正经地研究人脑与神经的科学家说，咖啡令人着迷的原因是咖啡富含咖啡因。如果你不嫌枯燥，我就抄一下他们的说法。

咖啡因的作用机理如下：咖啡因进入人脑后，阻止腺嘌呤核苷与它的受体结合，提高神经细胞的活动水平、提高肾上腺素和多巴胺水平。而肾上腺素、多巴胺等化学物质，能左右人的行为，给我们兴奋、愉悦、畅快等感觉。它们还参与情爱过程，激发人对异性的情感，产生爱。

真是浪漫极了。人类最伟大的情感，爱呀什么的，归根结底，竟然是人脑里的一系列化学反应。至于喝咖啡，居然可以间接催生爱情。

爱情之中，最动人心弦的是初恋。没有人能忘却初恋的感觉，无论初恋留给他（她）的是甜蜜还是苦涩。

也没有人由衷地同意人只能有一次初恋。实际上，所谓的初恋，除了一般意义上的"第一次恋爱"之外，它还有一个大家不愿意明说的含义：对一个新异性的爱慕。在大脑生物化学的层面上，这两种"初恋"根本就没有区别：它们都是肾上腺素、多巴胺、苯乙胺、催产素之类化学物质，对脑神经突触等强度刺激的结果。而最令人痛惜的是，这一类左右人类情感的化学物质，作用时间总是很有限的。甜蜜也好，苦涩也罢，初恋总会过去，正如死是人的必然结局一样。

既然是个大脑生化过程，"初恋"之感觉，就有重复的可能。抛开道德评判不谈，中国人总结出来的"妻不如妾、妾不如偷、偷不如偷不着"有其特定的生化意义：寻求对大脑皮层新的刺激，复现已经衰减消失的"初恋"生化信号，以此重新体验人类最销魂的情感--初恋。

重新体验"初恋"的动力之强大，别说道德，连骑"木马"游街示众、当众被乱石砸死、终生背个红 A 字一类严刑峻法，在它面前也显得苍白无力。这个世界有的是人，坚持不懈地把这 3 个"不如"付诸实践，痛痛快快地重新体验初恋那语言无法述说的愉悦与甜美。

在这 3 个"不如"中，真正闪烁着中国人智慧之光的是"偷不如偷不着"。

从儒学的角度看，"偷不如偷不着"既与暴力无关，亦非偷鸡摸狗的勾当，却是一种内省的功夫，一种隐藏在澄怀淡泊、心静如水的上乘修养外表后面，专门用于平衡个人内心的骚动、享受心理和精神愉悦的至高无上的儒家内省功夫。

从美学的角度看，"偷不如偷不着"是"距离产生美"、"朦胧美"之类晦涩难懂的概念的一种通俗表述。

从法学的角度看，"偷不如偷不着"最多是"未遂"行为，还不能算犯罪。

如果你不同意"偷不如偷不着"这个命题与儒学、美学和法学的关系，那我们看看"偷不如偷不着"一种美丽的表现方式：偷情之梦。

谁没有做过偷情之梦？谁可以忘怀偷情之梦那无与伦比的愉悦与甜美？答案在每个人的心底。只是人类进化出来了"羞涩感"，故而偷情之梦可"做"而不可说。

偷情之梦，让人避开了"性骚扰"的挑剔和责难，避开了所有的尘世纠纷，针对一个朦朦胧胧的新对象，重温初恋时巅峰般的体验和极度的欣快。这种体验如此动人心弦，甚至在你激情荡漾，一脚把躺在身边、天晓得也正在做什么美梦的心上人踹下床的时候，它也不会中断。

多么浪漫，多么热情奔放的咖啡啊，难怪它是小资们最好的朋友，难怪咖啡厅总是恋人成群。

第三十四章 远离忧愁，喝一杯忘忧咖啡

同是中枢神经系统刺激物，咖啡因与酒精不同，咖啡因不会影响人的注意力和智力活动。想证明这个论断实在轻而易举：如果这个论断是错误的，纵横天下的老板们绝不会无限量地向雇员供应免费咖啡。请注意，免费向雇员供应咖啡的老板，包括智力超群的微软的比尔·盖茨和谷歌的谢尔盖·布林等。

事实上，在各种高危工作场所和高风险行业，如高空作业、驾驶等，喝酒违法，而狂饮含咖啡因的饮料，比如可乐、百事、红牛之类，却是合法的。

最近还有研究声称，咖啡因可以降低患帕金森综合征和抑郁症的风险。特别是抑郁症，居然与左右人类情感的多巴胺有关。故而临床治疗抑郁症的方法之一，是设法增加病人体内的多巴胺数量、减慢脑内多巴胺的分解速度。

哎呀，控制这仅次于汽车的杀手--抑郁症，怎的又与咖啡扯上了？没办法，大脑与神经科学家说了：咖啡因进入人脑后，阻止腺嘌呤核苷与它的受体结合，提高神经细胞的活动水平、提高肾上腺素和多巴胺水平。

容易患抑郁症的并不是那些走投无路的人。相反，是那些工作认真、勤奋、有前途、有潜力的人。有统计分析表明，抑郁症与恐惧症、焦虑症、精神分裂症等现代病一样，是白领、小资的天敌。

上帝真是让人摸不着头脑。精力充沛、富有上进心、热爱生活的白领小资们，怎么会与这些本应属于失败者的病扯上关系？

在梵蒂冈博物馆里，有多幅作品出自拉斐尔、米开朗琪罗一类大师之手，经过历代至尊至上的教皇审批御准，描述的是亚当夏娃吃禁果情形。你一看到这些传世之作，就立刻明白，人类始祖，是公然大啖"禁果"，而非"偷吃"禁果的。如果你同意这对乱伦的狗男女是人类的始祖，那你就等于承认狂妄就是人的本性。

亚当夏娃不把上帝的谆谆教导记在心上，他们的后人自然也是胆大妄为之徒。尤其近 300 年，人类发明蒸汽机、驯服电、把核能放出潘多拉盒、踏上嫦娥吴刚的领地、用 IT 连接地球每一个角落、刺探鬼才见过的"夸克"和本属神之住所的宇宙疆界，真是所向披靡、势如破竹，全然不把上帝放在眼里。

人类真是狂妄至极。

人类创造了灿烂辉煌的技术文明。冷眼旁观的上帝却悄悄地留下一个悖论给踌躇满志的人类：有数以百亿脑细胞的人脑，可以继续创造更伟大的技术文明，却来不及适应自己的创造！

自以为是的人类，忘记了自己站立起来后，花了 500 万年才进化出一个原始的"人脑"；然后再花了 200 多万年，才进化出有孔夫子、牛顿那种大脑。

至于我们.....你刚才也许正在通过互联网用光速向你的客人发账单，或者向万里之遥的朋友大大方方地示爱。可是，你、我、他，还有她的爷爷奶奶，甚至老爸老妈，在这个年纪，可能正对着"小人书"、"话匣子"、黑白电视，惊异得目瞪口呆。

哦，我们可怜的大脑，进化到了可以接受"天量"信息的程度了吗？

看来没有。否则，精力充沛、富有上进心、热爱生活的白领小资们，怎么会被抑郁症、恐惧症、焦虑症、精神分裂症等现代病缠上？

其实是他们的大脑还需要时间进化和适应。全人类大脑亦概莫能外。

还是泡一杯咖啡吧，咖啡因只要 15 分钟就能透过胃肠进入血管。剩下的事情就是等着体内多巴胺水平的提高啦。

第三十五章 **Animal Coffee 之王：Kopi Luwak**

不知道一个头脑正常的咖啡客第一次听说 AnimalCoffee 时会有何反应？

"野兽咖啡"中最有名的大概是印尼的 Kopi Luwak 了。印尼人把咖啡叫做 Kopi，至于那 Luwak 则是一种灵猫科动物。如果你讨厌动物学家那些复杂的分类，那么，直接说吧，Luwak 就是 2003 年用 SARS 病毒"搅翻几乎半个世界"的果子狸，一种生活在苏门答腊群岛的动物。而 Kopi Luwak 就是从果子狸脏兮兮的屁眼拉出来的咖啡豆，号称"全世界最贵"的咖啡。

真没想到，从果子狸的粪便里挑出未消化的咖啡豆，还能被包装成全世界最昂贵的咖啡，真是长见识啊。看来，上帝无所不能，商人无所不为。

老人说，果子狸之所以叫"果子狸"，就因为它爱吃果子。这听来像是废话。

有位在海南咖啡园长大的朋友告诉我，每到咖啡成熟的季节，果子狸会成群而来。这些可爱的小生灵会一丝不苟地挑选一定成熟度的咖啡果，然后高高兴兴地享用之。不过那厮只吃咖啡果的肉，绝不会啃那咖啡豆。吃饱了，它满山跑，到处拉。于是那咖啡豆就四处发芽，择地生根。命好的，长大成树结果。然后，嗅觉灵敏的果子狸又找来了：来吃咖啡树的果果，顺便再帮它传宗接代。

果子狸，吃果果，吃完果果吐果核，吐了果核满山跑，回到窝里养宝宝。结果是满山咖啡树，真是"狸丁兴旺"。

大地、咖啡树、果子狸，这就是一个小小的"生物圈"。

上帝设计这个世界一定是煞费苦心的。而我们这些愚笨的人类，学会站起来，有 700 万年了；脑瓜开窍而有别于早年的亲戚--兽类，

也有 200 多万年了。可是我们直到最近的几十年，才搞明白，原来有个叫"生物圈"的天公造物。

在上帝面前，人类只有谦卑，无可炫耀。

历经数十万年，活到今天的果子狸进化出了一整套基于光学+化学传感器的识别系统，可以快速自动识别某种成熟度的、也就是它认为"最好吃"的咖啡果。至于那些死不悔改啃青咖啡豆的同类狸祖宗，它们的胃被未成熟果子富含的单宁酸制成了皮革，早早就死于非命，断了香火。

可是偏偏有一群进化出智慧的人科动物对这本来是很自然的事情却给出了一个充满商业智慧的判断："咖啡豆在果子狸的胃里，被消化了皮；然后与果子狸的胃液产生反应，去掉了苦涩味，成为极品。"

其实，那咖啡豆，真要被果子狸的胃液如此这般地去皮折腾，还会发芽？！

然而，在商业智慧面前，科学知识往往是苍白无力的。

如果有人真的坚持 **KopiLuwak** 是世界上味道最好的咖啡，那么我只好说："恰巧这些高贵的人类与低贱的果子狸，碰巧喜欢上了同种成熟程度的咖啡豆！"

嘿，人兽所见略同！

印尼的果子狸有幸。因为有精于营销之道的印尼商人，伙同他们的美国同行，把夹杂在它们粪便里的咖啡豆卖出远远超过它们肉身的天价，于是生命无忧矣！

不幸的是，人科动物的另一支，别号南蛮子者，却是定下了"凡非背朝天者皆可食之"的规则。于是除了他们自己，全体动物，当然包括了果子狸，皆可成为盘中餐。结果是在我神州大地的咖啡园，果子狸早已绝迹。果子狸咖啡也只好是化外之物了。

《礼记正义》云："东夷，北狄，西戎，南蛮，虽大曰子"。当年中原文化傲视五洲，其他地域居民，不过是"虽大曰子"耳。时至今日全球化，天下趋于大同。东夷，北狄，西戎已经甚少被人提起。唯有这

"南蛮子"称谓依旧。恐怕这洗不掉的雅号，与我们的南人坚持"凡非背朝天者皆可食之"有关？

说来也怪，文明程度堪称世界之西人，来亚洲投资也好，旅游也好，最讲究的是那厕所是否干净。可是，首先从印尼土人那里发现果子狸粪便里的咖啡豆，竟是口中至极品的，偏偏又是西人。

难道真是野蛮人无所不吃，文明人无奇不吃？

第三十六章 再说 Kopi Luwak（之一）

猎奇是人类这种智慧动物的本性。为了寻找传说中的稀世咖啡 Kopi Luwak，我居然跑了两次香港，终于按 Google 的指示，在尖沙咀的 Intercontinental 酒店找到它。

在 Intercontinental 酒店的 Spoon 餐馆里，一位英语极佳的侍者端来了我要的 Kopi Luwak。"我们有一台专门的机器，用法国矿泉水制作这份咖啡。Enjoy it, Sir。"那位一定有至少香港副学士文凭（相当于我们的大专文凭）的英俊小伙子笑眯眯地说道。

这杯附有一份精美的证书、价值 168 港币的咖啡，无论怎么努力，小心翼翼地尝来尝去，对我而言，它就是一杯 Espresso 而已。

假设这 KopiLuwak 真是物以稀为贵，真是印尼咖啡农一粒一粒地从散布山野密林的果子狸粪便里挑选出来的，那么，把它弄成一杯 Espresso，实在是愚蠢至极。

Espresso 有两个特点。一是咖啡汤的浓度极高，二是杯子小。偏偏人的味觉和嗅觉又与这两个因素有关。

一种精美的食物，造就其精美的要素一定是精致的。高浓度的咖啡，人能够品尝出来的仅仅是其最强悍的味道，无非苦、涩二字。而咖啡其他的令自命不凡的咖啡客趋之若鹜的种种细腻感官享受，全部惨遭掩盖。事实上，刺激物的浓度不同，动物感觉器官的反应会很不同，甚至会出现完全相悖的感觉。例如，几乎所有令人飘飘欲仙的香水，其原料在未经稀释之前，皆是令人掩鼻而去之物。周敦颐诗云莲花之"香远益清"是客观且科学的。

再则舌知五味，舌尖敏于甜，舌两边沿敏于咸，舌上部两旁敏于酸，舌后部敏于苦，唯有辣味满口腔（其实"辣"非味觉，而是痛感）。小小一个 Espresso 专用杯，总要令入口咖啡优先沿舌面抵达对苦味敏感的舌后部。如此这般，Espresso 的苦涩难免，无怪乎欧洲的 Espresso，从来就不提咖啡豆的来历，从来就是一个味道。

Spoon 不愧为世界顶级餐厅。我才喝完那杯由伟大的果子狸采集并排泄出来的咖啡豆炮制的咖啡，马上来了一位穿黑衣的美女领班，彬彬有礼地征询我对这 Kopi Luwak 的感觉。

在这种场合，你很难说出刻薄的话语。于是我只好说："啊，我说不出我的感觉。"

"先生，几乎每一位品尝过 Kopi Luwak 的客人都这么说。确实，这种咖啡，它的美妙之处就是你永远无法用语言说出它的美妙！"

美女领班一本正经地对我如是说。

"它的美妙之处就是你永远无法用语言说出它的美妙"，这是真正的废话。

这句废话的背后，是即使我认定 Kopi

Luwak 只是一种价格与价值背离的深度烘培的苏门答腊咖啡而已，但我却不愿意说它半个不字，而且此时此刻，我还要找一堆理由，把我对 Kopi Luwak 的失望，归结于世界顶级餐厅 Spoon 的炮制不得法。这到底是为什么呢？

112 年前，在中国生活了 50 余年的美国传教士明恩溥（Aethur H. Smith），出版了《Chinese Characteristics》一书。这位老兄认为"爱面子"是中国人的第一气质特征。来自果子狸排泄物的 Kopi Luwak 似乎在我身上证明了这一点，因为我没有勇气对那位满脸挂满专业笑容的黑衣美女领班承认，我花掉了相当于自己一个月伙食费的旅费，还有整整两天时间，跑来这里喝价格不菲的 Kopi Luwak，起因是猎奇，结果是失望。最终还为了面子而不愿说实话！

第三十七章 再说 Kopi Luwak (之二)

据那位黑衣美女领班说，Spoon 的 KopiLuwak，168 港币一杯不算贵。在香港另外一家同级别的宾馆，价格要贵一倍。

"我们 Spoon 的 KopiLuwak 之所以便宜，是为了向尊贵的客人推介这个稀世咖啡。这杯咖啡的成本就要大约 150 港币。"她非常郑重地告诉我。

当你被暗示为"尊贵的客人"，而你也欣然以尊贵者自居时，你还能斤斤计较什么？

埃舍尔的画在科学界的名气比在艺术界大。他有一幅叫《麦比乌斯带 II》的名画，画的是蚂蚁在一条环状的麦比乌斯带上爬。可怜的蚂蚁从带子的一面爬到另一面，爬呀爬，总是不断地经过它的出发点，一圈又一圈，永生永世没个完。

人的思维活动有时很像在麦比乌斯带爬的蚂蚁，转来转去没个完。

咖啡有泥土味，通常被认为品质不佳。于是咖啡农不得不想尽办法，避免咖啡豆接触大地，以免沾上"土腥味"。可是那由果子狸排出的 Kopi Luwak 是一定要接触土壤的，而且接触的是腐殖质丰富、味道比较大的那种土壤。奇妙的是，偏偏就是这种对别的咖啡是灾难的味道，却是令 Kopi Luwak 身价百倍的宝贵品质之一。"土腥味"也就变成了"大地的芬芳"。

人的味觉认同性，居然就这样被商家牵着，在一条商家创造的麦比乌斯带，不知不觉地从这一面走到那一面，转呀转，转得云里雾里，又回到原点，继续转。

美化 KopiLuwak"来自大自然"的"土腥味"还不算什么。让人们愿意付出重金，享受 SARS 病毒携带者的肛门排出的咖啡豆，才是商家本事通天的明证。不服不行。

话说回来，无论是谁，能从一杯浓烈的 Espresso 中分辨出包括"大地的芬芳"在内的种种复杂而细微的味道，他嗅觉也能与猎犬一比高下了。

一辈子爱"胡闹"的诺贝尔物理奖获得者费曼先生 (Richard P.

Feynman)，有一天突发奇想，做了一个有趣的试验。他让同事背着他，在一堆书中任选一本，翻开又合上。然后，他凭嗅觉，一下子就把那本书找出来了，惊呆了一帮想当然的书呆子教授同事。

我曾经重复过这个试验。我请一位年轻的母亲在我的书架上随便拿出一本书，翻一下，放回去。再要她 10 岁的大女儿，凭借嗅觉把那本书找出来。结果是，那可爱的小姑娘居然很快准确无误地找到了那本书。

那孩子对惊异的母亲大声说："这本书有妈妈的味道！"

费曼先生解释说，有时人的嗅觉不如狗，只是因为人的鼻子离地太远而已。

既然造物者把人的鼻子安排得离嘴那么近，那么，分辨一杯咖啡之中的种种细微气息，人应该不比猎犬差吧。

猎犬、警犬一类有惊人嗅觉的狗只是经过训练的。口中喃喃咖啡经的小资们又经过谁的训练呢？

当然是商家。不过，训练的方式很精彩。训练狗要用狗食加鞭子；训练咖啡客只需要暗示。这种暗示手段的高明之处，在于让那些自命不凡的咖啡消费者下意识地认定，如果某个大师说过某种咖啡具有某种"特别"的味道，而你又不能辨别出来，那你就是土老帽。

品咖啡如此，品葡萄酒亦如此。据说欧洲某位顶尖的品酒大师，能从一瓶"极品"葡萄酒中分辨出数百种不同的水果、花草、树木，以及其他你能说得出的味道。这可真是奇迹。至于常人，如果也想步大师的后尘，他要做的第一件事，就是花费一笔巨款，买一瓶大师夸奖过的"有数百种不同的味道"的极品葡萄酒。

买得起"有数百种不同的味道"的极品葡萄酒的人，当然也必定是看得见皇帝的新衣、品得出"数百种不同的味道"之人，而绝不能是土老帽。

还是按自己的意愿来品咖啡、品人生好了。

第三十八章 猕猴咖啡 VS 果子狸咖啡

创意是最宝贵的。当计算机还是科学家的专用品时，哈佛学生比尔·盖茨与他的同伴却想出了一个让计算机人皆可用之的主意。正是因为有了这个主意，曾经高高在上的电脑如今成了寻常百姓的"消费类电子产品"。

果子狸咖啡--售价数百美元一磅、大名鼎鼎的 **Kopi Luwak**，可能是自从有咖啡产业以来最光芒四射的商业创意了--把果子狸粪便里的咖啡豆包装成天下最昂贵的咖啡，直接化腐朽为神奇。

不过，果子狸咖啡一枝独秀的时代也许一去不复返了。聪明的台湾人已经隆重推出了"猕猴咖啡"。

猴儿是人类最聪明的亲戚。猴精悟空有本事偷仙桃，它的徒儿们虽不济，也能满山遍野地找果果。当人类还未统治地球时，猴多，一果难求。于是猴儿进化出来一种本事：它们腮帮子有个"颊囊"，摘下果子先塞进颊囊，塞得满满的，然后溜到僻静安全处，果子不出猴嘴巴，吧嗒吧嗒地一粒一粒慢慢享用。啊哈，别的猴哥们总不能撕破俺老猢猻的脸皮，猴口夺食吧。

猕猴偷咖啡豆也是这一招。它们手脚灵活地摘下成熟的咖啡果，塞满腮帮子，然后就在那咖啡树下，闭着眼睛受用那甜蜜蜜的咖啡果，再大大咧咧地吐出沾满猴儿唾沫的咖啡豆。

偷归偷，却不用再担心挨枪子了。这些年来，台湾猕猴真是狠狠出了一口鸟气：他们一面大啖咖啡果，一面乐呵呵地看着那些曾经努力把自己赶尽杀绝的咖啡农，径直恨得捶胸跺脚却又无计可施。这真是此一时彼一时也，俺猴哥如今是"受保护动物"了，你小小咖啡农又奈我何？

好在人类有商业头脑。既然混在果子狸粪团里的咖啡豆能卖它个天价，那么猴儿吐在地上的豆子，怎么就不能废物利用？既然咖啡豆在果子狸大肠里能与粪便共同发酵，造就出"人类喜爱"的味道，怎么那猢猻颊囊里的唾沫就不能叫那豆子起些只可意会不可言传的化学反应，变得美味非凡？

于是，商场上就有了价格不菲的"猕猴咖啡"。这一回，总算是人猴共赢了。

罗伯特（Henry Martyn

Robert, 1877-1923）说过一句叫我十分感慨的话："人是一种最难被道理说服的动物。"也许正是因为认识到人类这个本质问题，他才写下那本影响了美国行政、法律、宗教以及企业管理范式百余年的权威著作"Robert's Rules of Order"（国内译名《罗伯特议事规则》，最早的译者是孙中山先生）。可惜的是，即使有了完备的"议事规则"，非要吃过一堑才能长一智的人类，"难以被道理说服"的顽疾依然故我。说人类是一种本质地不可理喻的动物，也许并不过分。若非如此，老罗伯特那本书以及他那些规则也就可以束之高阁了。

也许你不认同人类是"最难以被道理说服"的动物，更非本质地不可理喻的动物。那么，请回忆一下，你刚听到老罗伯特高论"人是一种最难被道理说服的动物"时，是否本能地反对？或者，你是不是经过一番思索后，庆幸自己是个聪明的例外？又或者，如果有人笑话你准备掏钱买从果子狸粪便里挑出的或是从猢猻嘴巴吐出的残渣，你会不会认为这家伙是个 Out 得很的土老帽？

我大概算是"最难以被道理说服"的动物中的一员了。因为，尽管儿时听前辈"忆苦思甜"，知道在鬼子军马粪便中挑出未消化的黄豆充饥，是一件何等悲惨的往事，自己长大成人后，听说 SARS 病毒携带者果子狸的粪便中残留的咖啡豆美味非凡，竟然不惜花费，跑到香港顶级酒店品尝。而今又听说那被猴儿唾沫"催化"过的咖啡豆精彩，竟然来了要亲往宝岛一饱口福的冲动，全然不顾猴类唾液是死亡率远高于 SARS 的埃博拉病毒（Ebola Virus）的温床。

聊以自慰的是，这些污秽之物有市场，且趋之若鹜，自以为是的家伙一定不止我一个。嘿嘿，这是五十步笑百步。

所谓"营销学"就是教人利用人性弱点渔利的学问。在这门无往不利的学问指导下，如今"Animal Coffee（野兽咖啡）"已经不仅是一个

"创意"，而是市场上的一个专有名词了。走着瞧吧，还会有更多匪夷所思的咖啡在等着我们掏钱买呢。

第三十九章 越南的咖啡和 Mentor 神

前些天，一位从越南回来的教授先生送我一包在当地买的咖啡。这包咖啡没有品牌，铝箔袋子上只是简单地印着"法式咖啡"和"越南高级纯咖啡"几个字。然后就是 Made and Processed in Viet Nam。咖啡粉挺新鲜，可惜味道平平。

没有自己的品牌，好像是"发展中国家"的通病。即使在一片认定中国已经迈入"大国序列"的熙熙攘攘声中，中国自主品牌的稀罕，仍然是国人心中的痛。

无论如何，作为世界咖啡出口第二大国，越南咖啡年产量已经接近 100 万吨，养活了 60 万农民，与该行业有关的人数达 100 万。越南一跃成为咖啡大国，从一个侧面表明，这个曾经烽烟滚滚的国家近年来的发展实在是令世人刮目相看。

最近这些年，职业界有个流行词"Mentor"。

Mentor（门特神）出自荷马史诗《奥得赛》。伊塞卡国王奥德赛出征时，委托门特照顾他的独生子忒勒马科斯。门特不负重托，亦师亦友亦父地整整陪伴忒勒马科斯王子 10 年。3000 余年后的今天，"门特"成了良师益友的代名词。

如果生逢良师益友，何其乐也。可惜并非每个人都有此幸运。无论对谁，良师益友绝对是真正的稀缺资源。不过，越南人自有他的办法。

越南把中国当做了自己的 Mentor 神。

据称越南的一位上届领导人曾经说过，我们不必为改革伤脑筋。让中国人去想、去做。他们成功了什么，我们就跟着做什么。

多么聪明。摸着石头过河的成本让别人承担了。

对任何个人而言，摸着石头过河，确实成本高，风险大。如果有高人指点迷津，人生大幸。无怪乎，在职业场上，每一个新丁都希望有自己的门特神。

人生有一位良师益友，听上去是个颇为美好的愿望。不过，如果这个愿望背后，是精心隐藏过的追求攀龙附凤式的飞黄腾达企图，那么，找个"大佬"来照应，或者设法嫁入豪门，又或者挖空心思做个乘龙快婿，比辛辛苦苦去寻求良师益友的规劝更实在。

教授先生送我的越南咖啡，那铝箔袋子上印着看上去似乎自相矛盾的"法式咖啡"和"越南高级纯咖啡"两排字。矛盾归矛盾，从商业的角度，应该是"法式咖啡"胜一筹。

历史总是爱耍些古怪的幽默。越南人用血与火赶走了法国殖民者，却在自己的文化中，保留了许多法国的内容。小小一包咖啡，除了标榜"法式"之外，连印在铝箔袋子后面图文并茂的"冲泡方法"，说的也是地道的法国方式。

这个国家，似乎很会找 Mentor 神。

第四十章 饭后的一杯 Espresso

中国人喜欢饭前上茶，西人喜欢饭后来一杯咖啡。

那天午饭后，满脸灵气的 15 岁小丫头 Jessie 问我，喝什么咖啡。我说，就你爸爸喝的那种吧。

Jessie 瞪大眼睛望着我，说，你肯定？我们家只有他喝那种咖啡！

2000 年悉尼奥运会前一年，我在悉尼大桥（SYDNEY HARBOUR BRIDGE）上认识了这对父女。悉尼大桥建于 20 世纪 30 年代，号称世界第一单孔钢拱桥，用钢量达 5.28 万吨。看过中央电视台转播的 2000 年悉尼奥运会开幕式和闭幕式的人，大概不会忘记当年这座桥上绽放的缤纷焰火。

澳洲人很会来事。他们设计了一个有惊无险的"攀爬悉尼大桥"旅游项目。当我穿着这个项目提供的特制紧身衣，拖着一条随行安全带，爬上离海面 134 米高的桥拱，看到头顶净洁的蓝天和旖旎多姿的云彩，脚下美不胜收的杰克逊海港和童话般的悉尼歌剧院，还有眼前闪电般掠过的海鸥，什么工作压力、人间愁苦，早已抛至九霄云外。

"攀爬"在我前面的是一对父女。经过出发前的几分钟"团队精神"的培训，我们好像早已十分熟悉，于是一面攀爬，一面天南地北聊个不停，快活又融洽。

从桥上下来，互道再见以后，我径自到纪念品商店游逛。没想到出来的时候，那位衣着与任何一个澳洲农民无异的父亲，竟然在门外等我。

"如果你不在意，我想请你到我们家吃午饭。我保证只是一顿简单的午饭。"那位"澳洲农民"对我说。

何乐而不为呢，到一位几个小时前还不认识的老外家做客，也是一个不错的经历啊。

然而，一见到"澳洲农民"的车子，我就知道他不是等闲之辈了。"澳洲农民"的车是一台刚刚上市的 BMW7 系列，带卫星导航和车载电视的大轿车。

这老兄先开车到一家超市，买了几样简单的熟食，然后拉我们到他的家，一个维多利亚式的四层楼宇，大得令人目瞪口呆，金碧辉煌却又充满典雅的艺术气息的家。

原来，这位其貌不扬的"澳洲农民"，是世界最有名时尚杂志之一的出版商，他的娘舅是数年前买下曼联的那位大名鼎鼎的澳洲老人。

在刚刚摆脱贫困的中国百姓的眼里，亿万富豪不仅仅是被成群黑衣保镖围绕的神秘人物，而且还是挥金如土、大奸大恶之徒。

可是这位老兄，因为父亲节，被女儿邀请去爬大桥，然后请一位认识才两三个小时、来自他们政府公告的"高风险国家"的陌生人到自己家吃饭！

若论菜式，那顿午饭确实简单。超市买来的蔬菜沙拉、熏鸡和面包，加上几款澳洲的软饮料。不过西人吃饭，程序总是复杂。刀叉、餐巾、杯、碗、盘、碟一样不少。这偌大一个家，却没见仆人。父女俩，十分麻利地摆好餐具，分好餐食，饭毕后又利索地收拾好餐桌。把吃剩的食物，全部放进冰箱。

然后是咖啡时间。女儿侍奉老爸和客人咖啡的时间。

问了我想喝什么咖啡之后，Jessie 噤噤地跑到客厅那台多功能全自动的咖啡机前面，搬弄了几下，那机器就吱吱作响地吐出两杯 Espresso。既然说了要"你爸爸喝的那种"，我只好有样学样，喝一杯不加奶不加糖、超级浓的"斋啡"。

那个小丫头笑咪咪地看我喝完那杯咖啡，说，你还真行。爸爸是因为经常熬夜才喝这种东西的，我们可受不了！

看来这澳洲，至少有一个富豪原来也与常人无异。在太太出门的时候，他陪孩子玩，他到超市买东西。他平时也会端着一杯超浓咖啡工作到深夜。

恐怕大多数国人并不真正地知道自己的富豪同胞是如何生活的，因为我们确实没有机会了解他们私密的一面，除非你相信小报的花边新闻。可是大部分中国的百姓不喜欢中国的富豪，却是一个不争的事实。我们那些前呼后拥的富豪，好像也与普通百姓格格不入。

不过凡事总有例外。在悉尼碰到一位澳洲富豪，很难说不是一个小概率事件。因为某种"意外事件"，而"无意中"发现某些本国富豪的真实心态，概率虽小，却时有发生。

那天下午，我坐在那位其貌不扬的"澳洲农民"家客厅的沙发上，一面欣赏悉尼 Double Bay 的美景，一面慢慢地品味着 Jessie 做的 Espresso，我突然很想知道，我们大多数富豪到底为什么不讨人喜欢？

第四十一章 到中国买自动咖啡机是缘分

按照雀巢公司的说法，速溶咖啡是它的发明，也是它对咖啡消费者和第三世界咖啡种植业乃至咖啡业本身的伟大贡献。

与任何新生事物一样，速溶咖啡的问世也遭遇传统的狙击。恰如一位新媳妇，如果不会配合四时节气、家人身体状况"煲汤"，很难得到广东籍婆婆认可一样，当年无数西方男士也很难接受太太捧来一杯千篇一律的速溶货。

历史从来都不厌其烦地证明，传统对潮流的狙击不外乎螳臂当车。趁着越来越快的生活节奏和女权主义兴起之势，速溶咖啡迅速攻城略地，红遍天下。不过，传统咖啡最终还是稳住阵脚。这要感激"食不

妖精"的人类本性，还要感激家用电器业的发展：在电冰箱、洗衣机、微波炉之类家电进入寻常百姓家的同时，家用自动咖啡机也普及开来。如今西方任何一家百货商场、购物中心，甚至超市，各式咖啡机琳琅满目。令中国人乐不可支的是，这些玩意多数有 **Made in China** 的标记。

与中国商品的攻击力相比，雀巢速溶咖啡的攻击力怕是小巫见大巫了。捷克老先生季罗米克的公司是蜂拥到中国的采购大军的一员。

人有人样。老季先生看上去像老顽童，当然是不懂武功的老顽童。他又像好兵帅克，尤其是在他逗乐的时候。每当这老顽童把大伙逗得前俯后仰的时候，我禁不住想，这捷克老头，准是帅克托世。

老顽童最逗的是，每当我们表现得过于自大的时候，他就会嚷嚷：嘿，你们没见过毛主席，我见过！

见过毛泽东是他老人家很引以为豪的事情。国庆十周年，中央政府大宴东方群雄。席间毛泽东主席带领全体中央要员，逐个向社会主义阵营的代表团敬酒，作为捷克斯洛伐克政府代表团的一位年轻的成员，他有幸与朱毛刘周干过一杯。

酒足饭饱之后，老季参加了国庆十周年的天安门广场彻夜狂欢。忘形的狂欢原是西俗，本为讲究礼仪廉耻的泱泱中华不耻。奈何世事难料，我们的中央政府在西方世界与我们为敌的背景下，组织了大约是中国有史以来唯一的一次全国性"狂欢"。

老季还有一个证明自己与中国不寻常关系的故事。

半个世纪前，中国民航还在襁褓之中。我们的总理一次出访，坐的是捷克民航包机。老季是机上的乘务长。机上的大人物除了周总理，还有埃及总统纳赛尔一千人马。

在飞行时，纳赛尔与周恩来相谈颇欢。说着说着两人站了起来，竟然不知不觉移步到飞机的卫生间门口，各自背靠一个卫生间门，面对面说个不停。

这下可苦了随从人员。下腹有急迫感的随从人员，开始是一个，然后加了一个，然后……人有贵贱，可是人有三急却是铁律，只是周期长短而已。但是，谁敢因为憋尿而打断两位国家领袖的谈话？！

老季敢。与那个老是不按规则出牌的捷克兵帅克一样，这老季也不喜欢循规蹈矩。

我问老季，当时他究竟对两位叱咤风云的领袖说了些什么？这老顽童嘻嘻哈哈地说记不太清了，好像是抱怨俄国人的飞机没有洗裤子的机器，没有干衣机之类。

这种话，他还真说得出来。至于两位国家领袖谈什么内容，老人家突然严肃起来：我们还是有纪律的，我们不能打听。

然后，他一本正经地说，周的法语好极了。

这老头，听得出人家法语好极了，却不知道人家在讲什么，谁信啊。

我问他，这些究竟是编的故事，还是被埋没的史实。他瞪大眼睛，说：本来都有照片为证的，可惜……

可惜 1968 年的"布拉格之春"。

每当我踏上捷克那小巧而美丽，似乎与世无争的国土，我总有一个疑惑：征服这么一个国家，用得上华沙条约国的 50 万大军吗？

对老季而言，布拉格之春是一场灾难，也是一个机遇。自此他开始了 23 年的流亡生涯。等到他重回故土，已是朱颜改。

23 年。老季从一位前途无量的年轻官员，变成一个腰缠万贯的商人。不过他有"两情"不变：故乡之情不变，中国情结不变。

斯人已逝，老季健在。他总是在中国与欧洲之间飞来飞去。差不多半个世纪前的那场盛宴和狂欢，还有当时中国之朝气，使老季彻底地爱上了中国。

对于那个年代，仁者见仁，智者见智。争论大概永无休止。不过有一点可以肯定，如果没有发生在三年饥馑、饿殍无数前夕的那场盛宴和狂欢，老季未必会成为中国迷；没有 1968 年的"布拉格之春"，他也许未必会成为扑向中国的商人。这个世界，冥冥之中好像总有些

定数。譬如盛产咖啡的云南，如果没有当年艾芜的《南行记》和电影《五朵金花》等的一批传世佳作，现在的云南旅游，一定少了许多寻梦者和知音。

佛说，这是缘分。

第四十二章 当美成为一种生活方式

自诩中国通的季罗米克先生最近有点烦，因为他看中的一款自动咖啡机"质量不好"。

所谓"质量不好"，是那台自动咖啡机喷出 Espresso 的时候，总会有几滴黑乎乎的咖啡汤飞溅到接咖啡的杯子外面。

咖啡机的生产商也恼火：这老头，溅出来的咖啡，用抹布一擦不就好了吗？！

洗脚上田 20 余年的浙江老板与在地球上飞来飞去的老季，在这样一个"小小的问题"上，怎么也找不到共同点。

以中国传统美学观，我们的"美"是只能"意会"的。面对一幅出自"大师"之手，即使只是寥寥几笔的两只毛虾，如果你居然敢说你不明白，那么好事者把你当做"白丁"而非"白痴"已是大幸。至于中国历史上那些最鼎鼎大名的美人画，比如唐仕女图之类，最好别去看。还是按自己的想象来"意会"玉环飞燕的好。

公开投票"选美"的把戏流入中国，不知不觉竟有百年历史。早年的"选美"叫"花榜"，以《官场现形记》作者李伯元在 1897 年操办的最有名。当时可供"选美"的对象限于操皮肉生涯的烟花女子，投票人却一定是达官贵人加上一干中国的知识界精英。"选美"的方法也大体符合当时的"国策"：中学为体、西学为用：投票是西来之术，"美"的标准却出自本土。于是，那时的"选美"，形式是一个民主过程，实质却离不开老祖宗的"根本大法"。

沉寂了大约半个世纪，轮到现代"选美"登场。这次"选美"的卷土重来，以数码技术势不可当地进入千家万户。国人终于恍然大悟，原来祖宗靠动植物行为，比如"沉鱼落雁、闭月羞花"，或帝王好恶，比如"楚王好细腰"之类来确认美人的方式，早已落伍。

原来"美人"可以标准化，也可以量化为一堆数字，比如胸围、腰围、臀围……"美人"还可以用一个委员会来"评选"，也可以发动全民用 IT 技术普选。除了一些言不由衷的道德批判，国人很快欣然地全盘接受西来之"遴选美人的解决方案"。可以毫不夸张地说，西方民主登陆中华大地，无论是内容与实质，首先是在"美人遴选"这个范畴获得全面成功，同时也顺带拉动了我们的 GDP 增长。

洋人评判异性美、人体美的理念我们轻易就接受了。原因或许是人类对异性美的评价标准是内在的，是印记在人类基因里的进化结果。什么男性伟岸的身躯、女子高耸的胸脯、纤纤细腰加圆润丰满的臀部之类，全是具有强大生殖力的表现。如果你偏偏不喜欢这些，你可能被周围的人归于"变态者"。

但是对另外一些层次的西式美感，比如工业品的美，我们有些同胞的抗拒似乎很坚持。

那位浙江老板对老季抱怨的反应可谓典型。他嫌老季啰唆：一会说表面有划痕，一会说面板的"合模缝"对不准，一会说有色差……工厂解决这些问题，比开发这个产品还费钱。好容易解决了，这老头又说咖啡会溅出来……

争议来自人类对器物美感的出发点未必有内在的一致性。那位 20 余年前还在为果腹而挣扎的浙江老板，眼睛盯着的首先是自动咖啡机的成本，然后是如何把它卖掉。他根本就无法理解老季为什么"挑剔"那点颜色的差异，也无法理解为什么一条"无关紧要的"缝隙非要光滑、平顺、而且不能有突变点等。你若对他说"欧几里德意义上的美，是工业品的灵魂"之类的话，你是在对牛弹琴。

至于咖啡为什么不能"溅出杯子"，与其说是老季那一类客户的"穷讲究"，不如说是他们的一种我们还陌生的生活方式使然。

我们也许注意到了哪怕是喝一杯咖啡，那些欧洲人的讲究也无所不用其极。比如杯碟的材料，杯子的形状、杯身的厚度等。但是，这仍然是器物层面的问题而非根本。关键在于他们的生活方式中弥漫着

一种气氛，一种我们目前还要"意会"的气氛。我们说得出来的词，什么浪漫、温柔、典雅、和谐，诸如此类，好像还不足以概括这种气氛。

如果非要有个什么说法，也许可以这样概括：这种气氛就是富裕的欧洲人生活方式的美学表征，是一种精神上的需要而非器物层面的追求。

很少有人会注意到，西方式的民主政治，最早是利用人的本能，以遴选美人为切入点，在悄悄地影响我们的政治形态；而西方的生活方式，在当今全民搞经济的大潮中，通过市场行为在冲击我们，在不知不觉中改变着我们几千年不变的生活方式。

只有当美成为我们的生活方式，我们才能理解为什么咖啡不能溅出杯外。

第四十三章 泡一杯咖啡：当程序出错的时候

有件事情我总是不明白：那茶叶的咖啡因含量也高，怎么这茶从来就文质彬彬，一点不像咖啡那么热情奔放，奔放得近乎霸道？

与潮汕人品功夫茶是一种享受。茶未入口，那一丝不苟的泡茶功夫，已经令人叹为观止。相比之下，炮制一杯咖啡，虽多少有点相形见绌，但它也有"程序"要求。

尼高先生当年是英国一家大公司的太平洋区总裁，一个来自澳大利亚衣冠楚楚的英式绅士。无论多么艰难的谈判，他总是永远不变地保持着他的绅士风度。对垒之余，我请他到自己小小的空间喝一杯咖啡。

煮好咖啡后，我拿来两个杯子，问尼高先生要不要放咖啡伴侣和糖。得到他的肯定之后，我才想起自己只有一把小匙子。于是我自作聪明地先把咖啡伴侣和方糖按自己的口味，放入杯子，然后再倒入热腾腾的咖啡。但见如此，那尼高先生咦了一声，说：这些东西应该最后放吧？

看我愣了一下，他马上笑眯眯地说，没关系，也许在中国这方法更好……

在西人眼里，程序至关重要。好像只要程序对头，结果必定可以接受。上个世纪对黑人影星辛普森杀妻案的"世纪审判"，无论有多少美国人认定他就是凶手，也无论美国警察手握多少"铁证"，可是在"程序正义"的旗帜下，他安然脱罪。相比之下，尼高先生比美国法官"宽容"，他笑咪咪地吞下了一个初出茅庐的中国小子不按"程序"炮制的咖啡。

世间一切程序都是人订的。只要你有足够的能力，你完全可以废止无论谁制定、也无论它管不管用的程序。

在尼高按董事局通知，准备接任那家英国公司 CEO 的前几天，董事长突然行使大股东的权力，宣布任命自己年轻的侄儿为公司 CEO，并且解除尼高的一切职务。在这个人生转折的紧要关头，那尼高先生居然像泰坦尼克号上那几位面对巨轮顷刻就要沉入冰海，依然从容演奏的乐师一样，不失身份地收拾好办公室，再给每一位相识者，包括我这个默默无闻的"中国小子"，发一份充满绅士风度的告别信，然后回他的澳大利亚老家。

多年以后我们再见面时，尼高已经是一家美国超级企业的营销总裁。他告诉我，当年他回家的第一件事，是买了一台越野车，带上太太花了四十多天，环绕了整个澳大利亚。

他对我说："哦，我没想到自己的国家这么大，这么美。"

大约一千年前，忧国忧民的大文豪韩愈依足"程序"谏迎"佛骨"，却被恼羞成怒的皇上贬到南蛮之地。韩老先生虽有"云横秦岭家何在，雪拥蓝关马不前"的悲凉，也做好了"好收吾骨瘴江边"的准备，但是一到潮州，竟然意气风发，八个月之内做成"驱鳄除害、关心农桑、赎放奴婢、延师兴学"四件大事，"不虚南谪八千里，赢得江山都姓韩"。

那早已经成为潮州人生活一部分的功夫茶，与韩老夫子有无关系我不得而知。不过想想在扶风法门寺发现的成套精美唐代茶具，猜测这套沏茶功夫也是当年老夫子带来这鳄鱼横行的蛮地，也不算毫无根

据吧？无论如何，当今的潮州人，无论富贵贫贱，摆上功夫茶论韩愈，无不眉飞色舞，顶礼膜拜。

西人固然事事讲程序化制度化，我们的祖宗在"制度建设"和"程序严谨"方面也绝不逊色，比如科举制度，其设计之完美，几乎无可挑剔。只是任何程序都有出错的可能、任何天衣无缝的制度也难逃强暴。韩愈老先生谓之"污秽之物"的佛骨舍利，偏偏是江山动摇的皇上转"国运"之寄托，因此按律"进谏而无罪"只是臣子的一相情愿。西方现代企业制度虽为国人景仰不已又模仿不已，但是在一个标准的现代企业做出出色成绩的尼高，也难免被亲缘关系伤害。

当信赖的"程序"出错，不可抗拒的命运降临时，要作何种应对，却在于自己。

第四十四章 在 100% Pure 的地方泡咖啡

在新西兰官方旅游网站的首页上有大大的一行字：100% PureNewZealand。对我而言，如何用母语表达这个 100% Pure 颇费思量，直到那天我在新西兰最南端的一个私人花园，冲泡在 Wanaka 的一家超市买的咖啡。

在那家超市买烘焙好的咖啡豆很有意思。你可以随手拿个密封袋，装上任意分量的某种咖啡豆，并在袋子上面写下那咖啡豆的代码，然后径直地把它拿到出口，交给收银员。收银员会把那袋子往电子称上一放，然后输入你写的代码，于是显示器上立刻就显示出应付款。事实上，在这个超市，任何散装商品，比如新鲜蔬果、各种坚果或形形色色的麦片等，顾客都是用这种方式取货和付款的。

我买了一小袋"蓝山"，超市的代码是 1360。付了钱之后，我突然小人之心地发现，如果我不写 1360，而是写一个相对比较便宜的代码，那收银员既不会起疑心，也绝不会核对，更不会发现有人作弊。这样我就可以赚到便宜了。

有人会这样做吗？作为一个过客我不知道。不过这地方即使有贪小便宜的人，一定也是微不足道的几个吧。否则，这家开业多年的超市一定早就废除这种办法了。

同行的一位财务专家兼主妇叹息道，他们超市的运作成本真低啊。看我们的超市，出口一定有电磁探测装置，一定站满了训练有素的保安，那些保安会用鹰犬一样的眼神盯着每一个客人，然后翻开你的包装袋，把里面的商品一件一件地与你的购物清单核对……

她说的是事实，一个令国人颜面全无的事实。

市场经济的基础之一是诚信。在我们这个有 5000 年文明史，又说了 2000 余年礼义廉耻的国家，缺的偏偏是诚信。反对我这个判断吗？没关系，你甚至可以足不出户就轻易地证明这个判断的对错：只要你回忆一下，今天早上你到农贸市场买菜的时候，有没有一如既往地疑心那鬼鬼祟祟的小贩缺斤短两？或者，昨天你到电脑城买一个小小的鼠标时，有没有下意识地怀疑那个形迹可疑的售货员以次充好？

通过互联网，我在南纬 46 度一个叫 Bluff 的小地方，向一对素不相识的退休老人订了三间客房。当我们到达的时候，住宅的主人--两位退休老人既没有要我们出示证件，也没有要我们交付押金，就把我们迎进繁花似锦的花园，然后带我们进去他们儿女未成家前住的房间。把我们安顿好之后，他们将大门和房间的钥匙交给我们，说声再见，然后双双出门，看当地的摩托车赛去了。

那天是除夕。当我的同事们自由自在地在异域这对素昧平生的老人家里，出出进进地准备年夜饭时，开了整整一天车的我，独自一人坐在老人美丽的花园，把代码 1360 的蓝山咖啡粉倒进从老人客厅拿来的精美玻璃杯，再冲入滚烫的开水。那咖啡粉先是浮在水面，然后被沿着咖啡粉颗粒之间自然形成的毛细孔升上来的热水浸润，而后再慢慢地沉入杯中。

为了缓解一天的疲劳，我放了比平常多的咖啡粉。透过渐渐变浓的咖啡汤，我清清楚楚地看见一粒一粒细小的咖啡粉颗粒，按照同样的物理定律逐个逐个地下沉，静静地聚集在杯底，没有例外。

这是一杯用最原始的方法做成的咖啡。透过这杯咖啡，我看到了一个自信地冠以自己 100% Pure 头衔的国家。

第四十五章 两条船上的咖啡不一样

去新西兰一趟坐了两条渡轮。两条渡轮上都有咖啡。

从蛇口坐船到香港机场要大约 30 分钟。一登上那条老爷双体船，轰轰作响的柴油机震耳欲聋，你会感到船在颤抖你也在浑身颤抖。一个着装整齐，却十足地穿上龙袍不像太子的船员堵在船舱入口，不停地建议乘客"上二层船舱"，理由是"那里的风景好"。

珠江的出海口曾经有过迷人的风景。现在？抬眼望去，到处是劈开的山，山坡上伤痕累累处，要么一群不洋不土的别墅，要么干脆就是一个沙尘滚滚的采石场。那满目疮痍，叫人想起"山河破碎"这个悲惨的词儿。还有就是叫人又爱又恨的灰蒙蒙连成一片的厂房，厂房背后是灰蒙蒙的天地和阴沉沉的大海。

"二层船舱"是自封的头等舱，等你爬上去你才会知道，到这里来是要补钱的。天晓得为什么头等舱要放在船的高处，难道他们不知道离重心越远，摆动幅度越大？晕啊，晕船！

待到所有乘客上了船，狭小的船舱只剩下小卖部有船员了。

小卖部有咖啡，速溶咖啡。想喝就要掏钱，买一杯的钱足以在超市买一瓶家庭装的名牌速溶咖啡粉。当你买了这咖啡之后，你要特别小心别因为船摇晃而洒你一身热咖啡。

从新西兰南岛最南端的 Bluff 到 Stewart Island 的快船要在海上航行 60 分钟。如果说蛇口那条船的船舱像大排档，这条船的船舱就像五星级宾馆。船的驾驶台居然也在舱内，船长的一举一动尽在乘客眼底。两个显示同样信息的 LCD 显示器，小的一个在驾驶台，大的摆在船舱正中。你尽可以与船长一样，待在船舱里关注 LCD 显示器显示的各种动态航行信息：水深、风向、航速、方向、方位、航线、气温……如果你认为观察这些不断变化的信息，比到甲板欣赏碧海蓝天和展翅翱翔的信天翁更有趣的话。

一上船，那个高大英俊的船长就用被正统英夷窃笑为"土里土气的 Kiwi"英语，发表了一通欢迎到 Stewart Island 这个大洋洲离南极洲最

近的有人居住的岛屿的演讲，逗得满船人哈哈大笑。然后就是飞机起飞前那一套：讲解逃生通道、演示如何穿救生衣等。

全部程序完成后，那船长一手拿着一杯咖啡，一手按按这个按钮、搬搬那个操纵杆，这船儿即刻"腾水而起"，开始了乘风破浪的航行。只有傻瓜才会对眼前这一幕看似吊儿郎当的开船方式杞人忧天，因为船舱正中那个 LCD 显示器明明白白地告诉你，这船正在按自动驾驶仪的指令前进。

船长手里的杯子与星巴克的咖啡杯一样，有盖，盖上有喝咖啡的孔。船再摇晃杯中咖啡也不会泄漏出来。你要高兴，你也可以到船上的 Bar 拿一杯。你要做的事情是告诉那个笑眯眯的船员你的咖啡要不要加奶或加糖，而不是掏钱。

这船上的咖啡是免费的。

人说世界上没有免费午餐--开往 Stewart Island 的那条船的咖啡成本一定已经包括在船票里了。没错，当然如此。这个世界就是没有免费午餐。不过，如果你知道，从 Bluff 到 Stewart Island 的船票是 51 新西兰元，按当天汇率是 283 元人民币，而从蛇口到香港机场的船票要 240 元人民币，也就是说，按票价/航行时间计算的船资（按票价/距离算你会更心痛），后者竟然几乎高一倍，也许你也会像我一样只好一声无奈地叹息了。

这个事实无论从哪个角度都是讲不通的。怎么一群劳动成本更低的船员，开一条落伍的旧船，烧着比别人便宜的燃料，居然收费更高？

也许我们的船务公司有一千个理由解释。也许他们根本就犯不着向谁解释，因为从蛇口到香港机场就只有这么一条船。

解释不解释没有关系。在这个世界上，有一件"东西"是任何社会或组织无法向观察者掩饰的。

那就是效率。

开往 Stewart Island 的那条载客量更大更新式的船上，船员竟然比从蛇口开往香港机场的船要少！而且，无论在上船还是下船的码头上，给你检票、指引你上下船、接行李、装卸行李，全是这伙手脚出奇的

麻利,还一天到晚乐呵呵的船员!无论是在 Bluff 还是在 Stewart Island 的码头,除了售票员,我没有看到有其他工作人员。

这就是效率。

20 世纪 80 年代袁庚他们战战兢兢地挂出的"时间就是金钱,效率就是生命"大标语牌,如今还立在蛇口。快 30 年了,大概深圳人对这块当年激动人心的大标语牌,已经产生了某种视觉疲劳了。至于袁庚,还有支持袁庚的邓大人,在国人心目中也日渐模糊。在国人的努力下,中国确实今非昔比,但是,比起世界一流强国,效率低下依然是我们心中的痛。

令人费解的是,居然有国人相信我们已经是世界第一等一的强国了,再讲效率纯属多余,讲公平就好了。

宇宙学家描述了我们这个宇宙的几种可能结局。"热寂"是最早提出的,也是备受争议的。无论如何,对宇宙之中的万物而言,这个结局是个绝对公平的。

就现实而言,在效率低下甚至效率缺失的情况下追求公平是一条不归路。一条加速走向"热寂"的不归路。

第四十六章 民主的 Blend Coffee

把 BlendCoffee 翻译成混合咖啡,我总觉得未能概括 BlendCoffee 的内涵。因为 Blend Coffee 不只是把来自地球各个角落的咖啡豆混起来那么简单。

BlendCoffee 是一件出自民主程序的产品。我看过一部介绍百年老字号 GRIFFITHS BROS.公司的短片。短片的内容之一是介绍该公司一群最优秀的咖啡师开发 Blend Coffee 的全过程。这群咖啡师选择来自不同产地的咖啡豆,用不同方式烘焙之,再以不同的比例混合;然后用市面流行的咖啡机,按流行的方法制备咖啡汤;最后是一一品尝评定。从这部短片可以看到一种 Blend Coffee 配方,须经过无数次的调配试验:或改变各种咖啡豆的比例、或改变其中一种或多种咖啡豆的烘焙方式、或连豆子的品种带比例带烘焙一并改变,最后经过咖啡

师集体一致品尝认可其酸、涩、苦、甜、醇、厚等要素均无懈可击，才能成为公司产品。

每一位咖啡师的口味是很私人的。但是咖啡师集体的口味就不私人了。这种开发产品的方式与代议制式的决策方式并无二致。整个决策过程中，咖啡师就是民意代表（消费者"满意的口味"的代表），连咖啡师用的器械和方法也来自民意：市场上流行的咖啡机和民间流行的炮制方法。

如果咖啡师不代表民意，市场那只看不见的手就会把他驱逐出局。

市场经济是民主社会的最重要基石之一。市场经济本身又是本质"民主"的，也可以说市场本身就是民意。民意可以被导向，被欺骗。但是在一个成熟的市场里，导向可以被容忍，只要产品优良价格合适，市场甚至愿意接受特定品牌在某种程度上的"商业独裁"；而欺骗却只能逞凶一时，而且代价极大。

有趣的是，在中式新扎小资群眼里，混合咖啡绝对不算什么好咖啡。你要问理由？理由是"你真 Out"！

宣传最关键的技巧叫洗脑。

值得一提的有两种洗脑技术：一是"超前洗脑"，也就是抢在其他信息到达之前，先给受众进行排他性洗脑。引用我们祖宗的说法这叫"三岁定八十"大法；二是"弥天大谎洗脑术"。《我的奋斗》的作者对此法有一段精彩的论述，大意是："谎扯得越大越好。弥天大谎使人深信不疑。因为善良的人们绝不会想到世界上居然有如此厚颜无耻的人，撒下如此弥天大谎。甚至在他的谎言被识破后，人们还会问，至少是无风不起浪吧……"

凡是被洗过脑的人，对外来信息的抗拒是无条件的和坚决的，除非外来信息与被嵌入他脑中的信息吻合。

中式新扎小资顽固地认定某种咖啡为天下第一，比方与牙买加那些碧蓝如洗、咖啡树如茵的大山毫无关系的"蓝山咖啡"，又比方果子狸排泄出来的咖啡等，肯定是被洗过脑，尤其是被上面说的两种技术洗过脑。不信回忆一下自己认识咖啡的过程和方式，如何？

是不是只有当中国最终成为一个成熟的市场经济体，中式新扎小资变成了"资深小资"，也就是响当当的中产时，我们的社会才有机会成为一个现代意义的民主社会？那时候，来自"民主"的 Blend Coffee 是否也能搭顺风车成为我们的杯中新宠？

很有趣的问题。我们会看到答案的。

第四十七章 DIY 一杯 Cappuccino

潮流兴 DIY。自从买了蒸汽加压咖啡机，我也学着 DIY 一杯 Cappuccino。

把咖啡机的蒸汽喷嘴往半杯牛奶里一插，热腾腾的水蒸汽就把牛奶搅得噗噗作响。手拿杯子以喷嘴为圆心，缓缓地做圆周运动，不一会，牛奶泡泡充满了杯子，漫过杯口，形成一个球状的牛奶泡泡堆。然后关闭喷嘴，倒入适量预先制备的 Espresso，一杯 Cappuccino 就大功告成了。剩下的事情无非就是闭上眼睛，慢慢地受用；或者用巧克力粉或有颜色无毒性的食用色粉，如肉桂粉之类在奶泡泡堆上细心地"写上"I LOVE YOU 之类的短句，然后直接递给情人。

旧时国人煮咖啡如同熬中药，节俭的主妇们最不愿意看到的是咖啡粉的"味"没有被完全"熬"出来；如今蒸汽加压咖啡机压力竟然达到十几 Bar，经过这现代科技高温高压几十秒的煎熬，恐怕那咖啡豆的精华无处可藏了。这小巧玲珑的机器还带做发泡牛奶的功能，你不得不佩服工程师的智慧。

凭心而论，带泡泡的奶比单纯液态的奶可口。道理也很简单：泡泡越多，同样体积的奶表面积越大，于是奶能充分地接触味蕾；泡泡在敏感的口腔内破裂更能刺激人类的某种敏感神经，给人难以名状的快感。无怪乎 Cappuccino 的口感好。

食不厌精是人类内源性的要求，也是经济发展的动力和基础。"食"是任何民族文化不可或缺的部分。套用余光中先生"别的都是忙出来，唯有文化是闲出来的"一说，下个判断"美食是闲出来的"，大概也成立。想想也是，吃了上顿愁下顿者，哪有机会创造美食？

小小一杯咖啡，人们居然变化出无数花样。就说那咖啡豆，从埃塞俄比亚牧人学着羊嚼；到阿拉伯人、土耳其人和希腊人捣碎后煮着连渣一起喝；再到欧洲人用数百目的滤网甚至用实验室的滤纸过滤后喝，真是花样层出不穷。可以肯定地说，咖啡从野蛮走进文明，喝法越来越精致。

人类文明的发展进程，在某种意义上说是一个追求精致化的过程。比如在科学界，那个圆周率 π 的精度，算了千百年了，还有人在孜孜不倦地计算看上去毫无意义的小数点后第 N 个数字，他们乐此不疲，一腔热血地准备追至无穷。

我们中国人的生活方式，几千年下来也是越来越精致，越来越华彩缤纷：从饥不择食、茹毛饮血到食不厌精、脍不厌细；从扯着嗓门唱山歌勾引异性到青楼女子也必须琴棋书画、吟诗作赋样样精通才有生意。不幸的是，我们后来有了一个喜欢辣子肥肉，一面翻开衣服抓虱子一面与年轻的美国女记者纵论天下的领袖，前人创造的既精致典雅的生活方式先是被冠以"腐朽的生活方式"，然后被"打翻在地，再踏上一只脚，让它永世不得翻身"。

通用汽车的一位领袖研究过行业无数惨痛失败经验后，归纳出来一个规律：想恢复一个品牌的声誉，费时十年以上，而且成本比创造一个新品牌更高。品牌尚有恢复的可能，可是一种文化被毁，几乎是不可能恢复的。因为人不可能在没有"文化"的状态下生存。于是被毁文化的对立者会在瞬间牢牢地站稳脚跟，人们只得终身与之伍，受其控制。

不是吗，想想当你生气的时候，TMD 一词会否脱口而出？

混着 Espresso 的牛奶泡泡充满口腔的感觉真好。DIY 一杯 Cappuccino 的感觉真妙。可是 DIY 一杯 Cappuccino 要比煮一杯"净咖啡"花时间。好在我们的休闲时间今非昔比，我们的法定年工作日也只有 250 天。我们还有越来越多高效又可靠的机器可选。

可是我们祖上创造的典雅精致的生活方式已成回忆。愿意也好，不愿意也好，我们会在更多的方面皈依外来文化。不信看看，在我们

的中心城市，咖啡馆比茶馆多，中国中产阶层的后备大军--新扎小资也更热爱咖啡而冷落香茶。

我们会追忆霓裳羽衣，但是我们在进写字楼时一定穿西服，在进车间时必定穿夹克。

我们会对逝去的往事悲哀。我们也期望会有凤凰涅槃。不过涅槃过的凤凰一定不是原来那只凤凰了。

试试 DIY 一杯 Cappuccino 吧。

第四十八章 澳大利亚咖啡业：衰落还是辉煌？

澳大利亚的农业非常发达。澳大利亚是世界最大的小麦、蔗糖生产国之一。有点出人意外的是，虽然有大片国土在"国际咖啡带"，而且土质非常适宜咖啡生长，但是这个国家栽培咖啡却少得可怜。2005年，澳大利亚种植的咖啡勉强占全国咖啡消耗量的2%。

历史上，澳大利亚本土栽培的咖啡曾经占全国消耗量的40%。澳大利亚咖啡也曾经因为其品质超群在欧洲获奖无数。然而到了20世纪80年代，澳大利亚咖啡种植业一蹶不振。

1980年，发生了几件载入世界经济史册的事件：

这一年，比尔·盖茨苦苦挣扎的微软接到了IBM的订单；

这一年，沃伦·巴菲特在华尔街眼里不值一提的哈撒韦公司大手买进可口可乐的股票；

这一年，邓小平下令在深圳、珠海、汕头和厦门等地建立经济特区，中国开始了实质性的经济改革。

二十余年后，比尔·盖茨的Windows改变了世界，微软成为信息时代的世界霸主；巴菲特则成为名列世界第一的"资本"家，他的投资理念影响了千千万万的投资者；而在邓小平这位"中国人民的儿子"引领下，贫穷落后的中国已身世界四大经济体。

可是，澳大利亚曾经辉煌的咖啡种植业，却在同一时期几乎全军覆没。

当今世界，富裕国家的政客时兴把国内一切的经济难题推到中国头上。中国确实也承接了无数的产业转移。当我们的农民成批地拥入

工厂时，富裕国家那些原先同样在工厂打工、同样是文化水平不高的工人，却在为丢了饭碗而一筹莫展。

这个世界不相信眼泪。从来不相信。事实上，在我们某些心地善良的同胞，加上一群居心叵测者捶胸跺脚地斥责国内"血汗工厂"的时候，那些饿得晕头转向的穷国百姓，正在眼巴巴地盼望我们赶快把这些"血汗工厂"转移给他们。穷国百姓的这种心情、这种渴望，我们也曾有过。即使在今天，亿万"农民工"进城，绝大多数还是冲着这些工厂来的。

偏偏澳大利亚咖啡种植业的衰落与中国没有半点关系。中国的咖啡种植业在世界上依然无足轻重。夺走澳大利亚咖啡农饭碗的是其他第三世界农民。不过，没听说澳洲农民抱怨这件事情。事实上，澳大利亚就是在 20 世纪下半叶，成功地从一个农牧业国转型为一个全面发展的现代化国家，人均 GDP 稳居世界前 20 名。

大概由于上帝眷顾，澳洲地大物博。毫不夸张地说，在那里刨开地表土，露出的就是令人垂涎三尺的矿石。有个笑话说，光是挖铁矿卖给中国，澳洲人就可以吃穿不愁了。不过，把澳大利亚的富裕归于上苍的恩惠绝对是肤浅的。

放弃了大规模的咖啡种植业，澳大利亚却从一个茶叶消耗大国（人均茶叶消耗曾经达到 4 公斤/年，2006 年大约 0.94 公斤/年）变成一个咖啡消耗大国。据澳大利亚统计局的数据，这个国家 2006 年人均消费咖啡（所谓"干咖啡"，包括咖啡豆和咖啡粉）超过 2.3 公斤；同时该国的速溶咖啡人均消耗量也是世界第一。不知道是否为放弃茶叶转向咖啡找个理由，澳洲人自命他们做 Espresso 的水平世界第一，虽然他们在家只喝速溶咖啡。

嘿，他们真会享福：在家休闲图方便，在外享受请专家。

如今在澳大利亚咖啡带的沃土上，零零星星有几家咖啡园。这些咖啡园靠先进的设备和高超的种植技术，出产品质非常高的 Arabica 咖啡。一些怀旧的或者热爱大自然的澳洲人，把这些硕果仅存的咖啡园当做享受高品质咖啡和休闲的乐园。

大概澳洲人不在乎咖啡种植业的衰落，也不啰唆虚幻的"民族产业"。在强大的经济实力支持下，他们购买世界最好的咖啡，然后请专业咖啡师给他们做"世界最好的 Espresso"。

虽然澳大利亚的咖啡种植业已经衰落，可衰落的同时澳大利亚已成为世界最富裕的国家之一。没有了咖啡种植业，澳大利亚的咖啡市场却是一片辉煌。

第四十九章 澳大利亚出了个咖啡大师

一副艺术家形象的 25 岁澳大利亚青年 Paul Bassett 拿下了 2003 年世界咖啡师大赛（World Barista Champion）的冠军。两年后他制作了一部叫 LivingCoffee 的十三集专题片，以内容丰富、形式生动而风靡一时。Paul Bassett 也以这部专题片，成为以国际级咖啡师的身份，用影视媒介弘扬咖啡文化，推广从种植咖啡到制作、调配咖啡饮料全过程技术的第一人。

Barista 源自意大利语，原指调配用 Espresso 为底之咖啡饮料者，国内称做咖啡师。

2006 年，我国劳动和社会保障部新确立了 12 个新职业，其中之一就是咖啡师。中国咖啡师的职业资格认证工作也已经开始。当然，各种可疑的"咖啡师培训班"也应运而生。

经济学大师茅于軾曾经抱怨中国机场的咖啡收费太贵。另一位经济学大师张五常教授则调侃他说，嫌咖啡价格高大可不喝，有什么牢骚可发呢？

如果"嫌咖啡收费太贵"这事情发生在一个竞争市场，张大师的挖苦杀伤力极大。无奈命运作弄人，不久他老人家自己也在郑州机场遭遇一场"咖啡"尴尬。

在等飞机的时候，张大师一行四人走进一家咖啡馆，想喝杯咖啡消磨时间。打开酒水牌一看，最便宜的咖啡每杯四十元。于是四位经济学高手之中，两位决定喝一杯，两位则选择放弃。不料那咖啡馆的女侍应说，只要坐下，不喝的也要每位收费四十，两位嫌咖啡贵不愿花钱又不好发牢骚的先生唯有落荒而逃。

从技术上说，一个合格的咖啡师是受过严格职业训练的咖啡饮料调配专家。

当今大多数价格不菲的咖啡饮品，通常是用 Espresso 为底调配，无论是奥地利国宝级的特雷沙咖啡（Theresia Coffee）还是小资们再熟悉不过的 Cappuccino、Latte 之类的咖啡概莫能外。对一个需要提神或解渴者而言，咖啡就是咖啡；对一位讲究生活情趣的高端咖啡饮料消费者来说，那咖啡师在 Cappuccino 上面创造的如梦如幻的花式、那牛奶泡泡在口中的滞留时间和爆破力度，还有那混在其中的 Espresso 芳香四溢的气息，诸如此类细微又雅致的要素，才是他们的追求。

但是，提供高附加值的优质产品只是咖啡师工作的内容之一。从消费者的角度看，咖啡师是精致且高雅服务的提供者，是咖啡馆中真正能让你享受美好的咖啡时光之灵魂人物。

那位 25 岁的澳大利亚青年 Paul Bassett 夺得 2003 年世界咖啡师大赛桂冠之前，有没有获得过什么以国家名义颁发的"咖啡师资格认证"，我不得而知。倒是他成为冠军后那句"Coffee's been pretty much absorbing me"，我以为是道出了他成功的根本。

费解的是，我们为什么要由有关部门而非市场"确立"咖啡师这个职业？

小时候看过一本发黄的拳谱，开篇第一句就是"非其地而树不生，非其志而事不成"。要诞生国际级的咖啡师，没有合适的土壤，没有个人的兴趣和努力，光靠什么咖啡师的"职业培训"和"资格认证"，训练出来的"持证书者"，无非是讨生活一族。

估计令张大师尴尬的机场咖啡馆一定没有合格的咖啡师。因为这种粗鲁蛮横唯利是图的地方绝非真正的咖啡师用武之地。或者说，一个有修养有品味的咖啡师一定耻于在这种地方服务的。可叹的是，在神州大地这种"咖啡馆"恐怕为数还不少。

咖啡师啊咖啡师，中文里的"师"字可是意味深长哦。

第五十章 咖啡伴侣：加，还是不加？

虽然喝净咖啡是一种时尚，但是大多咖啡客会在咖啡中加牛奶或加咖啡伴侣，以求那妙不可言的"香滑"感。

说起来，牛奶本是咖啡与可可的天然盟友。据说当初咖啡和可可登陆欧洲，开始并不受欢迎。后来有人偶然发现这两样东西配上牛奶，竟成美味。于是世界上有了牛奶咖啡和巧克力。

到了 1961 年，雀巢公司推出了无牛乳的 **Coffee-Mate**，竟然风靡全球。这 **Coffee-Mate** 被香港人出色地翻译成"咖啡伴侣"，乘中国的对外开放之风，红遍大陆市场。

无奈天有不测风云。自传出咖啡伴侣的主要成分"氢化植物油"含有一种叫 **Trans Fats** 的成分，会增加人体"不良胆固醇"从而提升患心脏病的风险，本来因为"无动物脂肪而有益健康"的咖啡伴侣，一下子走到原来形象的反面。

前些天，一位非常可爱的朋友送我一包咖啡。这包咖啡的来历满有趣。

不久前这位朋友体检，竟伤心地发现体重超标。她左思右想，怀疑起那大名鼎鼎的星巴克和星巴克的植物脂"**Cream**"来。于是她写了一封 **Email** 给星巴克总部，想讨个说法。

出乎她意料，对方竟然给她回了信。信中除了感谢她对星巴克的关心、解释公司已经在处理 **Hydrogenated Vegetable Oil**(氢化植物油)的问题，还送她一张优待券。

最后这张优待券成了我的咖啡，一包质量上乘、重 200 克的意大利式烘焙咖啡豆。

也许我那可爱的朋友送我的那包滋味浓厚的咖啡，就是星巴克的 **CRO** 送出的？她不知道，我更不知道。但是，星巴克处理公共危机的本事，由此可见一斑。

事实上，星巴克是最早削减氢化植物油用量的食品巨头。可是另外一个庞然大物雀巢却似乎按兵不动。至少在大陆，商场依然琳琅满目地堆满了堂而皇之标注主要成分是"氢化植物油"的雀巢咖啡伴侣。

也许医学界对"氢化植物油"的危害及其危害程度还有争议。事实上，迄今为止也只有纽约市对它下了禁令。对食品行业"氢化植物油"是否是一个危机也许见仁见智。但是，作为恐龙级的超级企业，它要市场要利润，更要防止企业一夜之间轰然倒地，否则设那个"CRO"干吗？谁都知道，越是庞然大物，倒下的速度越快，"倒像"也越难看。

作为咖啡消费者，我们的问题是相信谁？星巴克还是雀巢？

信谁不要紧。要紧的是加、还是不加咖啡伴侣？

第五十一章 什么是真正的希腊咖啡？

伊比里斯先生是希腊一家上市公司的 Operational Manager，他给我带来了一些"真正的希腊咖啡"。

希腊没有种植咖啡的事实并不妨碍"希腊咖啡"被世界公认为名咖啡。希腊咖啡的精华在于其烘焙技术、混合香料的配方和炮制工艺，然而只要仔细考察它的炮制方法，你一定同意希腊咖啡与土耳其咖啡如出一辙。不过，那伊比里斯先生坚持说，与土耳其咖啡相比，尽管土耳其咖啡粉比希腊咖啡粉研磨得更细，但是希腊的咖啡烘焙更出色，所以味道更好。

说希腊与土耳其的关系"剪不断理还乱"大概没错。历史上，两个国家打过不少次仗，信奉的宗教也是南辕北辙。因此伊比里斯先生的说法自有他的道理。一个人如果夸奖冤家比自己高明，总有些说不过去。

然而在喝咖啡这方面，无论炮制方法还是口味，希腊与土耳其都难分彼此。

在送我咖啡的时候，伊比里斯先生坚持要附送我一套"咖啡工具"，包括一套杯碟和一个叫"Briki"的带长木把、口小底大的高身黄铜咖啡"锅"。他说，没有这玩意是喝不成希腊咖啡的。有趣的是，土耳其咖啡也必须用这玩意炮制，而土耳其人把它叫做"Ibriki"或者干脆就学着阿拉伯人叫"Cezve"。

叫"Briki"也好，"Ibriki"或"Cezve"也好；炮制一杯希腊咖啡或者同根生的土耳其咖啡，秘密全在这个铜"锅"。这个铜"锅"的原形来自

阿拉伯，据说古时候的阿拉伯人直接把类似的宽底"锅"放在沙漠炽热的沙子上煮咖啡。

咖啡从阿拉伯传到土耳其，又从土耳其传到希腊，似乎通行无阻。可是，诞生于中东的两大宗教，却分别在两个国家生根。这大概是上天的安排吧？

意味深长的是，在发源地消失了的埃及文明和巴比伦文明，却被古希腊人承接下来，经过他们的改造，发扬光大成为希腊文明。按照当代哲学和科学双料泰斗罗素的说法，希腊文明的主干--希腊哲学是整个西方哲学的根基，是当代西方智慧和西方文明之源泉。正是因为有了罗素说的"西方智慧"，才催生出纵横全球的西方列强。

在打开伊比里斯先生送的咖啡粉时，我不由得赞叹希腊人的功夫老到。那咖啡粉啊，比我们从美国进口的白面粉还要精还要细。我想，如果这些咖啡在中国销售，我们那些绝顶聪明的商家没准会用"纳米咖啡"做广告的。

伊比里斯先生告诉我，炮制一杯真正的希腊咖啡，必须依照希腊的程序，一丝不苟地操作，才能出好味道。他说：

"你先把冷水注入 Briki，然后放糖（多寡由人，但千万不要加奶）搅拌直至糖融化，再放入两倍于糖的咖啡粉，搅拌；然后把 Briki 放在明火上，等到沸腾，大量的咖啡"泡泡"升上 Briki 壶口时才把 Briki 移开明火，把咖啡倒入杯子。现在，你可以喝真正的希腊咖啡了！"

一杯"真正的希腊咖啡"味道如何，见仁见智吧。喜不喜欢这种咖啡全在于你自己。喜欢你就喝，喝得高兴就赞美它。这年头，不再会有人批判你"言必称希腊"了。

第五十二章 香料，阿拉伯咖啡难舍难分的伴侣

那天到中东朋友哈桑先生的"家"做客，他请我喝"地道的阿拉伯咖啡"。

哈桑先生因公务在广州的一个"高尚住宅区"租了一套房子。虽然房子本来并不存在"高尚"与否的问题，不过用"高尚"二字替代"富人"二字，放在"住宅区"前面，总会少惹一些民怨吧。嘿嘿，发明"高尚住宅区"这个名词的家伙一定聪明过人。

房子"高尚"与否其实不影响哈桑先生的风度。这阿拉伯老兄的行为举止文质彬彬，满有绅士风度。他请我们坐下，先拿出一大盒阿拉伯椰枣请我们吃。这椰枣中间夹着切得细细的腌橘子皮，又绵又软、又香又甜，好吃极了。然后，他又拿来一个类似希腊的"Briki"小锅，用磨得非常精细的咖啡粉为我们煮咖啡。

在上咖啡的时候，哈桑说，他煮的是真正的阿拉伯咖啡，一种加了小豆蔻（Cardamom）的地道的阿拉伯咖啡。

我对那些自命公正的西方媒体总有几分疑惑。在那些世界级的、大名鼎鼎的电视频道里，凡是出现阿拉伯世界的画面，绝大多数无非是赤地千里加上恶毒的太阳当空照，要不然就是沙尘滚滚的城市和满街熙熙攘攘、套着脏兮兮布袍的贫民，一派民不聊生的凄惨景象。如果还有别的，那就是街头暴力、人肉炸弹，或者是直接吊死总统的镜头。

然而在现实中，我们总能看到一些很不一样的事实。在那些世界级的航空港，你会看到阿联酋航空那些穿着梦幻般的阿拉伯服饰、仪态如公主般高贵又亲切和蔼的空姐；在迪拜如梦如幻的海滩，你会看到四处是与传说中的一千零一夜宫殿无异的豪宅和酒店。想了解阿拉伯世界之一二，其实也不用跑太远，在我们自己的城市里，我们也有机会痛痛快快地享用叫人垂涎三尺的阿拉伯大餐。

当然还有哈桑先生那些夹着切得细细的腌橘子皮的椰枣和迷人的咖啡。

对于我们被雀巢、星巴克或者意大利 Espresso 洗过的大脑来说，哈桑先生的咖啡有点另类。不过如果能坚持慢慢地品尝它，也许你能体验到一种神奇的异域风情。

经典阿拉伯咖啡离不开有强烈的提神和振奋作用的小豆蔻。事实上，中东人，包括阿拉伯人，是世界上最早也是最善于使用香料的人。可以说他们把香料的应用推到极致--从防腐到佐餐，从提神到治病，从美容到壮阳，无所不包。

《旧约·创世纪》里提到过中东的香料贸易：".....他们坐下吃饭，举目观看，见有一伙米甸的以实马利人从基列来，用骆驼驮着香料、乳香、没药，要带下埃及去。"（见《创世纪》第 37：25 节）

那些生活在远古中东米甸的以实马利人把香料、乳香、没药带到埃及，是用于木乃伊的防腐还是用作美食的调料，圣经没有说。

中国人自古就喜欢来自异域的香料。比如胡椒，经"胡人"千里贩运，在汉代已经成为我们祖先的佐餐调料。我们的祖先也把某些香料入药。在流传至今的传统武林治疗跌打刀伤的方子里，有两味必不可少的"神药"：其一是乳香，其二是没药。这两味《旧约·创世纪》提到过的植物药当然是来自中东。

中东商人从陆上或海上的丝绸之路带到中国的异域香料，扎根在我们的日常生活。同样，原产于印度的小豆蔻，从另外一条商道进入阿拉伯人的世界，也牢牢扎下了根，还成了阿拉伯人的"咖啡伴侣"。

慢慢品味哈桑先生散发着小豆蔻异香的咖啡，越喝越有滋味，越喝越觉得胃里暖烘烘的，越喝越觉得精神爽快。把两种有强烈刺激力的植物种子交融在一起，互为依傍，竟然造就了如此迷人的饮料！可是，两种同根生的文明，伊斯兰文明与基督教文明，为何那么的水火不相容？

难道铸剑为犁注定是人类的一个黄粱美梦？

第五十三章 在山里种咖啡：按自己的意愿过日子

南投县埔里镇位于台湾的地理中心（东经 120 度 58 分，北纬 23 度 58 分），全台湾唯一不临海的县。所谓的国际咖啡线恰好覆盖了南投县。台湾数一数二的"惠荪咖啡"种植地就在南投县仁爱乡山里的中兴大学（前身是台湾省立农学院）教学与科研基地惠荪林场。林场冠名"惠荪"，是为了纪念在当地殉职的中兴大学前校长，江苏崇明人汤惠荪教授。

从台中市驱车到惠荪林场，沿途风景秀丽，路旁不时看到立着"台湾咖啡"招牌的咖啡馆。看来"傍大款"是个好主意：跟着名校挑选的咖啡种植点种咖啡一定不会错。

不巧在临近惠荪林场时发现道路被连日暴雨损毁，于是我们挑了附近一家前面有个雅致的荷花池的中国园林式咖啡馆，停车坐下来喝一杯"台湾咖啡"。

咖啡馆的男主人是一位中年汉子。言谈之中，得知他过去是台北一家通信公司的电脑工程师，大约十年前辞职，然后举家从台北搬迁到台湾中部合欢山区这个风景如画的山谷，买地种下几百株 Arabica 种的咖啡树，还在咖啡园前面建了这座典雅的园林式咖啡馆。

男主人是一个被台湾人称之为"电子新贵"或"网路（络）新贵"的特殊群体的一员。在台湾有一个流传很广的关于这群人的故事：台湾一家名列世界 500 强企业的某位年轻工程师向老板，一位世界级的网络巨子提交辞职书时，那位名满天下的企业家不解地问：是否我给你的报酬不够？

出乎意料的是，他的功勋员工回答说："不。谢谢老板，你给我的已经足以让我按自己的意愿生活了。"

这位来自台北的中年汉子，就是那些在实验室不分昼夜、殚精竭虑地拼杀，创造了惊世技术奇迹，获得了丰厚报酬之后，激流勇退的"电子新贵"中的一员。

20 世纪下半叶出生的一代人，在经济学意义上无疑是人类历史上最幸运的一代。因为这一代人，如果不是全部，也是相当的一部分在他们的生命周期里，有机会合法地改变自己的经济地位，而不必像他们的先人那样，祖祖辈辈地耕耘着几分薄地，唯一的企望是风调雨顺，靠上苍恩惠有个足以养家糊口的"好收成"；或者拿着永远不变的微薄薪水，年复一年往来于上班地点与居所之间，最后终老于简陋的"单位宿舍"。

彻底地改变人类经济状况的机会来自于科学技术的进步。而彻底地改变自己经济地位的机会，即便是来自于偶然，成功却在于自己的努力、学识和慧眼。

CNN 报道过一个很有意思的真实案例。在美国加州的硅谷，一位黑人中年女清洁工带着考上名牌大学的儿子见公司老板。期间黑人妇女笑嘻嘻地对那个穿着吊儿郎当衣服的家伙说：老板，当初年纪轻轻的你说创业艰难，雇不起我。我说，给口饭吃就好，反正我也找不到工作。你答应了。没钱发薪水的时候，你把公司股票当工资给我。现在，我手上那些当年的垃圾股票值 200 万美元。

据 CNN 说，在加州硅谷，这案例不是个案。

在成为百万富婆后，那位黑人妇女选择了继续在自己熟悉的地方打扫卫生；而我眼前这位昔日的台北 IT 骄子选择了在如画的合欢山谷买地种咖啡，还开了个小小的、雅致的咖啡馆。

他们都选择了"按自己的意愿"过日子。

台北中年汉子烘焙的咖啡油光发亮。就我个人口味，焦味重了点。不过在山间古色古香的咖啡馆品一杯咖啡，外面雨打荷叶声，声声入耳；还有那从咖啡机喷出裹着咖啡芳香的蒸汽，虽有潮湿的山风穿堂而过，却依然袅袅入鼻。此情此景，大约就是咖啡客渴望的最高境界吧？

第五十四章 咖啡不过就是咖啡

我认识的台湾人，无论是否喜欢咖啡，均众口一词地认定"台湾咖啡"是天下最好的咖啡。事实上，即使没有商业利益，每一个王婆也必然地认定自己的瓜比别人的瓜好。这也许是有情感的动物之本能吧。台湾人认定"台湾咖啡"是天下最好的咖啡，自有他们的理由。好比海南人和云南人，除非神智不清或别有所图，总没有理由否认海南或云南咖啡是顶呱呱的咖啡吧。

天下最好的咖啡当然要卖天下最好的价钱。台湾人确实也愿意花大价钱买"台湾咖啡"。在惠荪林场附近国姓乡的路边咖啡馆喝一杯"台湾咖啡"花的钱，甚至比在目前全球最高的台北 101 大厦喝正宗的意大利 Lavazza 咖啡还要贵。看来同是卖咖啡，海南商人和云南商人在台湾商人面前应该汗颜。

台湾云林县古坑乡的"古坑咖啡"因为历史悠久且品质上乘，一度成为"台湾咖啡"的代名词。自 2003 年古坑乡举办第一届"台湾咖啡节"，古坑就被营造成了台湾的咖啡原产地，一时间"古坑咖啡"专卖店四处开花。"古坑咖啡"的风头甚至盖住了出自名门的"惠荪咖啡"。可是，令人啼笑皆非的是，2004 年第二届"台湾咖啡节"还未收场，台湾媒体就爆料"古坑咖啡"造假。2007 年我到台湾，本来以为既然媒体已经曝光，事件也过去了，造假至少应该有所收敛了吧。可是当我的台湾朋友一听说我还要为了咖啡去古坑，吃惊得眉梢倒竖：连古坑农会的头都被收押了，你还去做冤大头？知道吗，他们用廉价的印度咖啡冒充台湾咖啡！

在台湾，咖啡树从种植到开花结果至少 2 至 4 年，约第 6 年才进入盛产期。即使是有名牌大学科研力量支持的惠荪林场，咖啡产量也不过大约 124 公斤/每公顷。古坑乡就只有那么些咖啡园，咖啡产量再高，恐怕连游客需求都满足不了，哪里还能全台湾到处开专卖店？说起来，中兴大学惠荪林场的"惠荪咖啡"也混合了 40% 的曼特宁，不过这个事实人家是公开的，理由是这样搭配的咖啡味道更好。

趋利是商人的本能。在供大于求的情况下抬高价格也无可厚非。不过"古坑咖啡"的造假，还另有隐情。

那个被收押的古坑农会头目是借 2000 年台湾"政党轮替"上台的。这个堪称井底之蛙的家伙虽然相当地头脑不清，但"政策意识"倒是蛮强。"台湾咖啡"本意是产地在台湾的咖啡，他却自以为高明地将其拔高为代表"台湾本土意识"的咖啡，还不惜动用手中行政资源造势，用虚假的"台湾咖啡遍天下"来证明"本土政权的合法性"。究其目的，无非还是取悦上司与无知选民，以利一己之私。敏感的奸商捕捉到这个来自政党政治加上选情需要的机会，于是一场官商勾结让本来好好的"古坑咖啡"面临灭顶之灾。

其实咖啡不过就是咖啡。台湾因为独特的地理条件，种出来的咖啡酸度低、苦味弱，颇有风味。不过在台湾大规模种植咖啡并无比较优势。现实是能够生存下来的咖啡种植者靠的是营造一种在山野休闲，加上浓淡相宜的怀旧氛围吸引游客。如果非要给咖啡贴上政治标签，结果是弄巧成拙、害人害己，还坑了老老实实的咖啡农。

第五十五章 台北，国立历史博物馆的咖啡展

荷塘庭院环抱的台北"国立历史博物馆"，馆藏之丰富令我吃惊。参观这个博物馆，与馆内那些对华夏文明有丰富知识和精深理解馆员交谈，实在是人生乐事。当然，让我这个好咖啡之人乐不可支的，恰好是我到的那天，这个博物馆举办"台湾早期咖啡文化展"！

比较起"国立历史博物馆"的其他展馆展品，"台湾早期咖啡文化展"的展品稍显单薄。这也难怪，咖啡作为一个产业，自光绪十年（1885 年）英国德记洋行从菲律宾引种百余棵 *Arabica* 咖啡树到台湾算起，至今也不过一百余年。

台北"国立历史博物馆"馆藏主要来自民国政府败退台湾时，从"河南博物院"搬到台湾的中原出土文物。河南是中原文化的主要发祥地之一，流落民间的历朝历代文物无数。上世纪初，在欧美学习历史的留学生陆续学成归国，中国的现代考古学随之诞生。至此河南的文物发掘有了现代科技支持，进入鼎盛期。

当年河南又是军阀混战之地，故而当地的考古发掘，如无军队支持而又有发现的话，保住性命算是烧高香了。好在中华既出孙殿英之流的军阀盗墓者，也有钟情文物保护的军阀吴佩孚、冯玉祥。事实上，河南博物院就是在吴佩孚、冯玉祥支持下于 1927 年建立的。当年这家以收藏出土文物为主的博物院，与收藏皇家珍宝的北京故宫博物院，交相映辉，堪称中国两大世界级博物院。

说到保护中原文物的军阀，不能不提北洋陆军第 14 师师长靳云鹗。如果没有吴佩孚麾下这员悍将下令出土文物"应该归于公家"，甚至还掏钱原价购回已经落入奸商手中的文物，新郑县出土的春秋战国时期的郑（国）公大墓青铜器，如今台北"国立历史博物馆"的镇馆之宝，恐怕早已不知所踪了。

"台湾早期咖啡文化展"展出的实物，不过是些日本殖民台湾时代的咖啡馆用品。比较起该馆的"华夏文化展厅"那些价值连城的古物，客气点说也就是小巫见大巫。不过，协办展出的台湾云林县古坑乡的各家咖啡农，当场献艺用的是真正的自产咖啡，而非那些混了外国劣货的赝品。真正的古坑咖啡，品质之高，依我管见，堪称一流水准。想来也有道理，2300 万人口的台湾，竟然有 12000 家形形色色的咖啡馆，在竞争如此激烈的市场，没有高品质的咖啡，又如何立足？

有案可查的台湾第一家咖啡馆，是日本人 1928 年在台北建立的。台湾早期咖啡文化，其实也是不折不扣的日本咖啡文化。日本占据台湾的整整 50 年里，除了医学、美术、文学之类不会"危害日本统治"的学科外，台湾人不能学习诸如政治、经济、法律等学科。于是大批青年学子只能寄情于文学、戏剧、艺术，这种情形客观上繁荣了清谈场所咖啡馆文化。想想在巴黎拉丁区那些咖啡馆，你一不留神，也许就坐在乔治桑借着一根长长的香烟迷住了缪塞的椅子上了。如此说来，自人世间有咖啡馆以来，难道天下文人真的鲜有不好咖啡者？

在我的印象中，台湾比大陆"更像中国"。四处可见的繁体字、遍布大街小巷的庙宇道观、平民百姓脱口而出的引经据典、读书人的国学水平，无不令我惊讶和赞叹。回首我们大陆的"文革"浩劫，只用 10

年工夫，生生地把中华传统从百姓"灵魂深处"挖得如此干净，远远超过日本人在台湾苦干 50 年的效果，不由悲从心生。

历史没有假设。可是我还是禁不住想，如果台北故宫博物院和国立历史博物馆里的那些宝物留在原地，能否逃过"破四旧"一劫？

听说我是大陆来的咖啡客，主办者送我一册印刷精美的《台湾早期咖啡文化》和几包真正的古坑咖啡。他们还告诉我，台湾的咖啡农已经开始在大陆种植咖啡了。

第五十六章 听得风儿在轻轻唱

一位在俄罗斯学成归国的朋友送我几袋在莫斯科买的 Nadin 牌咖啡。咖啡袋子很精美，还用地图标明了咖啡豆的产地：牙买加、危地马拉、墨西哥、肯尼亚等。咖啡的味道很不错。看来这家丹麦公司在莫斯科的专卖店咖啡烘焙水准一流。

说中年以上的中国知识分子有深深的俄罗斯（苏联）情结并不为过。恐怕没有几个到了不惑之年的中国读书人不会唱《莫斯科郊外的晚上》："深夜花园里，四处静悄悄，只有风儿在轻轻地唱……"

这首从 20 世纪中叶流传至今，甚至在"砸烂一切封资修黑货"的疯狂年代也无法消灭的歌曲，悠扬又缠绵，确实动人心弦。时至今日，它还在感动着看屠格涅夫和托尔斯泰的小说、做季米洛维奇习题集、听柴可夫斯基的音乐成长的中国知识分子。

还有那在中国家喻户晓的俄罗斯芭蕾舞《天鹅湖》。

历史总是令人迷惑的。《天鹅湖》能在中国家喻户晓，居然要感谢甚至在"反修防修"的年代，也允许苏联早期电影《列宁在 1918》反复放映某大人物。

宣扬红色恐怖的电影《列宁在 1918》有几分钟《天鹅湖》华彩章节"快乐的小天鹅舞"和"王子与白天鹅双人舞"片断。"文革"期间，这两个片断迷倒了多少患"文艺饥渴症"的中国人。然而，在歌颂人类最伟大的情感--爱的"王子与白天鹅双人舞蹈"高潮中，影片却别出心裁地安排了一个赤卫队长闯进舞台，向观众宣布枪毙俄国末代沙皇的命

令，以及将要检查所有观众的证件，抓反革命分子，而闹得人人自危的情节。

舞台上的王子在如梦如幻的乐曲声中获得真爱；现实中患白血病的 13 岁俄国王子，连同父母一家大小七口，加上随从仆人，无一幸免被枪杀在地下室。比较一下虚构王子的美满结局与真实王子的悲惨命运，不禁令人欷歔。

关于《天鹅湖》传入中国还有一个早已被国人忘却，甚至在无所不能的百度、Google 都检索不到的事实。1959 年，世界首屈一指的苏联芭蕾舞大师乌兰诺娃在广州越秀山露天体育场演出《天鹅湖》，迷倒了现场 5 万余观众之后，屈尊在广州近郊的原东圃人民公社棠下大队（现棠下村）用竹木搭起的临时舞台上，为社员们表演了一段《天鹅湖》。以世界级大师身份在露天体育场和在乡下竹木舞台上表演世界名剧，乌兰诺娃算是空前绝后了吧？

1958 年毛泽东主席视察过棠下村，后来周恩来、贺龙、金日成也到过的，如今是一个典型的城中村，无数到广州寻梦的年轻人租房暂居于此，村民因此富足和闲逸。

不知道棠下村的老人是否会给那些外来的年轻人讲乌兰诺娃？我猜这一代年轻人大多数都知道 Su-27 和 AK-47，可是没几个听说过乌兰诺娃和捷尔任斯基；他们大多数会熟悉卡巴斯基和俄罗斯轮盘赌，却没有几个会喜欢红菜汤和列巴。至于渐渐老去的一代人，抗美援朝战斗故事片中志愿军的喀秋莎火箭排山倒海射向美军阵地的画面，也许依旧会激动他们的心。

西欧人用这样一个故事描绘俄罗斯人的性格：在风雪交加的山林寒夜，一个穷途末路的旅行者遇到一位俄罗斯老农。老农把剩下的伏特加倒入自己的两只桦树皮靴子，还拿出了最后一块黑面包。旅行者感激不尽地与老农分享了伏特加和黑面包，然后两人乎乎入睡。第二天俄罗斯老农醒来，看着睡在身边的陌生人，怎么也想不通这家伙居然分吃了自己最后一块面包。于是一刀宰了他。

这个故事是否准确描绘俄罗斯人的性格，我不敢妄下结论。但是，我们这个命定的邻居也真是一言难尽：作为穷凶极恶的"北极熊"，它拿走我们的东西之多，在列强中也算冠军了；作为指手画脚的"老大哥"，它给我们的帮助，大约也超过任何一个国家。

我那位学成归国的朋友送我的咖啡非常好。电动磨豆机一开，早已是满屋芳香。俄罗斯的地理位置种不成咖啡树，但是这不妨碍俄罗斯有顶级咖啡。想想某些坐井观天的蕞尔小国居然把咖啡烘焙技术当做"核心机密"，不禁哑然。一个半世纪前率先把人送上太空，咖啡也喝了几百年的民族，当然有办法喝上好咖啡了。

第五十七章 阿根廷咖啡，带酸的美味咖啡

一位到中国验收设备的阿根廷客人给我带来了两包阿根廷咖啡豆。这些咖啡豆颗颗圆满，像是从一个模子里出来的。豆子经过浅浅烘焙，呈现出淡淡的灰色，十分悦目。

咖啡味道不错，美中不足的是酸味重了点。

儒勒·凡尔纳笔下壮丽又神秘的安第斯山脉和潘帕斯大草原、麦当娜性感十足的"Don't Cry for Me, Argentina"、马尔维纳斯群岛那场惊天动地的海空战，还有出尽风头的大球星马拉多纳……这些都是几代国人熟悉的阿根廷标签。

如今胖乎乎的马拉多纳大概是中国最广为人知的阿根廷人了。这家伙是个不折不扣的足球天才，在他退役之后，足球界至今没有出现如此光芒四射的球星；他又是颇具争议的人物，如今他只要现身媒体，十有八九是负面新闻：吸毒、不当性行为、花天酒地、百病缠身等。

就球技高超而言，整个 20 世纪非马拉多纳莫属；就人品而言，实在不敢恭维。可是不恭维不等于不喜爱。人是一种表里不一的生物，在大雅之堂喋喋不休高谈道德伦理，私底下却由衷地喜爱青楼花魁，还有那行为乖张、球技高超的老马。

大千世界无奇不有。这个世界有两件看上去风马牛不相及，细细琢磨又几分相似的事情。

其一是关于死因成谜的阿拉法特行事方式。这位为"巴勒斯坦解放事业"奋斗终生的人，却同时是一个"从来不放过任何一个导致失去机会的机会"的人；其二是我们"锲而不舍地呵护着一个注定失败的体制"的足球领袖。

每当历史给巴勒斯坦人千载难逢的机会关头，无论这些机会是来自国际社会的斡旋，还是以色列少数派左翼领导人难得的妥协，"从来不放过一个导致失去机会的机会"的阿拉法特，总要挖空心思寻找事端毁之而后快。结果是自己带着建国黄粱梦走进黄泉，留下同胞陷入看不到尽头的内战和贫穷。最讽刺的是，在阿拉法特的生命周期里，他的宿敌--以色列结束了 2000 余年的亡国史，建成了一个政治、经济、科技和国防全面现代化，拥有核武的民主国家。

我们"锲而不舍地呵护着一个注定失败的体制"的足球领袖，则不断地投入百姓创造的财富维持一个僵尸般的体制。他们如此坚定不移，哪怕是这个体制豢养的大牌球员酗酒斗殴，或被打瞎了眼或被挑了脚筋；甚至在密室残杀女友、当街捅死债主，也绝不言弃。结果是"广大球迷"唯有绝望地看着那些骄横跋扈的球员们一次又一次在国际比赛中丢人现眼、洋相百出。

专制的结果是光荣还是耻辱，取决于它的领袖是伟大还是卑劣。不幸的是，巴勒斯坦人和中国球迷，都没有碰上天降明主的运气。

老马的品性确实有问题，但是，他再怎么道德沦丧毕竟没有犯罪。况且，毕竟他带领阿根廷足球队屡登世界足坛高峰；毕竟他以行云流水、如梦如幻、赏心悦目的球艺，给我们带来了兴奋和快乐。这就是我们喜爱他的理由。

完美无缺自是古难全。只要缺憾不是致命伤，或许它还能烘托美好的精彩。如同我手中这杯阿根廷咖啡，尽管或多或少有我不喜欢的酸味，但是它依然是美味的咖啡，慢慢地品味它依然是乐事一桩。

第五十八章 阿根廷式爱尔兰咖啡：是冷，还是热？

阿根廷绝对是一个咖啡消费大国。在首都布宜诺斯艾利斯，大街小巷咖啡馆林立。咖啡馆生意之兴隆，甚至在咖啡馆外头的人行道上，也排满了雅致的小圆桌。华灯初上的时候，三三两两的阿根廷市民围着桌子啜咖啡，一副心满意足的模样。

在这些充满拉丁式浪漫色彩的咖啡馆，你可以喝到口味非常特别的咖啡。花上 13 比索（大约 30 人民币），点一杯阿根廷式的爱尔兰咖啡慢慢享用，是一件非常愉快的事情。

阿根廷式的爱尔兰咖啡很特别：一个冰淇淋球浮在掺有大量威士忌的滚烫 Espresso 上面，再用厚厚的、撒上巧克力粉的发泡奶油盖住那美味的冰淇淋球。这爱尔兰咖啡啊，喝着喝着，一种从南极直达赤道的感觉会从你的嘴唇跳跃到心房。冰淇淋、Espresso 与威士忌的交互作用，让你在清醒和微醺之间徘徊，那种感觉真是神奇至极。如果你嫌威士忌太强烈而担心自己把持不住，你可以换一杯用 Cognac 替换威士忌的 Italiano 咖啡，然后像我一样，五十步笑百步地看着自己的同伴享用威士忌加 Espresso 的憨态。

阿根廷首都布宜诺斯艾利斯是一个奇妙的城市。咫尺之间是美轮美奂、花团锦簇的富人区与污水横流、垃圾遍地的贫民区；在灯红酒绿、人头拥挤、彻夜狂欢的探戈歌舞厅门口，蜷曲着露宿街头、浑身恶臭、不名一文的流浪汉；堆满琳琅满目商品的大型商场外面，满街尽是眼神绝望的练摊小贩。

星期天我们在马拉多纳的出身地 La Boca 游逛，沿着河边走，无意中走进了贫民区。等我们突然发现垃圾满地、臭气扑鼻，还有饿犬在身边流窜时，心里不禁发毛。这时候，从一个人绝对不可能伸直腰的窝棚里，走出一个衣衫褴褛的黑胖女人。

黑胖女人拦住我们，手舞足蹈、叽哩呱啦不知说些啥。她看见我们站着不动，急了，连拉带赶地把我们带到附近一栋小房子前，径自进去，然后带出来几个背着枪的警察。

听那些警察解释，才知道这个地方十分危险。那帮警察电话招来一台出租车，吩咐司机把我们送到只隔了几个街区的 **Puerto Madero**。一到这个阳光明媚、风景如画、豪华餐馆和探戈歌舞厅林立的旅游区，正在游玩的一群中学生围上来，一面唱一面跳地要和我们一起拍照。此情此景，想起几分钟前那个地狱般的贫民区和那位善良的、我们还来不及道谢就离去的脏兮兮的黑胖女人，不禁欷歔：贫富悬殊是南美的通病，不过人心善恶不是由贫富决定的。

阿根廷式的爱尔兰咖啡味道真好。随着凉丝丝又嫩滑无比的冰淇淋在烫嘴的威士忌与 **Espresso** 混合液中慢慢地融化，这杯咖啡的口感和味道在不断地变幻。冰淇淋在热酒与热咖啡中是怎样融化的？隔着厚厚的奶油，我看不到。不过，经验告诉我，无论那冰淇淋被冻得有多硬，无论那层奶油保温效果多好，坚冰最后一定会消融，杯中的爱尔兰咖啡的温度梯度会渐渐趋于平坦。嫌它乍冷还热，冰火两重天？那你等吧，它总会变得"和谐"的。不过这个时候，它却没有了变幻之美。

第五十九章 谁需要掏钱买咖啡？

一走进阿根廷这家刚买了中国设备的工厂的大门，就可以看到自动咖啡机。咖啡机上有 6 个按钮，其中 4 个按钮对应 4 种咖啡：小杯和大杯的 **Espresso** 或 **Cappuccino**；另外 2 个按钮，一个是热巧克力，另一个用来调节加糖量。

往那机器塞进一枚特制的硬币，先按那个调节加糖量的按钮，选好你喜欢的甜度，然后按下你喜欢的饮品按钮（我通常选大杯的 **Espresso**），机器会先不声不响地推出一只纸杯，再吱吱响地磨咖啡豆，最后滋滋响地向纸杯注入香喷喷的咖啡。当液晶屏显示出"任务结束"时，你就可以拿起纸杯喝咖啡了。这家伙真是好玩又方便。

方便是方便，但是这些机器明白无误地证明了等级分明是人类社会不变的特征：管理人员有权免费且无限量喝咖啡，工人则要付半个比索买一杯。

位于布宜诺斯艾利斯市郊这家在本行业独占鳌头的工厂，厂门常闭，工人进出要检查随身物品，送货提货车辆要登记。这一切，连同布宜诺斯艾利斯街道旁成堆的垃圾、遍地废纸烟头汽水瓶，还有隐蔽在高速公路"阴暗角落"拍摄超速车辆的警察与既爱玩命飞车、又会不顾死活地见缝插针、还能谙熟地躲避警察监视的司机，都似曾相识。不过，看到工厂警卫一面检查工人的私人物品，一面与下班工人嘻嘻哈哈，又觉得有几分新鲜。

这家工厂的工人工作效率之高、干活之勤奋自觉、劳动技能之熟练，令我吃惊；每天与我们上班见面握手、下班分别拥抱，还从家里带给我们点心，让我感动。这些西班牙人的后裔还掏钱请我喝咖啡--一杯价格与当地超市 50 克牛肉相当的咖啡。对工资比自己高的上司有喝免费咖啡的权利，他们似乎不在意。

同是咖啡，有人免费享受有人必须掏钱买，在这里大家都觉得很自然。差异是大千世界的永恒特征，平等是理想主义者的缥缈梦幻。

1532 年一个上午，西班牙军官皮萨罗带着 168 名士兵，在上帝的仆人--修士德巴尔维德发出狂吼："基督徒们！向这些拒绝上帝福音的狗敌人冲过去....."之后，杀向手无寸铁的印第安人。在黑夜降临之前，这 168 名士兵加上军官皮萨罗和修士德巴尔维德总共要了近 7000 名印第安人的命，还俘虏了印加帝国的皇帝阿塔瓦尔帕。在勒索了堆满 22 英尺长 17 英尺宽 8 英尺高房间的黄金--人类历史上空前绝后的赎金后，西班牙军官皮萨罗违背了自己神圣的诺言，卑鄙地杀害了阿塔瓦尔帕。西班牙向南美的大规模殖民与掠夺由此拉开序幕。而南美的原住民印第安人，在几乎所有土地被掠夺殆尽之后，花了接近 500 年，人口才勉强恢复到欧洲人杀到之前的数量。

在军官皮萨罗，修士德巴尔维德和那 168 名士兵眼里，印第安人可尽情杀之，哪来什么"人人生而平等"一说。

在 475 年之后，那些强盗们早就没了脾气的后裔，在别人的土地上为生活而勤奋地工作着。不久前民选政府创下的 22% 失业率是他们挥之不去的噩梦；"明天我该去哪里"是他们心中难解难消的恐惧。

在当今这个世界上，无论在物质领域还是在精神层面，他们的后裔已不再是强者。1982 年，在付出了千余士兵的生命之后，他们那些不中用的后人还是耻辱地把祖宗抢来的马尔维纳斯群岛让给了另外一帮强盗。

当我有滋有味地喝着祖籍欧洲的工人花钱买给我的咖啡时，作为人，我心存感激。其实我口袋里有的是叮当做响的钢蹦。因为尊重我这个请来的中国 Supervisor，所以他们的上司总是笑咪咪的一把一把地塞给我钢蹦。

这是不是健康的心理？我不知道。可是我知道我不是圣人。我只是一个爱喝咖啡的平常人。

第六十章 身在异乡的西西里人和意大利式咖啡

在南纬 17 度、东经 145 度、海拔 460 米的澳大利亚小镇 Mareeba 附近，Mario 夫妇经营着一个叫 Tichum Creek 的咖啡农场。Mario 先生是个慈眉善目的老头，手脚麻利极了。坐在老人家农场咖啡馆的花园，慢慢品他风味十足的咖啡与家制点心，真是别有滋味。

"我是西西里人。我的咖啡和点心都是意大利式的。"

Mario 先生笑咪咪地对我说起自己的身世："Sicilian, Maffia, youknow（西西里人，黑手党，知道吗）？"

Mario 先生告诉我，他是第二代意大利移民。二战后的意大利一贫如洗，Mario 先生的老爸跑到澳洲，先种甘蔗后种烟草，慢慢赚下一份家业。后来烟草种植业在当地式微，Mario 先生从 1991 年改种咖啡至今。

这位左看右看都没有半点好莱坞大片中黑手党模样的好好先生，介绍祖籍时干吗非要扯上"Maffia"，真是有趣。不过，我却是无比喜爱意大利咖啡的。

第六十一章 种咖啡的盎格鲁—撒克逊人

在坦桑尼亚出生的 Jaques 先生和他在桑给巴尔出生的太太都是英国殖民者的后代。Jaques 家族原先在乞力马扎罗山麓种植咖啡，直到上个世纪中叶坦桑尼亚独立。

非洲民族独立运动无情地打碎了殖民主义者的美梦。Jaques 先生不得不丢下大部分财产，移民到澳洲。

早年的欧洲殖民者在非洲可谓坏事做尽。不过，把账算到他们的后裔头上，既不公平又愚蠢。争取到独立的非洲人可以没收他们的财产，但是对这些殖民者后裔掌握的技术和管理知识，用暴力没收则成效甚微。Jaques 先生到达澳洲后，很快就相中了南纬 17 度线 Atherton Tableland 的 Mareeba。于是他重操旧业，种植咖啡。在历时 30 余年、经历了两次破产后，用 Jaques 先生的话说，他终于用“辛劳、汗水和血泪”，建起了一个有 2.5 万株改良 Arabica 咖啡树的现代化咖啡种植场。

殖民地的土著完全有理由憎恨欧洲殖民者。以澳洲为例，在 18 世纪末欧洲人大规模“拓殖”澳洲之后，澳洲土著人口锐减了 80%。可怜的澳洲土著，要么被白人枪杀--对白人殖民者来说，“土人”与袋鼠无异；要么在获得免疫力之前，被白人“不经意”带来的流感、麻疹、伤寒、肺结核、梅毒之类细菌病毒杀死；再要么被迫接受白人恩赐的最仁慈的死法：迁居到根本不适合人类生存的不毛之地，“自然地”消亡殆尽。

这是真实的历史，连在土著原住地当家做主人的白人也直言不讳，且脸皮三尺厚地为之著书立说。不过，当土著们翻身做主人的时候，以其人之道对付殖民者的后裔是愚蠢且不合时宜的。看看曼德拉的南非与穆加贝的津巴布韦截然不同的现状，个中道理，不言而喻。

Jaques 先生种咖啡还兼办旅游。你花不到一百人民币，可以坐敞篷车游览绿油油的咖啡田，听导游讲解现代化的咖啡采摘机器，看介绍 Jaques 咖啡种植场历史的电影，参观水洗咖啡果的工厂和烘焙车间。这里一切都是公开的，没有人阻止你四处拍照。最后，你还可以

品尝他们的咖啡和咖啡酒。如果你愿意，还可以多花点钱让 Jaques 先生开他那蜻蜓般的小飞机带上你，鸟瞰附近迷人的景色。你要是喜欢，也可以花 22 澳币买整整一公斤质量上乘的 Jaques 烘焙咖啡豆，或者请工作人员带你看他们买的中国拖拉机。

一个掌握了现代农业技术和管理方法、懂得融资的盎格鲁-撒克逊农民，Jaques 先生，最终在当今富国澳大利亚扎下了根。他的前一个居住国坦桑尼亚依然是地球最贫穷的国家之一。

在 Jaques 咖啡种植场入口处，成排地摆着 Jaques 先生从附近山上收集来的冢蚁丘（一种澳洲白蚁（Termite）建的巢）。这些由澳洲白蚁一粒一粒叼来砂土，然后混合了它们一点一滴地吐出来的分泌物而建成的蚁丘，坚如磐石，有大半个人高，两个成年人还未必抱得拢。

千百万年来，这冢蚁丘啊，在澳大利亚茫茫大地上，静静地，又专注地对着蔚蓝的苍穹，似乎在期待上苍终有一天会倾听它们无言的述说。

第六十二章 在澳洲咖啡园打工的香港 MM

Jaques 咖啡种植场有个打工的香港 MM。她二十出头，脸上淡淡的古铜色彩，流淌着热带阳光的灿烂。

这香港 MM 个子不高，手脚却十分麻利。她是咖啡师，又是服务员，还是前台收银。她告诉我，大学毕业后，她在香港工作了一年，然后独自一人，跑到 Atherton Tableland 这个乡下咖啡种植园，打这份包食宿、时薪 10 澳元现金的工。

在她端来一杯牛奶泡泡上有美丽花纹的 Cappuccino 时，我问她一个有点傻的问题：如今香港经济不错，你干吗来这里打工？

香港 MM 笑咪咪地回答说：我想得到更多的工作经验，我也喜欢这里美丽的风景。

我接着问她一个更傻的问题：你父母放心吗？

"哎呀，我是大人啦！"

这些年我来往于祖国和大洋洲，多有遇到这种朝气蓬勃独闯天下的小 MM。比如一位在澳洲偏僻的养马场踮起脚尖给大洋马擦身子的小

小个头、满脸阳光的日本姑娘；又比如一位赚了点富余的打工钱，就租一辆自行车，独自一人蹬到新西兰大山深处的高大健硕、意气风发的德国丫头。

我也在悉尼唐人街碰到过一副苦瓜嘴脸、垂头丧气又无精打采地端盘子的大陆青年；在专门做国内同胞生意的"免税店"、"厂家直销点"，碰到巧舌如簧兜售买之昂贵、食之无用的鱼油蜂胶之类"补品"或者廉价珠宝的同族青年男女。每当看到此情此景，不由得有几分心酸：我们这个砌了围困自己两千多年的长城的民族，把民族锐气砌到哪里去了？

有一位房地产开发商沾沾自喜地给我传授他的教子经。他说，为了解决他的孪生子在国内"养尊处优、不思进取"的问题，他把孩子们送到美国读"名牌大学"。而且他只负责交孩子们的学费和房租。至于生活费，要儿子们自己打工解决。

"我要他们一面读书一面打工赚吃饭钱，赚不到钱就饿肚子。我还要他们每个月换一个地方打工，这样他们就会有不同的打工经验。现在他们可受锻炼，可懂事了。"

开发商得意扬扬地说。

我明白他老兄望子成龙的迫切心情，也丝毫不怀疑他为儿子的将来绞尽脑汁。他的教子经听上去完美无缺，只是这老兄有意无意"漏掉了"讲述其中的某些关键：比如孩子们的亲娘比他们更早到了美国，然后一直在那里为这对宝贝孪生子"陪读"；还有他的宝贝们到底哪来的通天本事，在言语不通的异乡一面上"名牌大学"，一面还能"每个月换一个地方打工"。

香港 MM 做的 Cappuccino，牛奶泡泡上面的花纹美丽又简洁。牛奶泡泡下面的咖啡，味道醇和而厚重。

望着香港 MM 的背影，我突然想起成群结队在欧洲的大街和乡间游走，操着结结巴巴的英语，手上捧着一本"Easy

Europe"(一种本国文字和英文对照的欧洲旅行指南)，不用导游，也没有家长陪同，到处跑到处钻的日本、韩国、新加坡以及香港、台

湾的大学生和中学生。想着想着，我竟然心生疑惑，杞人忧天起来：将来我们的小皇帝怎么与之竞争？

第六十三章 澳门，对着老虎机喝咖啡

在赌场林立的澳门，你可以轻易地在挤满了红眼赌棍的赌场里找到一个安静的地方品咖啡。比如那家门前广场每 15 分钟一次大型音乐喷泉表演，有 600 间客房和 200 张赌台、350 台老虎机的"永利"(Wynn Casino)，在挤满了熙熙攘攘赌客的 350 台老虎机中间，居然有一家摆着一副永远不变的温柔浪漫面孔的星巴克。如果你喜欢，尽可以花个等于十几块人民币的澳门币，在这个居于喧闹中的僻静一隅，买一杯咖啡，然后悲天悯人或者幸灾乐祸地欣赏咫尺之外的老虎机是如何按当今世界最伟大的数学家、最杰出的心理学家和最聪明的电脑天才联手创造的程序，按部就班地吞噬那些红眼赌棍的财富。

前些天我就是这样在"永利"，看着我的朋友有去无回地第 N 次，然后是第 N+1 次往老虎机里塞角子的。

刚过百年华诞，被称做"老虎机"的 Slot

Machine，堪称人类最伟大的发明之一。你只要在这种一学就会的机器前面练上那么一小会，你就会变成巴甫洛夫教授实验室的那条狗。唯一不同的是，那狗听到巴甫洛夫教授的铃声会摇尾巴流唾液，而赌徒只要听到这家伙发出的悦耳乐声，就一定会扑上去喂它金钱，直到钱包空空如也，还不肯善罢甘休。

任凭多少富豪或腐败官员在没有老虎机的 Casino 贵宾室一掷千金，对赌场贡献最大的还是成千上万掏出一个子儿又一个子儿喂老虎的普罗百姓。在美国，赌场 70% 到 80% 的营业收入，60% 以上的利润来自老虎机。在老虎机的面前，"二八"定理被彻底颠覆：多于 80% 的人民群众比少于 20% 的富豪重要。于是按经济规律办事的澳门赌场，无一例外地为最广大的人民群众提供"优质服务"：从直达各个口岸、机场、港口、巴士站的免费交通工具，到赌场内的免费饮料、免费餐食等，一应俱全。

看看潮水般涌入澳门的国人，想来 Casino 可以列入国人最熟悉的英文单词之一了。中国人的特征之一是"含蓄"。外来语言的进入，给国人表现"含蓄"提供了新的工具。个人身份"雅"也好，"俗"也好，告诉别人自己是去 Casino 而非去赌场，总是心中更觉坦然。正如西俗雅痞用 Make love 替代以爆破音发出的那些个汉语同义词，文绉绉地好像自己真有几许绅士淑女风度，还美其名曰：Make love 这词啊，赋予了人类赤裸裸的本能一种多么美好内涵啊。

在炎炎夏日，坐在澳门任何一家金壁辉煌又清凉舒适的 Casino，花十几块钱，一面喝咖啡，看着熟悉的或者陌生的人与老虎机作绝望的搏斗，心中不由百味丛生：既似有几许悲天悯人，又似有几许幸灾乐祸。不过，如果以为澳门除了 Casino 而别无他物，那是大错特错了。澳门真正令我着迷的是中西文化竟然在这个小巧玲珑的城市里和谐地融为一体。在这整个老城区被联合国列入《世界遗产名录》的城市，到海边的安德鲁老店，或者去市内的安德鲁前妻玛嘉烈的"新"店，点一杯咖啡，来两个热气腾腾的"葡挞"，三五知己，海阔天空，那真是一乐也！

第六十四章 每逢佳节倍思亲：中西合璧的咖啡月饼

对我来说，传统节日之中，春节太热闹，清明过于虚伪，端午有点矫情。只有中秋节荡漾着浪漫与温馨。

"每逢佳节倍思亲"是中秋永恒不变的主题。被人惦念总是温馨，思念他人难免伤感。故而在"思亲"的脉脉温情之中，亦夹着一丝淡淡的忧愁。

月饼是物化的中秋节。月饼很有风味，可惜，年复一年对着一成不变的中式月饼，也难免视觉与味觉双双出现"审美疲劳"了。然而，当我接过那位才情出众的香港朋友送我的星巴克月饼，竟不由眼前一亮。

星巴克月饼，形状居然像星星，色彩却像台湾的风梨酥，上面贴着一块印着花体 Starbucks 字样的圆形巧克力，里面的馅，居然是"

香浓咖啡果仁”。等我看够了这惹人爱的东西，下定决心，半吻半咬一口过去，啊哈，好一个咖啡香沁人心脾的月饼！

在这个经济至高无上的时代，没有什么是不被商业代的商业渗透。月饼当然不例外。除了星巴克这个来自域外的商家，哈根达斯有冰淇淋月饼，比利时的 **Bel-Zims** 有纯鲜巧克力月饼。时至今日，中秋节浪漫加温馨也好，夹着几分伤感也罢，“每逢佳节倍思亲”这份本来自然又纯洁的人类情感，竟变成非要靠互赠月饼来表达，连洋人也来凑热闹。

科学家一直怀疑动物界里，是否只有人类会用礼品表达情感。直到不久前，动物学家拍下了野外一只雄黑猩猩居然摘了一个木瓜送给一只雌猩猩然后成了它夫君的整个过程。当从电视上看到那只雄黑猩猩正含情脉脉地看着雌猩猩大嚼木瓜时，我不由得松了一口气：为一己私利送礼，原来并非人类专利。

授予或接受礼品本是人之常情。我吃那星巴克月饼时心里就热乎乎的。但是送人的月饼藏在披金带银还镶钻石的盒子里，月饼馅还混有金箔，却是必有蹊跷。假借某种情谊而图利，实在亵渎人类情感，还坏了社会风气与秩序。因此，也才有了我们政府年复一年动用行政资源“查处”月饼是否“过度包装”。

无论我们政府的这种行动是否婆婆妈妈，是否本末倒置，香港星巴克月饼的包装大概惹不着廉政公署 **ICAC**。因为星巴克有言在先：为了“环保”，在指定的期限内，你可以用那个纸月饼盒换一杯“8 安士的推广饮料”。多么精明的商业头脑！

喜欢星巴克也好，讨厌它也罢，毫无戒心地用印着“用循环材料制造”的特制“星巴克餐巾纸”擦嘴巴，那是因为我们相信它。对人对事，你一旦投入了信任，你就放弃了防范。

可是，说来说去，这互送月饼究竟代表什么？

大概用维特根斯坦的话回答最妙：我送你玫瑰花，难道还要把它的根也一并送上？

第六十五章 彩云之南：从不喝咖啡的咖啡种植 场老总

从中国咖啡第一大省云南最重要的咖啡产区--怒江河谷回来，一进家门，第一件事情居然是急匆匆地开机煮咖啡。

2007年国庆黄金周，从潞西（芒市）开始，驱车经畹町、瑞丽、盈江到腾冲，翻越高黎贡山到保山，行程近千公里。一路上，满目尽是秋黄初上夏绿依然的禾杆挑着金灿灿的稻穗，或是铺满了千娇百媚的高原坝子，或是风情万种地摇曳在层层叠叠的高山梯田。偶尔山间翠绿的密林与坝上金黄的稻田之间，还跨着一条妩媚的七色彩虹，如梦如幻。车到保山境内，但见绿叶油油的咖啡树，挂满了红红绿绿的咖啡豆，成排成排骄傲地挺立在撒满灿烂阳光的山坡上。啊哈，好一个美丽富饶的彩云之南！

可是，在滇西这片号称出产世界顶级咖啡豆的地区，无论怎么努力，我也只是在"中国第一魅力名镇"和顺乡一家刚刚开张两个月的小酒吧，喝过一杯出自廉价的塑料咖啡机还带着一股陈味的"云南小粒咖啡"。令我吃惊的是，在保山市区最高级宾馆里的 Coffee Bar，当我指着酒水牌点"云南小粒咖啡"时，那位着装整齐的侍者居然一脸茫然地说"我们只有雀巢速溶"。

在高黎贡山东麓的怒江边上，有一个种植了近百万株咖啡树的咖啡种植场。三三两两收咖啡豆的傣族姑娘，穿着花衣筒裙，仙子般地在密密的咖啡树林里时隐时现，抬眼望去，果然诗情画意。可惜面对农人辛劳而吟诗作赋，无非文人骚客所为。而那些正值豆蔻年华却不知粉黛为何物的傣族少女，烈日之下，却必须每日完成50斤咖啡果的采摘定额，获报酬20元。

这个咖啡种植场聘请的老总是一位资深咖啡种植专家，身材瘦小而满脸憨厚。那满山挂满了成串咖啡果的茂密咖啡林，无可争议地证明了他出色的咖啡栽培和密植技术。可惜的是，除了欣欣向荣硕果累累的咖啡树，种植场无处不显出它经济上的窘迫。

采摘 50 斤咖啡果，报酬 20 元，如果没有人教唆，那些当地的傣族姑娘不至于为此造反。对企业来说，这个咖啡种植场的生豆亩产大约 240 公斤（每公斤成熟的咖啡果可以晒出六分之一公斤咖啡豆），按它历史上最好的卖价 16 元人民币每公斤生豆计，劳作整整一年，每亩地收入大约 3840 元。如果按平常年份计算，生豆卖价有 10 元/公斤就算不错了，那么每亩地收入只有 2400 元。

无论是傣族姑娘或种植场老板，单是要靠这点收入致富，那是痴人说梦。难怪只有经济发展水平比中国更低的国家愿意种豆子卖豆子。

所谓富饶的贫困是最可怕的贫困。有种植咖啡的最佳地理和气候条件，不等于可以靠种植咖啡而富裕。因为市场才是支撑一个产业的决定性要素。而拥有世界种植咖啡的绝佳地理和气候条件的云南，偏偏缺乏起码的咖啡消费内需。别说陪我同行的一众十余滇省精英，个个怀揣“私家普洱”，纯属赏脸地陪我游咖啡园；单说这位带着我满山跑、满嘴咖啡种植经，却只会以茶待客的农学家，自己就从不喝咖啡。他也很诚恳地说自己不懂咖啡的烘焙，对咖啡的营销更是九窍全通。

有人说，云南咖啡业的现状，是一项产业政策的结果：一个甘当国际咖啡大鳄原料供应商政策的结果，一个把自己的咖啡产业定位在与越南、埃塞俄比亚或者危地马拉这些国家的咖啡产业同等位置的产业政策的必然结果。可是，按孔老夫子的说法，“一言丧邦”不是政策决定者的过错，而是臣子们“莫之违也”。如此说来，云南咖啡业的窘况，错在臣子们习惯性地照章办事。细细想来，老夫子这样说，虽然有袒护领导之嫌，却也不无道理。如果有人明知政策有问题，或者不动脑子只会盲从，自觉自愿地烧他自己的钱，那是活该。但是，如果烧的是纳税人的钱，那就是罪过了。

从云南回来，我冲进家门第一件事，竟然是急不可耐地往我的咖啡机塞入出门前剩下的一点点“清风留影”，滇士麦田原巧手烘焙的云南咖啡，一种足以与 UCC、Lavazza 一比高下，却还待字闺中的云南咖啡。

第六十六章 在 Lutter&Wegner 喝咖啡：历尽劫波尤自在

到柏林这家叫 Lutter& Wegner 的餐馆用餐完全是因为它那古色古香的外形。劳累了多天，我有点昏昏然。于是一坐下，先点一杯咖啡提提神。

漂亮的餐馆小姐很快端上一杯 Espresso。哦，一个精致的白瓷杯，黑黝黝的咖啡冒着白色的蒸汽，这杯 Espresso 啊，它可是我在德国喝过的味道最好的咖啡。

因为不是吃饭时间，餐馆的客人少，我借机与这位精通英文的德国姑娘聊起来。原来，Lutter&Wegner 是一家有百年历史的餐馆。二战时期，几乎整个柏林被盟军夷为平地，这一区更是片瓦不存，唯有一座叫 HUSEHUTH 的房子幸免。而 Lutter&Wegner 餐馆就是这大房子的一部分。

夹在现代建筑之间的 HUSEHUTH 看起来有几分神秘。当黄昏来临之际，如果你凝神注视着它，你会觉得它似乎在吞吞吐吐地讲述着历史的诡秘。

HUSEHUTH 是 Daimler 集团（生产奔驰车的 Mercedes-Benz 公司东主）在柏林墙被推倒后不久买下的产业，现在用作办公室和展馆，展出集团收藏的艺术珍品，供人免费参观。

同是发明汽车和内燃机的工程师和公司创始人，戴勒姆先生（Daimler）在国内远没有本茨先生（Benz）有名。非常有趣的是，同样的 Mercedes-Benz 车，欧洲叫梅塞黛斯（Mercedes 是这种车最早的代理商和投资人、奥地利驻法国尼斯总领事 10 岁女儿的名字）；华人却喜欢用 Benz 来命名：台湾叫“宾士”，香港叫“平治”，在以人口比例计算文人雅士应该更多的大陆，叫“奔驰”，一个音、意俱佳的译名。

奔驰车是富起来的国人首选车。德国则是工程界人士的朝圣地。如果不计较外形，德国产品几乎无懈可击。比起法国产品，德国产品看上去似乎缺乏浪漫色彩。比如与 HUSE HUTH 同一区那些出自先锋

派建筑大师 Hans.Scharoun 的杰作：柏林爱乐音乐厅、柏林国家图书馆等；又比如近年建成的 Daimler-Chrysler Platz 和 Potsdamer Platz，看上去总叫我们这些学工程的人联想起厂房和机器，一种亲切的"技术感"油然而生。

与 Daimler-Benz 公司一样，无数伟大的德国公司创始人是科学家、工程师。联想到那些遍布大小城市，以德国技术发展史为展览主线的德意志博物馆，总有拖儿带女的父母，比比画画地给孩子解释博物馆展出的各式各样技术模型，我似乎窥探到德国工业技术经久不衰的奥秘，似乎也从一个侧面理解到，被二战夷为平地的西德，战后剩下的机器设备几乎被搬空，且支付了天文数字战争赔款，然而不到 30 年后，它竟成为世界第三大经济体、欧洲的领袖。即使是实行计划经济的东德，在大约 20 年间，单独向苏联支付了等于苏联提出德国必须向全体战胜国缴付的战争赔款总数三分之二的同时，还成为前社会主义阵营经济最发达、生活水平最高的国家。

建于 1912 年，古色古香的 HUSE

HUTH，这座在盟军地毯式空袭后屹立不倒，然后孤零零地凝固在柏林墙跟前 28 年零 3 个月房子，如今风貌依然。与它结伴的餐馆 Lutter&Wegner，宾客如云、生意兴隆。

喝过 Lutter& Wegner 美妙的 Espresso，我精神爽朗起来。同事点了一瓶产自美茵河畔的红葡萄酒，我们边喝酒边开始点菜。

我点的是匈牙利名菜 Guolash，数十年前因为赫鲁晓夫一句逗乐的话在国内出了名的"土豆烧牛肉"。与它的咖啡一样，Lutter&Wegner 的 Guolash 绝对是柏林美味之一。

第六十七章 柏林：有个地方，我不想喝咖啡

那天傍晚时分，我从 Potsdamer Platz（波茨坦广场）沿着 Ebert 大街，向勃兰登堡门走去。柏林的初冬，瑟瑟寒风有几分刺骨，这时候，有一杯热咖啡多美啊。

一定有的。柏林，这个被誉为"从废墟飞起的凤凰"的城市，无论从哪个角度看，比起你说得出的任何欧洲大都市毫不逊色。热咖啡？

哪怕是小小的纪念品小卖店，准有吱吱响还喷蒸汽的咖啡机，准有味道不错的热咖啡。德国，这可是当今世界上出产滋味最棒的烘焙咖啡和质量最好的咖啡机的国家之一啊。

可是，一走到 Ebert 大街，都市的喧闹竟戛然而止，无影无踪。暮色中，整整齐齐地排列在 19073 平方米的土地上，长宽相等高度不一的 2711 个黑色棺木般的无字水泥碑，突然出现在眼前。一种无法诉说的震撼，直冲心田。

那是 2004 年落成的"欧洲被害犹太人纪念碑群"。

2711 个黑黝黝的无字水泥碑。

碑群底下是静悄悄的展室。展室没有实物，只有这样一些黑白照片：一个戴着鸭舌帽的犹太男人，面无表情地坐在堆满尸体的万人坑边缘上，一个衣冠整洁的德国军官对着他的脑门正准备开枪；或者一个年轻的德国士兵，正在认真地射杀蜷曲趴在山坡上的几十个犹太妇女，而这些裸体女人的生殖器正正地对着这个也是由同样器官生下来的英俊日尔曼小伙子。

按照自己的好恶决定一个种族的存亡本是上帝的专有权。耶和华老人家就干过这种事情：当他发现人类"堕落"的时候，他毫不犹豫地用大规模杀伤性武器（滔天洪水）将"堕落"的人类统统灭绝而后快。当然他也留下了诺亚一家，因为诺亚听话（见《旧约·创世纪，6-8》）。

数千年之后，诺亚的后代，大权在手的奥地利下士希特勒也按照自己的价值观决定了一个"令人厌恶"的民族的存在。与耶和华的行径稍有不同的是，变成元首的希特勒下士，并没有放过那些"听话"得有枪顶着脑门也一声不吭的犹太绅士、那些"听话"得自己脱光衣服受死的犹太淑女。

希特勒是人，他不是神。可是，偏偏在上帝创造的所有生灵之中，唯有拥有大规模自相残杀的智慧、技术和决心。上帝把这种独特的本事赋予了人类，到底是他老人家故意的，还是因为创世的复杂导致他出了错？

这里静极了，静得你可以清晰地听到每一个参观者的呼吸声。只有第三展室（“姓名室”）例外：在那里，有一个低沉的声音在宣读四面墙壁上大电子屏幕同时显示的欧洲受害犹太人姓名、出生和遇难日期。全部读完有案可查的受害犹太人的姓名、出生和遇难日期需要大约 6 年 7 个月 27 天。

这是一个震撼人心灵的地方。它给人的震撼不仅仅是它诉说的历史，还有它本身。

“欧洲被害犹太人纪念碑群”是一个由德国人自己策划、自己出资、由自己最出色的建筑师设计、自己施工、建设在首都有无穷商业价值的黄金地段、记录自己民族一段丑恶历史的建筑物。它既是一个民族由心而生的忏悔，也是一个翻然省悟的国家对历史责任绝不推卸的价值观的证明。

战争是德国民选领袖发动的。战争得到几乎全体德国人的支持与参与。因此，全体德国人承担了责任。他们默默地接受了战胜国的洗劫、国土的肢解、一千余万世代旅居欧洲各国的德国侨民被驱逐、成百万妇女被战胜国大兵强奸、支付天文数字的战争赔款……在接受惩罚的同时，他们自愿向犹太组织和社团成百亿马克地捐款，在事隔半个多世纪之后，他们还自发地建设了这个纪念碑群。结果是，放弃了铁血的德国成为当今欧洲的领袖。

我们是不是还是要感谢上帝，因为即使是他在创世时出了错，把凶残和嗜血赋予了人类，可是，他毕竟也让人类拥有翻然省悟、有错必改、不推卸责任所必需的智慧？

可是，如果想一想，我们那个住满东洋人科动物的“一衣带水邻邦”，同样是二战的祸首，却对历史责任推推诿诿、遮遮掩掩、不思反省、死不认账，我们还是先别忙着感谢上帝他老人家吧。

日本的法院总是指责我们拿不出日军侵华暴行的证据。是的，贫穷落后的中国百姓不比那些死里逃生、偷偷拍下纳粹暴行的富裕的欧洲犹太人，他们不知道照相机为何物；他们大多数是文盲。我们很多受害的证据，居然来自侵华日军的档案资料，或者是来自诸如拉贝先

生的善良又富有正义感的外国目击者。但是，利用法制掩饰罪行的国家，不可能成为一个伟大的国家。

一个能自省的民族，才有可能成为一个伟大的民族。此时此刻，想起一代文豪巴金带着建"文革纪念馆"不成的遗憾撒手西去，不禁扼腕长叹。

"欧洲被害犹太人纪念碑群"底下的展厅里有个出售相关资料和纪念品的小商店。这小商店到底有没有咖啡，或其他饮料可供解渴？也许有，又好像没有。尽管我喉咙发干，而且干得难受；我身体也在发冷，那种叫人禁不住发抖的冷，可是在这个地方，我竟然没有一丝想喝点什么的欲望，也不会去找什么咖啡机。

第六十八章 终生贵族安东尼·吉登斯教授说咖啡

当初我花 59 块钱买北京大学翻译出版、18 个月内印刷了 4 次的《社会学》，完全是因为作者安东尼·吉登斯（Anthony Giddens）教授居然是从"喝咖啡"这个简单的行为切入，讲解如何"学习从社会学的角度思考问题"，让我这个好咖啡的社会学门外汉好生高兴。高兴就掏钱，买下这本重如砖头的教科书。

吉登斯教授不愧为大师。他从一杯咖啡引出社会学的几个研究方向，顺势展开，近百万字的一本教科书，一气呵成。掩卷回想当年做学生，被迫啃那些或是翻译得晦涩难懂的御定经典，或是因为种种禁忌而胡编一气的社科教材，实在不堪回首。

2007 年，吉登斯教授大驾来粤讲学，众多中国"大腕"级学者捧场，结果南中国学界在 2007 年岁末发了一阵"吉登斯"高烧。

以我们"大成至圣文宣王"孔老夫子"学而优则仕"的标准，吉登斯教授可算是学人中的佼佼者了：就学问而言，他那些伦敦政经学院院长、剑桥大学国王学院终身教授、中国社科院名誉院士等头衔，大概是买不来的；就仕途，英女王册封"终身贵族"、当选英国上议院议员，恐怕也是腐败不来的。这吉登斯教授，竟然在英夷化外之地以身作则，

证实了闪烁着中华先祖大智慧的"学而优则仕"确实是放之四海而皆准的真理，是天下读书人追求的最高境界。

不知道一众不远千里跑到南中国捧场的"大腕"级学者，究竟是敬佩吉登斯的学问，还是仰慕他的地位？也许都不尽然。一位名扬中华的学术名流说："吉登斯教授的理论养活了我们这么多教授，也算是一种伟大的实践"，窃以为是由衷地道出了实情。

本来某些中华学人就有靠注释前人"大智慧"为生的传统。单说一部《红楼梦》，养活了多少专家教授。近些年来，连开餐馆的老板也不甘落后，纠集一批专家，解码一桌"红楼宴"，敲那些腰缠万贯、庸俗粗鄙、又乐于附庸风雅的家伙一笔，竟然也大获成功。

自一百几十年前西学东渐，搞点舶来之物糊弄一番，也成了一众"文人"功成名就的利器，至少混口饭吃，绝无问题。不过这也没什么奇怪的：同样的收获，我的成本比你低，我当然就比你厉害。这是市场规律啊！何必苦苦上下求索？

对我们的专家教授之顶礼膜拜与由衷感恩，安东尼·吉登斯这不知好歹的英夷"鬼佬"似乎并不领情。这家伙居然婉转批评中国学者专门研究他的理论而不是现实的社会问题。当然他有资格提出批评。他那部我们趋之若鹜的《社会学》，书是"原创"的书，理论是自成一派，而且，用于说明或印证自己立论的资料、数据、案例，多数来自吉登斯教授自己的国家：大不列颠及北爱尔兰联合王国。

当然《社会学》只是一部教科书，还不是专著。可是这书，偏偏从我嗜好的咖啡说起，令我兴致盎然。而且，像我们这等业余人士，又有过不得不啃那些要么吞吞吐吐、躲躲闪闪、不得要领，要么鹦鹉学舌、移花接木、东施效颦，甚至颠倒黑白、混淆是非、误人子弟的本土大作的悲哀，不读吉登斯之类的"鬼佬"书，又该如何？

还是泡杯咖啡，泡杯好咖啡，读的《社会学》吧。如果我们的学者能对自己身边的社会研究出个名堂，幸莫大焉；实在力有不逮，把它留给子孙后代考古，也是一种选择。聊以自慰的是，无论是正儿八经的考古，还是鬼鬼祟祟的盗墓，我们的同胞都很在行。

第六十九章 喝咖啡，还是喝茶？这不是一个问题

我喜香茗，亦好咖啡。有朋来自远方，不亦乐乎。敬茶，还是奉咖啡？个性自由是时代主题之一，于是我总要先问一声：你想喝咖啡，还是茶？

虽然在问句中我把咖啡放在茶前面，或多或少暴露了个人偏好，但在温馨的友情之中，谁会费心察言观色？

"茶吧，我喜欢茶。"这种回答的比例，总是高于我悄悄的期望。

咖啡树是茜草科（Rubiaceae）常绿乔木，茜草科植物多有特殊药效，如提取抗疟疾特效药奎宁的金鸡纳树，以及提取治疗阿米巴痢疾的吐根碱（依米丁）的吐根树都是茜草科植物。中药栀子、钩藤、牛白藤……也是茜草科植物。药效归药效，茜草科植物对人类的最大贡献却是把人们从昏昏欲睡拉回现实的咖啡豆。

茶树是山茶科长绿乔灌木。茶可入药，更是国人钟情数千年的植物饮料。茶可以提神，温文尔雅地提神，不像咖啡提神那样丝毫不留情面。

我喜欢茶之柔美，更喜欢咖啡的刚阳。然而青菜萝卜，各有所好。嘲笑嗜茶者"阴重而少阳"是粗鲁无礼的。自由其实由心而生，你抽烟来我喝酒，本无相干。无奈我们这个世界，却是习惯家长管制。说来文明本是社会发展的结果，而非原因。时候未到而勉强为之，不外乎揠苗助长适得其反。奈何天下事知易行难，回忆一下你那些视尔如己出的恩师，究竟是长于当头棒喝之技，还是精于谆谆诱导之术？更遑论自命父母官者，或强权在手的领袖们了。不是吗，民主政制的创始人，怎么会想到自己的继承人会诉诸刀兵推行民主？

家长管制有软硬两手。硬的自不必说，软的一手倒也温情脉脉。扪心自问，读过一本好书、爱上某种茶、烟、酒或咖啡、喜欢一种时尚款式，你会不会见人就喋喋不休推荐，进而望其买之、用之，甚至上瘾而后快？或者，偶染小恙，会否有一众亲朋好友、慈祥长者，锲而不舍地建议你服用某种神奇偏方或天价"保健品"？无可怀疑，无论

是你坚定的推荐，还是他人执著的建议都是出于好意。可是这潜意识里，谁不希望他人按我的设计生活？这就是所谓的"影响他人欲"。

自人类开智，无非万年。之中有几年相安无事，怕是寥寥可数。于是人类对任何同类的"出轨行为"，与生俱来地忧心忡忡，实在自然不过。只要是人，大约概莫能外。于是，哪怕我们见到一个稚童的顽皮，也要高声呵斥，生怕他坏了规矩。真是呜乎哀哉。

思想一旦形成，大脑内部一组网络随之固化，更改可能性几乎乌有。难怪巴尔扎克笔下那高利贷者，绝不愿意收年过 20 者为徒。更何况人类与生俱来的"影响他人欲"，蓄而不发，何其难乎。至于喝茶还是喝咖啡，虽然人类的胃容积有限，毕竟也有大约 3 公升，也不至于容下香茶就没有咖啡的空间，可是，只要我们一旦对某种事物形成偏爱或叫"嗜好"，那就绝无改变之余地了。此乃"江山易改本性难移"也。

好在嗜茶或好咖啡都是私人事件，无关宏旨。于是两种饮料都备足，悉听尊便，不失为待客之道。

啜香茗也款款，品咖啡亦从容，都是人生乐事，何必追究哪个更好，哪个更妙？

第七十章 一杯好咖啡：工欲善其事，必先利其器

想喝一杯好咖啡，没有好设备怎么行呢？

眼下大概数玻璃做的虹吸式咖啡机最讨人喜欢了。点燃那小小的酒精灯，蓝荧荧的火苗无声无息地烧灼着亮晶晶的球状玻璃烧杯；仔细看啊，无色的净水在热力作用下产生蒸汽，把自己压上咖啡斗，浸润里面那些可爱的咖啡粉，然后变成褐色的咖啡汤。移开酒精灯，蒸汽压力退去，咖啡汤缓缓流下，重新注满那玻璃烧杯。

哦呵，一杯给人无限快感的咖啡如此优雅地生成，还送你满屋咖啡香，真是情调十足啊！

这虹吸器具玩起来，似有几分炼金术士工作室的味道，又似有着一
点化学实验室的风格，还隐隐约约弥漫着一种巫术氛围，难怪无数
东方小资为之着迷。

虹吸式咖啡机是西人的创造，不过在西方世界，早已势微。在白
人的世界里，如今是自动咖啡机独占鳌头。

作为一个好咖啡之人，我在为中国成为世界家用咖啡机第一生产
大国喜滋滋的同时，心里也清楚，国产咖啡机也就是"家用"的水准。
事实上，在国内国外任何一家像样的咖啡馆里，难找一台哪怕是中
国代工的"专业级"咖啡机。

不久前参观一家产量居世界前列的中国咖啡机生产商。负责接待
的那位对咖啡毫无兴致的外贸部经理，除了喋喋不休地唠叨"我们的
机器在广交会引起轰动"，对咖啡和咖啡机的知识直接就是通了九窍。
而负责产品开发的那帮工程师们，对"为什么 Eepresso 机的温控器要
设定在 92 度"等问题，根本就是茫然。你要是逼急了，他们会满脸通
红地争辩道："我不喝咖啡，我不知道如何回答你。但是我们这台机
器确实是 100% 仿制×××的……"

没听说过对自己从事的工作提不起个人兴趣的人，会在该领域作
出成就。

科学技术发展到今天，你要创新，就必须先成为你准备淘汰的产
品的专家。谁会指望一个不爱驾驶的人能设计出法拉利或林宝坚尼？
即使是伟大的比尔·盖茨，出道之前就是个专找程序碴儿的计算机迷。
他甚至为了对程序错误追根溯源而"入侵"数据设备公司的计算机系
统挨过训斥。

85 年前，纽约时报记者问英国登山家马洛里 (George Leigh Mallory,
1886-1924) 为什么要攀登珠穆朗玛峰。这位英国绅士回答道：
"Because it's there (因为它在那里) 。"

以 "Because it's there" 这么一个"简单的理由"拼老命爬珠峰，我想
那些习惯了讲套话的中国各路精英应该为之汗颜。事实上，马洛里那

个简洁明了的回答"Because it's there", 早已成为一个符号, 一个以全身心投入、追求卓越的符号。

一项事业, 如果没有由心而生的热爱, 又如何能成就非凡?

在那家咖啡机生产巨无霸里, 我不由想起无数终日抱怨"没有投入如何创新"而一事无成的"技术精英", 以及那些跟着起哄的"社会贤达"。他们也许没搞明白, 投入是创新的必要条件, 但绝非充分条件。看来这家企业的老板一定是一个理智的投资人, 因为他没有蠢到花钱让不嗜咖啡者研制新式咖啡机, 而是下令这帮家伙仿制名牌而渔利。这当然是一个聪明的决策。

讨厌冒牌货, 那么买一个国产的虹吸式咖啡机吧。这种咖啡机没有知识产权的问题。可是, 即使是这种老爷式又神韵依然的东西, 还得用它用的耐频繁冷热循环的玻璃, 还是要用德国或日本的才来得可靠。

我真是百思不得其解怎么小小虹吸式咖啡机用的玻璃, 我们的工厂就没办法? 那让我们热血沸腾的歼-10 战机, 整个座舱玻璃盖, 包括那首当其冲突破音障的风挡玻璃就是国产的。那种玻璃的技术含量, 不至于比咖啡机要求的低吧?!

工欲善其事, 必先利其器。尽管我是国货制造者的一员, 但是我并没有用那家咖啡机生产巨无霸的机器替换我那台已经老化的 EUPA 咖啡机。

为了有一杯好咖啡, 我到香港买了一台 KRUPS。

第七十一章 维珍航空, 买一杯浓淡由人的咖啡

乘坐维珍航空的飞机从悉尼到墨尔本, 机票的价格按里程计算, 也不过与我们高速公路对 C 类车的收费相仿。难怪飞机上挤满了"打飞的"回家的工薪一族。

成功运营廉价航空运输, 当然要挖空心思降低成本。维珍的飞机没有免费餐饮。想吃想喝你都要掏钱。好奇心驱使, 我花了两个澳币(大约十几块人民币), 要了一杯咖啡。

空姐递给我一杯浅褐色的咖啡。杯子很大，咖啡热气腾腾，可惜寡然无味。而且，如果你不要求，空姐不会自动给你奶和糖。我忍不住说了一句，这咖啡也太淡了。那位空姐一听，回头笑咪咪地说，哦，先生，如果需要，我给你加一包咖啡？说着，她拿出一包净重 1.8 克的雀巢速溶咖啡来。

我由衷地佩服她的训练有素。一家企业的成本控制，不就是靠这些兢兢业业的员工吗？

空姐带皱纹的脸蛋，被维珍航空的艳红制服染得令人怦然心动。看来岁月的痕迹可以被色彩偷换。过去曾经被白种人欺凌，现在慢慢挺起腰杆的黄种人，免不了揶揄"白色皮肤是人类进化出错的糟糕结果"，理由是白种人患皮肤癌的概率比有色人种高。我不知道这种说法是否有科学依据，也不知道持这种观点的人是否承认黑皮肤比黄皮肤更优良。但是，岁月在白色皮肤上留下的痕迹，似乎确实比有色皮肤早且深刻。但是，科学技术比有色人种领先一筹的白人，总是有办法对付。看看满街的护肤品，有几个不是白人的杰作？即使是波长 0.62~0.77 微米的红光，维珍航空的白人设计师就有本事挑出其中令人心旷神怡的波段，让你舒舒服服度过航程，让你的记忆永远刻下红艳艳的"维珍"二字。

维珍航空那如冉冉青春之火的色彩感染力，洋溢着十足的温馨和关怀，总是让人感到青春正在跳跃的力量，也活生生地折射出维珍老板理查德·布兰森（Richard Branson）"自由自在的生活方式、叛逆、开放、崇尚自由以及极度珍贵的浪漫"的人生理念。

不知道是谁把 Virgin 翻译成"维珍"。我觉得这是一个非常糟糕的译名。因为这个译名，人们失去了第一时间从 Virgin 一词了解这家英国最大且利润率最高的私人公司创始人布兰森，花花公子模样的机会。

就是这位被他的校长预言"你小子，今后不是坐牢就是发大财"的家伙，在一窝蜂鼓噪知识经济的年代，居然在强手如林的传统行业白手起家，跻身世界顶尖企业家行列。也许 30 年工夫成就一个富可敌

国的企业并非罕见，可是，一个员工习惯性直呼其名、随时可以拨通其私人电话、有冤屈还可以直奔其家门申诉的老板，是不多见的。

当我喝着那杯加浓了的热咖啡，窃喜居然坐上如此便宜的班机时，那布兰森在干什么？在创造新的驾驶热气球飞越太平洋的记录，还是在琢磨他的廉价航天飞机，或者又在与一帮比基尼美女拍广告？

如无意外，这家伙一定又在创造"出人意料"。想到这里，我突然迷惑起来，比起那些为企业发展终日眉头紧锁而搜索枯肠、殚精竭虑而华发早生、甚至呕心沥血而英年早逝的企业家，谁更值得人们学习？

第七十二章 肥肉 VS 咖啡

正午 12 点，当我看见 Uluru 土著文化中心那位美丽优雅的白人小姐，给正在用小木棍作画的土著 Anangu 人免费分发夹着厚厚牛肉的三文治，外加一大杯热咖啡时，不由得想起卧龙自然保护区的科学家喂大熊猫的情景。

平心而论，在如此远离尘世的地方工作，没有一点奉献精神是不行的。这个叫 Uluru and Kata Tjuta 国家公园的每一个路口都有醒目的警告："不要等口渴才喝水"、"每小时必须喝一公升水"。在步行径，每隔 500~800 米，都有千公升容量的直饮水蓄水罐。显然，位于澳洲浩瀚无边沙漠中心，风景壮丽的 Uluru and Kata Tjuta 国家公园，不是适宜人类居住的地方。

但是，当看到两个靠像干柴一样的瘦腿挑着啤酒桶般身材的 Anangu 土著，吃力地走到门外墙角，坐下来，用发黄的牙齿大口大口啃牛肉三文治，用干裂的嘴唇咕嘟咕嘟喝牛奶咖啡时，我又觉得那白人小姐优雅外表下显露的其实是居高临下的施恩。

小时候听老师讲故事，说的是一位厌恶肥猪肉的官员，惩罚作奸犯科的刁蛮犯人，总是一招"罚吃肥肉"。当时正是饥谨年代，饥肠辘辘的我，在狂咽口水的同时，多么希望先捣乱再碰上这位大官啊。不料风水轮流转，今天，获罪"罚吃肥肉"，不是终日琢磨如何"纤体"的大资小资们的梦魇才怪呢。

自有生命以来，几乎任何生物都忧心果腹。于是芸芸众生进化出一套"无限制进食与尽量储存食物能量"的求生机制，人类概莫能外。比如，胃囊已填满的信号，即所谓"饱"的感觉，要延迟大约 16 分钟才会被我们的大脑感受；而食入超过需要的脂肪使我们大腹便便。如此这般，不外乎尽可能储备不时之需。然而当今世界，在饥馑成为历史的国家，这套人类赖以生存的机制走到了反面。近 30 年来中国出现因为营养过剩，导致心血管病成为头号杀手之一的可悲事实，就是明证。

Anangu 人是至少 4 万年前到达澳洲的第一批人类。他们靠狩猎和采集，在荒芜的沙漠顽强生活至今。他们躲过了欧洲殖民者用"枪炮和细菌"歼灭他们 80% 同胞的浩劫（摘自加州大学 Jared Diamond 教授的研究结果），如今却因为心地善良的欧洲殖民者后代精心呵护，营养过剩再次面临种族存亡威胁。他们 4 万年来，靠吃几粒坚果，吃几只移栖飞蛾为生的身体，怎么受得了大块肥美的牛肉，还有那杯甜腻腻的咖啡？这些可怜的沙漠原住民，患心血管病和糖尿病的比例，居澳洲之冠。

每天随着太阳移动色彩不断变换的 Uluru 是世界最大的单一巨石，高 348 米，绕一圈 9.6 公里，埋藏在地下的部分至少有 6 公里长，它的年龄大约 7 亿岁。当你站在它面前时，你一定会由衷地赞叹自然的伟大和壮丽。

被列入世界遗产的 Uluru 是 Anangu 人的圣山。有一条在巨石上凿出的石阶蜿蜒通往 Uluru 的顶峰。最妙的是，石阶入口有个指示牌，上面赫然写着，按照 Anangu 人的传统法律（Anangu Law），这巨石不允许攀爬；而在这个警告下面，则是关于攀爬它的安全注意事项。

文化中心的那位美丽的白人小姐是这样解释那块指示牌的：澳大利亚联邦法律不能禁止公民在其境内登山，所以，是否冒犯土人攀爬 Uluru，由你自己决定。天哪，这是多么精心掩饰过的伪善。

我是酷爱登山之人。可是在 Uluru 带铁护栏的石阶前，看着络绎不绝的白人登山者，在土著的领地，视土著的法律如无物，鱼贯上山时，我放弃了攀爬 Uluru 的夙愿。因为在这里，我学会了 Anangu 人的一个词，Tjukurpa。对世代居住在这里的 Anangu 人来说，这个神圣的词代表了他们族群的全部法律、知识、宗教和哲学，还有代表了他们的尊严。我没有理由不尊重在欧洲殖民潮后，以 20% 的概率活下来的土著。

时至今日，澳洲政府终于把对澳洲原住民"不道歉、不赔偿"的政策，改为"道歉但不赔偿"。尽管如此，我并不怀疑他们倾心保护残存土著文化的努力。

那天我出乎意料地买了一瓶可乐提神解渴。

第七十三章 那时喝咖啡的柬埔寨人，魂归何处？

柬埔寨全境都在国际公认的"咖啡带"上，可是在柬埔寨的三大城市，无论金边、西哈努克港，还是暹粒，本地咖啡竟是稀罕之物。

同是前法兰西殖民地，越南既大规模种植咖啡，也继承了法国人嗜咖啡的传统。可是在柬埔寨，几乎每一家餐馆对我要求喝一杯"柬埔寨咖啡"的要求，回答出奇地一致：我们只有用进口咖啡豆做的 Machine Coffee，没有本地咖啡，因为只有外国人喝咖啡……

在我住的宾馆，请一位法语翻译，居然要比请英语翻译贵一倍。为何在这个法国人统治了整整 90 年的国家（其中有 5 年被日军占领），除了寥寥可数的几栋建筑物外，法兰西文化的踪影难见？

在金边的 S-21 监狱旧址，一位一家十口中有四口死于红色高棉屠刀下的华裔讲解员悲愤地告诉我们，红色高棉逮捕、关押和屠杀平民的依据之一是职业和语言。职业包括了教师、医生、护士、律师、工程师和前政权的公务员；语言包括法语和华语。

以革命的名义进行肉体消灭，在有"革命"二字以来，大概波尔布特领导的红色高棉干得最彻底了。整整三分之一的国民，近 200 万人，在 3 年 8 个月零 20 天之内，被化作黄土。

波尔布特及其他红色高棉的领袖，是真正的柬埔寨"海龟"，一群从法国学成归国的海龟。这帮用人民的血汗钱留学归来的"精英"，没有从欧洲带回来任何对国家和民族发展与进步有益的知识和技能，却带回来了让自己民族遭受灭顶之灾的邪教。

历史就是如此地诡秘难解：在一个视杀生为罪的佛教国家，竟然从深山老林杀出一支由这个国家受过最好教育者率领的、士兵几乎全是尚未摆脱食人生番习性的山民组成的军队。我们已经作古的领袖有句名言：没有文化的军队是愚蠢的军队，愚蠢的军队是不能战胜敌人的。如果看看波尔布特军队与越南正规军的战绩，领袖的名言绝对正确。可是，如果对付平民，一支没有文化的军队却远比现代化的正规军更为有效。

人类同样是如此的诡秘难解：为了避免自相残杀同归于尽，进化出"厌恶同类尸体和鲜血"本能的人类，竟然也会"为了一个宏大的目标"而视生命为草芥。已经作古的领袖不愿意持枪，也厌恶签署死刑令，于是提出和实施的一系列路线、方针、政策，却导致了数千万人"非正常死亡"。最典型的是那位受过高等教育、文质彬彬的盖世太保首领，《我的奋斗》一书的忠实信徒希姆莱。在一次"观看"枪决百名犹太平民时，他竟然昏厥过去。也正因为厌恶血腥，于是第三帝国有了杀人不见血的齐克隆-B。

在金边的 Toul Sleng Museum of Genocidal Crime and Cheung Ek Killing Fields(俗称"杀人场")，有个陈列着数千个骷髅的纪念塔。这些按不同年龄段一层一层摆放的骷髅，有的完整无缺、有的带有永远不会愈合的刀口枪眼、有的虽然皮肉已腐去蒙眼布带犹在。在骷髅之间，还放有一些魂魄早已消殒、手脚骨骼依旧被铁丝电线紧勒的遗骸。

在热带的骄阳下，无数个黑洞洞的眼窝，看上去竟然是那么的深，深得像个无底深渊；无数个永远合不拢的上下颚骨，似乎在诉说着一个民族的劫难。

在这里，我相信人类的每一个成员都会受到良知的拷问。

游荡在杀人场的冤魂，是否包括了柬埔寨最后一批喝咖啡的群体？

无论如何，随着懂法语的一代高棉精英连同他们的家族成员被斩尽杀绝，法兰西文化以及喝法式咖啡的习惯，在柬埔寨也已消失得干干净净。用 S-21 监狱旧址那位华裔讲解员的话说，波尔布特的红色高棉对有文化、有知识、有一技之长者的杀戮，让柬埔寨回到了荒蛮时代。

在荒蛮时代，只有山羊在嚼咖啡豆。

第七十四章 创新和身边的鸡毛蒜皮事

想忙中偷闲 DIY 一杯好咖啡犒劳自己？那么，好机子好豆子缺一不可，这是老生常谈。

可是想想，磨豆子啦，清洗机子啦，倒咖啡渣子啦……一大堆事前事后工夫，喝咖啡带来的快感，活活地被消磨殆尽。哦，能有一种类似“傻瓜照相机”那样简便，又能做出美味咖啡的机器，那才棒呢！

20 世纪初，一个叫 Francesco

Illy 的意大利机器迷发明了现代 Espresso 咖啡机。从此人们告别了靠一堆瓶瓶罐罐做特浓咖啡的历史。Francesco 生了个痴迷化学的儿子 Ernesto。Ernesto 建立了 Illy 公司和世界上第一个咖啡研究室，依靠科学的力量，Illy 一跃成为意大利顶级咖啡。接老 Ernesto 班的是他的儿子 Andrea。Andrea 也是一位化学家。在他的领导下，Illy 发明了一种叫 E.S.E.

(EasyServingEspresso) 的做 Espresso 的方法。这种方法的关键是小小的 E.S.E.

Pod，一个用惰性气体保护的小咖啡包。有了这个 Pod，除了能长期保留咖啡的香气，还把放咖啡粉到滤斗、压实咖啡粉等事前工作和倒咖啡渣、清洗滤斗等烦人的事后工作，全部免除。Illy 也因为这一创新，成为世界级企业。

几年之后，雀巢发明了 Nespresso。Nespresso 用一个 Capsule（胶囊）替代了 Illy 的 Pod。把“胶囊”往 Nespresso 咖啡机一装，按一下

按钮，定量、定压、定温的水，自动从这个"胶囊"一头进一头出，萃取咖啡精华就在"胶囊"里面完成，咖啡做好后，"胶囊"自动掉到 Nespresso 咖啡机能装下十来个用过"胶囊"的收集器。于是，喝一次 Espresso 清理一次"垃圾"、清洗一次机器成了过去。真是方便得很。

雀巢的 Nespresso 还有一个诱人之处，那就是颠覆传统的咖啡机外形。

花花绿绿的 Nespresso 咖啡机的造型十分摩登。特别是那种卧式的家用咖啡机。它的咖啡喷嘴看上去，让人不禁想起比利时那个对着导火索撒尿、救下全城百姓的"布鲁塞尔第一公民"--于连小朋友的小鸡鸡。

深得市场青睐的 Nespresso 咖啡机的造型，不是出自什么大师之手，而是来自世界各地数以千计参加雀巢设计竞赛的学生们。一次改变咖啡市场格局的精彩创新，来自无数默默无闻的大脑。

Illy 和雀巢都是名牌。可是它们的产品再普通不过了：咖啡而已！喜爱这类名牌不会为了出风头。谁会关心你在家喝什么咖啡？可是，如果说穿名牌衬衣之类，纯属显摆，那准是忽略了其中的经济学意义了。

穿一件勉强的高级衬衣，趾高气扬地走进写字楼，还真是愉快。因为，你不必每天花上一个小时，去烫好那皱巴巴的东西。

实际上，这正是资深白领钟爱高档名牌的关键之一：与其把时间和精力这些沉没成本，耗费在掏便宜货和烦琐的家务上，不如用它换前程。当然，穿名牌也不必忐忑不安地闪进办公室，生怕那些先敬罗衣后敬人，又偏偏长了一对金睛火眼的同事，一眼看穿自己身上的假货。

同样的道理，Illy 和 Nespresso 创新的经济学意义，在于赋予了终日忙碌又不堪忍受寡然无味的咖啡的人们一种"比较优势"：在没有牺牲享受的同时，支付的沉没成本，比用传统咖啡机的家伙低得多。

言必称"科技创新"，是当下神州大地的时尚。一说到"科技创新"这时髦词儿，无数中国精英满脑子就是芯片、基因、登月、大飞机，

还有能打掉卫星的导弹。这些当然也是创新的内容。可是，我们身边的事情，那些看上去像鸡毛蒜皮的事情呢？

创新其实未必就是那些穿白大褂忙碌于顶尖实验室、花钱像流水的大专家的专利。祖孙三代的机器迷、化学家；还有那些连茅庐都未出，却会把于连的小鸡鸡钉在咖啡机上的大学生，他们的创新意念，也能成就一个大事业，创造一个大市场，还能造福寻常百姓。

第七十五章 从赞比亚带咖啡回国

20 世纪 60 年代，一条坦赞铁路让不少从未跨出国门的国人认识了咖啡。

1860 公里长的坦赞铁路，是 20 世纪中国最大的援外项目，是当年几亿营养不良的中国人，勒紧腰带--甚至可以说挖了精瘦身上最好的一块肉，奉献给"非洲兄弟"的厚礼。

坦赞铁路建成快半个世纪了。以人的寿命算，这条铁路也到了中年。作为当今世界少有的还在运行的窄轨铁路，舆论对它褒贬不一。可以理解的是，西方舆论多是矮化它，恰如他们对活跃在非洲的中国人，从来没有好脸色一样。我们呢，自然是尽量说它的好处。无论如何，这条当年由一个穷国出钱出力，为万里之遥的另外一个穷国修建的铁路，如果说筑路技术，甚至未必比得上大半个世纪前美国的太平洋铁路。万幸的是它建成了，而且数万建设大军，按照故前总理"何必马革裹尸还"的精神，留下十几位被当地人厚葬的同伴遗体，得以荣归故里。要是算及人命损失，恐怕不到美国人为修建太平洋铁路所牺牲的华工数目的一个零头。

咖啡是当年归国的坦赞铁路建设者买得起的"非洲特产"之一。很多内地的朋友，第一次见识那杯"黑乎乎的苦水"，竟然来自黑非洲，而非自己的云南省、海南岛、台湾岛。

约半个世纪后的今天，据说有数量不少于当年铁路建设大军的华商活跃在坦桑尼亚和赞比亚。我的一位四川朋友就是其中之一。有意思的是，从那里回来的国人，虽鲜有囊中羞涩者，可是，咖啡仍然是必备礼品之一。

我那豪爽的四川朋友，回国一下飞机，就递给我一大包咖啡，加上一句响当当的话：我不敢担保这些是好咖啡，但我肯定这是当地最贵的咖啡。

他带回来的是赞比亚最著名的 Munali 咖啡。咖啡袋子上印了一位笑容满面、捧着一麻袋红艳艳的咖啡果的非洲黑人。看上去，非洲风情似乎在咖啡色的咖啡袋上跳跃。

按植物学的分类，Munali 咖啡是著名的 Bourbon-SL28。Bourbon（波傍咖啡）是 Arabica 咖啡的主要品种之一，得名于一个在马达加斯加东面的 Bourbon Island（现名 Reunion 岛，即留尼汪岛，法国属地）。当年法国人占领了这个印度洋上的岛屿后，开始种植来自埃塞俄比亚的咖啡。大获成功后，又将它们移植到中美洲。如今中美洲的大多数咖啡，包括大名鼎鼎的牙买加蓝山咖啡，就是这个品种。

在为我的朋友接风后，我有点急不可耐地回家煮了一杯 Munali 咖啡。稍许失望的是，这种赞比亚“最贵”的咖啡，味道没有我期望的好。看来缺了高超的烘焙技术，植物学意义上优良的咖啡品种也只是璞玉浑金而已。想到这里，竟然不知不觉有了几分伤感：当年那些坦赞铁路建设者的亲友，喝人家节衣缩食带回来的异国咖啡，不知是何滋味？

伤感过后，又有了些许快慰。毕竟，如今咖啡已经是中国寻常百姓的杯中物了。

第七十六章 燃烧的 B-52

六月的一个阴雨绵绵的夜晚，在台北的 Computex 辗转了一整天，我，还有那位白皮肤的小罗宾先生，早已累得只剩一口气了。可是，累归累，这家伙非要拽我到酒吧喝上一杯。

狭小的空间、昏暗的灯光、震耳欲聋的音乐、加上烟雾腾腾，大概这就是酒吧永远不变的嘴脸吧。一坐下，小罗宾毫不犹豫地点了两杯 B-52。

酒保端来两个小小的白玻璃杯。杯子里，底层是乳白色的爱尔兰名酒 Baileys，中间是深褐色的 Kahlua 和淡橙色的 Grand Marnier，最

上方是透明的 Rum 酒。这层次分明、色彩斑斓的东西就是 B-52。摆好酒杯，那酒保划亮了一根长长的火柴，在杯子上方挺"艺术"地一掠，点燃了 Rum 酒。于是 B-52 燃起剔透的蓝色乙醇火焰，飘飘忽忽，若隐若现。这时候，小罗宾把一根喝珍珠奶茶的粗吸管直插杯底，一口吸干杯中物。然后抬起头来，长长出了一口气，满脸疲惫竟无影无踪。

我有样学样，也一口吸干了我的 B-52。一杯下肚，顷刻之间，好像那蓝莹莹的火焰在丹田里熊熊燃起，人立马精神起来。

B-52 是一种鸡尾酒。依我看，Kahlua 是 B-52 最关键的成分。Kahlua 是用墨西哥咖啡豆为原料酿造的酒。这种酒在 1936 年首先由一家叫 Allied Domecq 的英国公司生产，2005 年被美资的世界第二大的酒商 Pernod Ricard 收购。不知道 Kahlua 里究竟含有多少咖啡因，不过，从 B-52 能把疲惫抛到九霄云外的效果看，这 Kahlua 一定是乙醇与咖啡因的一种完美结合。

是谁创造了这种带咖啡因的鸡尾酒，并命名为 B-52，说法不一。有说是美国人的发明，也有说是加拿大 Calgary 一家牛排店的创造。无论如何，国人对"真正的"B-52 并不陌生。

"真正的"B-52 是世界上服役时间最长的战略轰炸机。这种价值数千万美元、可以携带 30 吨以上炸弹、能不加油在同温层飞行一万几千公里的的轰炸机，至今仍然是一种令人生畏的武器。我们无数年轻的"武器发烧友"能如数家珍地谈论它们。

鸡尾酒 B-52 确实是一种非凡的杯中物。它有很多变种，每个变种都有奇妙之处。B-52 是列在 Special Coffee 的条目下，与爱尔兰咖啡、意大利咖啡和西班牙咖啡排在一起的。因为在它们的 B-52 里面，还加了真正浓烈的咖啡 Espresso。正因为它们的 B-52 有咖啡酒和真的咖啡，故而更合我意，以至于我宁可相信鸡尾酒 B-52 是加拿大人，甚至真的就是这家百年老店的发明。而台北酒吧那烈焰闪烁的"火焰 B-52"，却叫我想起很多年前看的一部纪录片：一架被北越萨姆-2 导弹击中的真正的 B-52 战略轰炸机，在万米高空化作缤纷的火焰，徐徐地四散落下.....

第七十七章 加拿大, TimHortons 不卖 Espresso

2008 年夏天,我一登上 AirCanada 的飞机,突然觉得好像回到 20 年前的中国民航班机上。

机舱门关闭后,机长广播的第一句话不是例行的欢迎词,而是:"抱歉,机上的影视系统故障,因此整个航程它将被关闭。"

13 个小时的长途飞行没有影视娱乐节目,在 Video 成为民用航空的标准配置以来,可真是闻所未闻。没有影视娱乐节目倒也就罢了,可是,国际民航组织规定飞机起飞前例行的"安全指南"演示,你那 Video 不播,机上的空姐空哥总要示范一下吧?可是那群个个一副"苦瓜脸"的家伙们根本无动于衷,好像压根不知道这是他们的分内事。这时候,我开始担心是否强大的 Air Canada 工会又要用"绑架乘客"的办法向垄断了加拿大 80% 以上市场份额的 AirCanada 发出挑战了。

要说服务水平,西方国家的航空公司怕是很难与亚洲同行相比。以我管见,无论是新加坡航空,还是泰航、华航、长荣,以及我们大陆的南航、国航等,服务水准都高于加航、UA、英航、法航或汉莎等。学生超越老师,可以说是亚洲航空业的骄傲了。在亚洲,大约只有工会力量接近老师水平的国泰航空有时候会闹出一些让乘客怨声载道的事件来。

与 AirCanada 空勤人员糟糕的服务成鲜明对比的是 TimHortons 的侍应。Tim Hortons 是加拿大一家专卖廉价咖啡和点心的连锁店。在加拿大,只要是有人居住的地方,一定有 TimHortons。Tim Hortons 的咖啡味道我不敢恭维,不过它那些乐呵呵的男女侍应却总是使我心生愉快。说起来, TimHortons 侍应的收入准是低于 Air Canada 的空姐空哥吧,可为什么前者多是笑容可掬,后者说得宽容些也不过是无精打采而已?难道是因为 TimHortons 雇用了更多的海外劳工?

飞机是我们不得不使用的讨厌工具。咖啡却是我们心仪的杯中物。鲜有天天坐飞机者,而每日灌几杯咖啡的却大有人在。在西方国家,咖啡是如此重要,以至于有人推断,西方国家傲视天下的奇高生产效率,与他们雄冠天下的咖啡消费量正相关。

可是看看中东、南美那些咖啡消费量也极高经济却半死不活的国家，似乎又在否定这个推论。有趣的是，加拿大最大的咖啡连锁店 Tim Hortons 不卖刺激性最强的咖啡 Espresso。这个事实看来也从一个侧面否定咖啡消费量与社会生产率正相关的推断。

Tim Hortons 的咖啡不合我意，不等于加拿大没有好咖啡；Air Canada 的服务水准低下，也不等于加拿大的整体服务水平欠佳。在 Fairmont 集团旗下的任何一家加拿大宾馆、酒店，你都可以喝到世界最好的咖啡，包括 Tim Hortons 没有的 Espresso，也包括那也许是加拿大人发明的 B-52。你也可以在他们的宾馆酒店享受到世界第一流的服务。

在 Fairmont 的咖啡中，我最喜欢的是它的酒精咖啡：无论是欧洲风格的爱尔兰咖啡、意大利咖啡、西班牙咖啡，还是北美原创的 B-52，口感口味都可以用一个"绝"字形容。不过，你点了它们之后，你必须耐心等待。因为无论你何等心急如焚，他们的咖啡师总是慢吞吞地却是一丝不苟地配制你的美酒咖啡。如果你有兴趣，你可以在一旁欣赏他们工作。这时候，你也许会像我一样，觉得他们不是在制作一份饮品，而是在完成一项艺术创作。

一个阳光明媚的下午，我在加拿大首都的 Fairmont Chateau Laurier 酒店的餐厅一顿美餐之后，点了一杯西班牙咖啡。这西班牙咖啡味道美极了。咖啡里混合的那些白兰地、还有 Kahlua 和 Tia Maria 两种咖啡酒，以及 Bacardi 151 兰姆酒使我有点昏昏然。酒意正酣时，餐厅那位黑人女侍应笑咪咪地给我端来一杯冰水。

比你自已更早知道你的需求，而不仅仅是"有求必应"，这就是顶级酒店服务的精彩之处。

看着这位正在箍牙，却依然笑咪咪的黑人姑娘，不知道为什么，我想起经济学揭示过的一个规律：工作保障与效率负相关。

如果这个规律是正确的，又如果工作保障确实是工会的主要任务的话，那么一个合理的推论是：强大的工会，尤其是有政治特权的强大工会，必然导致低劣的服务。

这时，我突然很想知道，到底 AirCanada、TimHortons 和 Fairmont 中，哪一个的工会力量最强大？

第七十八章 亚坤的咖啡

凡是到新加坡的国人，鲜有不去"牛车水"一尝海外中华美食者。说起来，新加坡还有一处会聚中华美食的地方--"中国街"。

"中国街"在新加坡的金融中心远东广场一隅。旧时它是大陆福建移民的聚居地，如今改作魅力十足的美食街。与游客云集的"牛车水"不同，光顾"中国街"的食客还有每天准时从附近的高楼大厦拥来的白领。

在"中国街"有家叫 YAKUNKAYATOAST 的店子。很多年前，我第一次在这里就着"亚坤（YA KUN）咖啡"吃那抹满自制椰子酱（KAYA）和黄油的炭火烤面包后，便欲罢不能，故而凡到美丽的新加坡，必登门饕餮为快。

这"亚坤"二字是铺面最醒目的符号，也是仅有的汉字。亚坤是这家新加坡无人不晓的美食店创始人的昵称。事实上，当粤人在你的名字前面加个"亚"字（同"阿"字），那就说明他对你有一种特别的亲近。一旦用上这个"亚"字，你根本不必因"小某某"年龄变化而头痛什么时候不得罪人地改称他为"老某某"。

70 余年前，海南少年亚坤乘一叶小舟，闯荡南洋。天资过人又勤奋好学的他从学徒做起，慢慢掌握了西人泡咖啡和烤面包片的技术。后来他自己创业，把一众西方美食元素、加上热带植物咖啡与椰子，与中华烹调技巧融会贯通，创造出令人垂涎三尺，又经济实惠的特色美食，给南洋华人饮食历史添上轻轻的，却是抹不掉的一笔。

当你坐在古色古香的 YAKUN KAYA TOAST 里，喝"亚坤咖啡"--一种用印尼咖啡豆加奶油、糖等炒制的咖啡；吃那蛋白凝成豆腐花状、蛋黄似熟还生的"养生蛋"；后吃那镇店之宝：用炭火烤得外焦内软、涂上奶油和椰子酱的面包（KAYA TOAST）时，也许你会像我一样，觉得墙上亚坤憨厚的笑容，是那么亲切和灿烂。

可是，当只身一人，背井离乡，闯荡南洋的亚坤开始在新加坡创业的时候，他的家乡海南岛，却依然在水深火热之中。这个自然资源丰富的第二大岛，人民的生活水平在全国竟然排在最末位置。

亚坤的 KAYA 椰子酱，是新加坡普罗大众的美食。而当年我们的海南也产椰子酱。然而其价格之昂贵，供应之稀缺，绝非大陆的民众买得起、买得到的食品。事实上，它是当年国家少有的几种"出口换取宝贵的外汇"的食品。至于做椰子酱的椰子，因为盛产这种植物的海南岛是"前线"，不管你有钱没钱，寻常百姓去不得也。故而当年绝大多数大陆人还是从《红色娘子军》的布景中知道椰子究竟为何物。

说到海南岛的椰子，一位曾经在海南工作多年的医生告诉我，当年因为当地缺少药品，他在情急之下，用新鲜椰子水代替葡萄糖做静脉注射，竟然救下了生命垂危的农妇。后来我向一位当过解放军医疗队医生的教授求证椰子水是否可以静脉注射时，老人家瞪大眼睛，怎么不行？当年我也做过这种事情！

听教授这么说，我不禁想，这椰子一定是上帝送给人类的礼物。

现在 YAKUNKAYA

TOAST 的主人是亚坤的儿子。这位话语不多的老板同时也是店里的咖啡师。"亚坤咖啡"味道如何？千人千味，不好评说。然而，在被现代化高楼环抱的中国街，我坐在海南少年亚坤于 1944 年创立的美食店里，喝着这"亚坤咖啡"，嚼着涂满奶油和 KAYA 的烤面包，看着亚坤的儿子一丝不苟地在按"古法"冲泡咖啡，不知道为什么，我们对华族历经劫波却依然生生不息、枝繁叶茂，充满感激，充满敬意。

第七十九章 Kumar 先生，你的印度咖啡真的好极了

在新加坡这样美丽的国家旅行，我的某些定式思维，比方说，在机场或展览馆消费一定比市区贵，商家喜欢弄虚作假之类，统统被颠覆。每次离开新加坡的时候，我总不禁感叹，一个国家的人民生活水平、道德水准到达这样的高度，一党专制又如何？

新加坡展览中心(SingaporeExpo)是东南亚最现代化的展览中心。这里有一家叫 DaawatTandoori 的印度餐馆。餐馆老板 Shiv Kumar 先生来自离新德里百余公里外的一个小镇。Kumar 先生的餐馆干净整洁，充满神秘的印度风情。

印度是香料大国。可以不夸张地说，每道印度菜似乎总是香气万千、无穷无尽。至于是否合个人口味，那是见仁见智。就我个人喜好，我觉得印度菜不愧为世界名菜之一。而且，这 Kumar 先生餐馆的价格，哪怕按中国大城市的标准，也说不上贵。

饭后，我点了一杯"印度咖啡"。在点它的同时，我问 Kumar 先生这"印度咖啡"是如何做的。那留着小胡子的 Kumar 先生笑眯眯地说，你还是先喝了，觉得好我再告诉你。

我就是喜欢这种充满自信的回答！每当听到这种答复，我就知道有好东西在后头了。

大约 15 分钟后，Kumar 先生端来一杯咖啡，笑了笑，一声不吭地走开了。

一眼看去，这杯咖啡上面依稀的几点油花，让我想起了蒙藏人的酥油茶。啊哈，那"印度咖啡"，奶酪味夹着浓浓的咖啡味，这可不是一个"香"字了得！

等我喝完这杯口感极为丰富的咖啡，Kumar 先生来了。他问："哦，先生，你还想知道这咖啡怎么做的吗？"

我毫不犹豫地回答："当然。但是在你告诉我之前，先再给我来一杯。"

我喝第二杯"印度咖啡"的时候，Kumar 先生又来了。我再三邀请他坐下来说话，可是这位老板还是如同彬彬有礼的侍者，坚持端端正正地站在桌边，不紧不慢地讲解他的咖啡炮制大法。

"先把咖啡粉、Cream、糖放在一个罐子里搅拌，搅拌一定要 Properly。然后煮水加奶。水温一定要 Properly，不能太冷也不能太热。然后把经过 Properly 搅拌的咖啡粉、Cream、糖放进去，看到咖啡开始冒泡，也就是 Properly 的时候，就可以倒入杯子啦。你要想有一杯好的印度咖啡，一定要记住每一个步骤都要 Properly....."

我不知道把 Kumar 先生那个"Properly"理解为"恰当地"是否准确。因为我知道，有些事情只可意会不可言传。就烹饪来说，我们大厨的一个"火候"，难倒了多少企图把它"量化"的科学家。真不知道为了得到一块美味牛扒，居然动用微型温度传感器探测烧烤牛肉时，那牛肉内部温度梯度的西人大厨，对中国同行那些"盐适量，糖少许"之类的词语有何感想。

Kumar 先生的"印度咖啡"那种极富魅力的醇厚感哪里来的？它与"Properly"有什么关系？我一面喝他的咖啡，一面企图寻找答案。想着想着，突然，我记起在滇藏边界 5600 米海拔的白马雪山一个牦牛皮帐篷里，那位满脸皱纹，慈祥可亲的藏族老人不言不语地用一根木棍和一个带盖子的木桶给我们捣酥油茶的情景。老人似乎是带着一种执著和坚定，一下接一下地把酥油、茶叶、牛奶、盐巴捣成美味的酥油茶。

据说好的酥油茶是要把酥油、茶叶和牛奶捣成乳浊液，口感才会醇厚。可是究竟要捣多少下才算成功？老人不会知道的。因为他不识字，也数不出他那群牦牛有几只。可是他知道捣酥油茶的节奏，他也会凭每次上下"捣"的阻力，明白酥油茶是否已经是做好了，是否可以献给远方的客人了。

藏族老人对"捣"酥油茶的阻力变化的感觉，不就是 Kumar 先生的"Properly"吗！想到这里，我觉得自己想"科学地"理解 Kumar 先生的

"Properly"其实很可笑。东方式的思维，本来就是靠悟性来理解我们这个宇宙的。

结账的时候，我发现，Kumar 先生只收了我一杯咖啡的钱。而且，还送我一杯同样精彩的印度奶茶。Kumar 先生还说，做一杯好的印度奶茶，要诀还是"Properly"。

第八十章 沙巴，宾馆没有本地咖啡

加里曼丹岛北端的沙巴，是马来西亚最东端一个美丽富饶的省份。看过日本名片《望乡》的老一代国人大概会记得沙巴东海岸那个叫山打根的城市，渐渐富裕起来的青年一代国人则把这个充满热带风情的地方作为出国旅游地之一。

沙巴的旅游设施相当完善，尤其是沙巴的香格里拉度假村更是世界一流。可是，想在那里点一杯本地咖啡，那是没门的事。

如果你问当地人，他们一定会告诉你，沙巴的 Tenom 出产很好的咖啡。不过这种本地人赞美的咖啡，你只能到超市买。沙巴香格里拉度假村的一位领班说，他们之所以没有 Tenom 咖啡，是因为"外国客人不喜欢"。

如果从观赏建筑的角度看，沙巴的香格里拉度假村与泰国普吉的 Banyan Tree 酒店一样，处处洋溢着炽热的热带风情和迷人的异国情调。

我喜欢这些极富民族色彩的建筑。我以为，对一座建筑物内涵最精辟的说法是"建筑不会说谎"。难道不是吗，对一个实体建筑而言，你赞美它也好，诋毁它也罢，它就在那儿。它守着自己的身段，默默地对着你，听任你对它百般评说。

伟大的建筑是不朽的。人们可以悲哀于始皇帝用数十万民夫的白骨垒长城，可以愤怒于老佛爷用海军的银子建颐和园。可是这些伟大的建筑总会活得比它们的批判者更长。这就是历史，也是现实。

存在自有存在的理由。不过凡事都去刨根问底，未免迂腐。美丽的沙巴香格里拉度假村没有本地咖啡，那就没有吧。马来西亚这个地处热带的国家，可以种的东西太多。过去石油化工未成气候，它是世

界首屈一指的天然橡胶大国。现在光是中国就有几亿人吃方便面，卖做方便面必需的棕榈油可比卖咖啡合算多了。咖啡，还是让那个比自己穷的邻国去种吧。

其实沙巴咖啡是别具一格的。马来西亚是个回教国家，沙巴咖啡颇有阿拉伯咖啡的风格。沙巴咖啡磨得非常细，还掺入了很高百分比的炒麦粉。因为淀粉含量大，这种咖啡不适合做 Espresso。但是，正因为加了炒麦粉，这种咖啡有一种风格独特的甘甜味。

近年流行谈论"输出价值观"。有些洋人一张嘴他就跟着起哄的傢伙自然不甘落后，全然不顾思想自由乃是最重要的自由，恨不得用外科手术给你的大脑植入某种"价值观"而后快。可是，如果我们不健忘的话，"价值观"有个没出五服的亲人叫"意识形态"。而"输出意识形态"的努力，20 世纪末已经寿终正寝。

好在经济学不讲究什么"普世价值"。它告诉我们，市场要什么，想活命的生产商就应该供应什么。

有人认为经济学不算真正的科学，因为它没有预测未来的能力。经济学家艾尔弗雷德·考尔斯甚至用揶揄的口吻说："你可以向《华尔街日报》的股票栏扔飞标，并将此作为选股票的一种方法。"可是，作为一个经济实体，偏偏要盯住眼前，才能活下来。

沙巴的香格里拉度假村没有本地咖啡，也许就是它的高明之处。与其费神费力向基督徒推销带有回教味道的咖啡，不如卖给他们熟悉的货色。于是，这地方尽是西式咖啡机，尽是 Espresso, Cappuccino 和 Latte。商场里呢，尽是欧陆名牌巧克力和饼干糖果。

于是，我只好自己租台车，到市区的超市买 Tenom 咖啡。

第八十一章 嘉年华不需要咖啡

什么时候不需要咖啡，也能不知疲倦、精神振奋？当然是在看一场超级精彩的体育比赛的时候了。

让人提神不一定非要靠包括咖啡因在内的什么物质。有时候，一种感动也能让你彻夜难眠。2008年8月20日晚上，看完美国与日本对垒的棒球赛，一位来自贵州的友人非要拉不胜酒力的我一起喝他带来的茅台酒，直到五更天。

说实在的，球赛本身没有给我们特别深的印象。那天使我们惊诧的是观众，中国的观众。

当晚坐在我们前面的有一对美国青年男女。美国人当然要给美国队加油了。可是，场上成群结队的美国人并不多。倒是在我们对面看台上，整整齐齐地坐着几百人的日本拉拉队。这些日本人为自己球队发出的欢呼声、助威声、呐喊声，一浪比一浪高。虽然中间隔着数十米的赛场，我们甚至听不清前面的那对美国青年声嘶力竭的喊叫声。

这个世界也许真的有上帝。因为这个时候，似乎上帝显灵了。对，一定是他面授机宜给那位美国男青年的。只见这家伙突然要求坐在他旁边的一位中国观众教他用汉语说"美国"。学会之后，他把手中装爆米花的大纸杯底挖掉，充作扩音筒，开始对着附近的观众用汉语狂呼"美国、美国！"

奇迹立刻出现了。在几下"美国"的呼喊声引导下，周围的中国观众开始顺着他的节奏喊起"加油"来！于是，在这个美国小青年的带领下，"美国，加油！"

"美国，加油！"的呐喊声响彻整个赛场，完全彻底地淹没了对面区区几百名日本拉拉队的喊叫声。

也许上帝也要遵从奥林匹克的公平、公证原则。因为不久之后，对面的日本人竟然也放弃了用日语呐喊助威。他们也开始用汉语狂呼"日本"，而他们那一侧竟然也同样响起了震耳欲聋的国语呐喊声："日本，加油！"

"日本，加油！"

几杯茅台下肚之后，我那位贵州友人说：我不喜欢美国佬，更不喜欢小鬼子。可是，我们的同胞在奥运会上为他们的球队加油，是我们这个民族日渐成熟的表现。

说我们这个古老民族还在不断地成熟，听上去有点别扭。可是，两天以后，当我在鸟巢亲眼目睹巴西那位妈妈级的 32 岁选手马吉，在中国观众一阵一阵欢呼声的鼓舞下，成为 2008 北京奥运女子跳远冠军之后，身披巴西国旗，手持中国国旗，一面绕场慢跑，一面不断地向 9 万中国观众鞠躬致谢的时候，我真切地感觉到，一个成熟的民族是一定会得到世界的尊敬的。

北京奥运是一场真正的嘉年华。令我激动的不仅仅是中国运动员赢得的那包括 51 面金牌的整整 100 面奖牌，也不是以鸟巢为代表的建筑群，虽然这些建筑群可以说是共和国有史以来，唯一可以与祖上留下来的京城建筑，比如紫禁城、颐和园等一样，成为传世之作的建筑。真正使我动容的是，这是中国历史上第一次靠警察，更是靠 170 万志愿者，安全有序地组织的一次光卖出的门票就超过 700 万张，结果几乎完美的一场全球体育狂欢。

当今中国，再坚持自己是“一穷二白”的国家，怕是有“此地无银”之嫌了。可是，认真想一想，其实当好一个富强之国比成为一个富强之国更难。西方世界总是对日益强大的中国敲敲打打，根源就是对一个强大的中国究竟会给世界带来什么放不下心来。同样，我们这些腰杆越来越硬的人民，是不是也应该扪心自问：我们真正强大之后，我们会给世界带来什么。

都说中国茅台酒香醇甲天下，还不会有害人的后劲。中国人的国酒，理应如此；中国的崛起，更应如此。8 月的那个晚上，我和我的朋友们喝得有点过量，却醉意全无。2008 北京奥运的安排不能说是天衣无缝。比如各个场馆提供的饮食不足，想要买个面包或者一杯饮料你就得排大队，甚至排队也买不到，就是一个瑕疵。对我而言，在奥林匹克公园找不到咖啡馆、买不到咖啡喝，也有点失望。可是，我

还是宽慰自己，在如此欢乐的场合，我既不觉得饿，也不需要咖啡提神。

在快乐之中，我还知道，中国人"一穷二白"加"一盘散沙"的时代一去不复返了。

第八十二章 后记

向年前我曾与一位毕业于墨尔本大学的农学家策马穿行于澳洲东北部凯恩斯的热带雨林。

雨林之中，既有参天乔木，也有密不透风的灌木丛和茵茵绿草，还有清澈如许的潺潺流水和无数对人类毫无戒心的飞禽走兽。令人愉悦的万种植物芬芳弥漫在林中潮润的空气里。驮我前行的那匹健硕的大洋马，机灵地闪避着总想彻底覆盖山间小道的灌木和野草，却有意无意地让它们不断地轻轻抽打着我踏在马镫上的双腿。很快，我那淡色的裤筒被叶绿素、花青素染得色彩斑斓。

一阵热带骤雨洒过，眼见路边一束沾着晶莹水珠的野果，红艳艳分外可爱。我问那农学家，这果子是否可以吃？

农学家摘下一串果子，送到他胯下的大洋马嘴边。那马儿似乎很不屑地"吡"一声喷了一口气，一扭头，噙噙几步，离开了那棵硕果累累的小灌木。

"Heknows！"农学家说。

分辨某种植物是否可食，牲畜似乎比人能耐。它们不需要实验室，不需要对照组，也不需要做什么药理分析、毒性分析，更不要拿小白鼠的性命来做认证实验。对大自然的秘密，它们似乎生而知之。

如果我们，自命进化出了智慧的人科动物稍微虚心一点，我们可以从那些任人奴役，任人宰割的牲畜那里，学到很多，很多。

比如你手中的那杯咖啡，就是难逃一死的山羊送给磨刀霍霍的主人的厚礼。

当山羊向人类揭示了咖啡这个造物的秘密之后，人类就再也无法摆脱它了。在合法流通的四大成瘾性商品（可可、咖啡、茶叶和烟草）

中，咖啡也许是最迷人的一种。事实上，咖啡还是交易量仅次于石油的大宗期货。

可是，咖啡最终成为几乎半数人科动物灵与肉的依赖过程，绝非一帆风顺。尽管如此，它还在前进，还在不屈不挠地企图覆盖全人类。事实上，咖啡过五关斩六将的事迹与咖啡的味道同样迷人。

一．它从中东走向世界

自从人类在埃塞俄比亚发现咖啡之后，这种有强烈提神效果的植物慢慢地又坚定地在阿拉伯半岛传开了。有需求就有供应，这是经济学的铁律。有意思的是，咖啡最早成规模的种植和销售不是在它的发现地和原产地埃塞俄比亚，而是在它隔海相望的邻国也门。事实上埃塞俄比亚人从来没有因为咖啡致富。看来，人作为一个物种固然没有贵贱之分，可是作为一种智慧生物必定有智力高低的区别。

据史学家考证，咖啡最早的大规模传播在 15 世纪。当时阿拉伯半岛上对先知无比虔诚，崇尚简朴生活的苏菲派(al-Sufiyyah)教徒，为了向安拉祷告时保持清醒，不约而同地大量饮用咖啡。这本来是一桩好事，却引来一帮保守的神学家不满，以至于在 1511 年发生了神学家在麦加大街当众焚烧咖啡豆的事件。其后，行政当局也参加了对咖啡的围剿。奥斯曼帝国的宰相甚至下令把不思悔改的咖啡馆老板缝进皮袋，然后扔到博斯普鲁斯海峡。然而这种做法终被证明是徒劳的。

人类发展至今，还没有找到一种能与市场匹敌的力量。当发现与其花费资源禁止臣民做什么，还不如向他们做的事情课税划算时，聪明的政府一定选择后者。这就是与时俱进。政府一旦开禁，迷人的咖啡势不可挡地成为广大穆斯林的日常饮料。

席卷阿拉伯半岛和小亚细亚半岛之后，在以图利为最高目标的商人指引下，咖啡开始坚定地向天主的领地欧洲挺进。

咖啡进入欧洲碰到三个难题。首先是意识形态的阻挠。不过它很快被圣明的教皇克雷门特八世(PopeClementVIII

1536-1605)解决了。这位多多少少有些"实践是检验真理的唯一标准"思想的教皇，力排众议，坚持在下令禁止这种异教徒饮料之前，

先自行试试味道如何。结果是迷人的化学物质咖啡因一举战胜了意识形态。克雷门特八世为了放行咖啡，说了一句充满机智的话："这魔鬼的饮料居然如此美妙，让我们用为它洗礼的办法来愚弄撒旦吧！"

解决了意识形态的阻挠，下一个难题是口味。1683年，土耳其人久攻维也纳不下，被迫撤兵，无意中留下几百包咖啡豆。一位自恃对维也纳解围有功，名叫 Georg Franz Kolschitzky（即 Jerzy Franciszek Kulczycki，1640-1694）的波兰裔维也纳商人用"不诚实"的手段获得了这些价值连城的战利品，然后开办了奥地利第一家咖啡馆，名为"Hof zur Blauen Flasche"。这位脑瓜好使的商人，试着给土耳其式的咖啡汤去渣，并加入牛奶和蜜糖。结果，咖啡因用欧洲人钟爱的方式盘踞了欧洲人的大脑。咖啡这种成瘾性的饮料从此永生永世地与白人为伍，Kolschitzky先生也被尊称为"维也纳咖啡馆之父"。直到今天，每年的十月份，维也纳还有纪念他的节日。

咖啡进入欧洲的最后一个难题是价格。当时，咖啡贸易基本被产地也门的行政当局与充当中间商的土耳其苏丹垄断，直到一位永垂咖啡贸易史的法兰西商人德·拉罗克（Jean dela Roque，1661-1743）登场。这个家伙非但是依靠出色的航海技术和高超的贸易手段成为打破咖啡贸易垄断的第一人，他竟冒着杀头之罪，利用一家荷兰公司从也门的摩卡港把一棵真正的阿拉比卡（Aribica）咖啡树辗转亚洲运到巴黎，作为礼物献给了太阳王路易十四。

高卢人崇敬的太阳王路易十四，集艺术家、科学家和独裁者于一身。他用"朕即国家"和"只有君主才有权利思考、决策，其他人只有执行的义务"的思想与行动，把欧洲的君主制推到历史顶峰；他还发明了与女人永不分离的高跟鞋，他亲自担任过26部大型芭蕾舞主角、并"亲自指导"把芭蕾从鲜为人知的宫廷舞蹈改造成全人类共享的艺术瑰宝；最为人称道的是，他以其浩荡的皇恩造就了莫里哀、拉辛、拉封丹、孟德鸠斯，伏尔泰等等无数高卢大师之辉煌。当这位喜好时尚的皇上接受了德·拉罗克先生的贡品之后，亲自关怀在自己的御花

园建设了世界第一个玻璃温室，依靠科学的力量，栽活了那棵来得绝非光荣，却注定要载入史册的咖啡树。

这棵咖啡树被善拍马屁的法兰西植物学家以皇室的尊号 Bourbon（波旁）作为它的植物品种名。很快，这棵"波旁种咖啡"的种子被送到亚非拉，由那些在皮鞭和来复枪"规管"下任劳任怨、服服帖帖、命却比狗贱的红皮肤、黑皮肤奴隶们种遍了地球的几乎整个咖啡带。由阿拉伯人和土耳其人垄断咖啡的历史自此嘎然而止，咖啡的身价也从天上掉到人间。曾经因为出口咖啡而辉煌了将近 300 年的也门港口城市摩卡，落得个只剩几百流浪汉栖身的下场。如今，只有少数对咖啡历史感兴趣的人，提到煮咖啡的"摩卡壶"，或者讲起在群星灿烂的咖啡市场只能算个小角色的也门"摩卡咖啡豆"，会想起古老的中东有个曾经辉煌的摩卡港。至于星巴克一类咖啡连锁店卖的"摩卡咖啡"则是不则不扣的美国发明：一种机器做的加了巧克力的牛奶甜咖啡而已。

二．这里充满了阴谋与智慧

当咖啡成为大众化饮料之后，咖啡馆在欧美遍地开花。一时间，它们成为粗鄙的商人和高雅的文人，甚至是智慧的哲学家和天马行空的思想家的聚集场所。无数划破长空的思想火花、石破天开的灵感、还有惊世的阴谋在这些典雅的咖啡馆里，在一杯又一杯的咖啡激发下横空出世。

1789 年 7 月 13 日，一个叫德穆兰（CamillDesmoulins）的煽动者在巴黎的府瓦咖啡馆（Café Foy）策划了"攻打巴士底监狱"行动。这个行动有两个直接后果：先是让咖啡真正"走向世界"的太阳王路易十四的第三代孙子，签署《人权宣言》并使之生效的法王路易十六，被外科医生 Joseph-Ignace Guillotin 发明的断头台当众切下高贵的头颅；然后是"攻打巴士底监狱"的始作俑者德穆兰，事成之后却被自己的"革命战友"用同样的工具砍下装满古怪念头的脑袋。伟大的太阳王路易十四无论是在天堂或者在地狱见到他那无头乖孙，不知道会不会后悔自己为德·拉罗克先生偷来的那棵 Aribica 咖啡树盖温室呢？他还

会不会懊悔没在意 1681 年那出英国喜剧的著名台词："咖啡馆里尽是乌合之众。我坦率地请教，究竟哪张是叛国者的桌子？"

巴黎还有一家大名鼎鼎的咖啡馆 LeProcope Café。这里曾经是"法国大革命三雄"罗伯斯庇尔、丹东和马拉策划阴谋的场所，也是欧洲启蒙运动的思想家伏尔泰、卢梭、狄德罗等激发出改变世界之灵感的地方。至今这家咖啡馆还津津乐道伏尔泰在这里苦思冥想，一天居然喝下 50 杯咖啡的"事实"。也许伏尔泰真的付了 50 杯咖啡的帐单，可是，你会相信一个以天下为己任、思考强度几近走火入魔的思想家，结帐的时候还会记得自己到底喝了几杯咖啡？

也许法兰西的咖啡馆确实激发了无数伟大的法兰西智者的思想火花。那些伟大的思想深刻地影响了整个世界。可是，如果真要考究法兰西咖啡馆与所谓"普世价值"创生的关系，恐怕还是美国加州大学的历史学家 Pomeranz 教授的话引人深思："法国革命者一面草拟崇高的人权宣言，一面喝着、抽着美洲大陆奴隶生产的加糖咖啡、烟草，一点也不觉得矛盾。"

在历史上，盎格鲁-萨克逊人的咖啡馆扮演了另外一个角色。

1680 年，一个叫 JonathanMiles 商人在伦敦开了一家以自己名字为名的咖啡馆 Jonathan's Coffee-House。很快这里就成了因为"行为不轨"而被官办的"皇家交易所"驱逐的经纪人聚集交易的"地下证券交易所"。8 年之后，天才 John Castaing 先生首先在这里开始了正规的证券和期货交易。自此之后，Jonathan'sCoffee-House 连同它附近的另一家咖啡馆 Garraway's Coffee-House 演变成为了英伦三岛真正系统化的证券交易所，也就是今天的伦敦证券交易所。历经 300 余年，时至今日，它还是世界最大的证券交易所之一。

无独有偶，1792 年，另外一群盎格鲁-萨克逊人用唐提基金（Tontine Fund）的方式集资，在纽约市的华尔街 82 号开了一家新的咖啡馆——唐提咖啡馆（Tontine Coffee House）。不同的是，在他们的祖国是先有咖啡馆后有伦敦证券交易所，而在抢来的印第安人土地上，这群盎格鲁-萨克逊股票经纪人直接为了有个股票买卖的地方，用唐

提式基金建了一家挂羊头买狗肉的咖啡馆。这家咖啡馆很快演变成为纽约证券交易所，当今的世界金融中心。

没有人知道当初那帮盎格鲁-萨克逊股票经纪人为什么要用唐提式基金来集资玩股票。这种法国人发明的，后来被英美政府禁止的集资方式本身具有强烈的谋杀激励机制：它是一种封闭式基金，任一成员死后，他的股本金由剩下的成员平分，直到死剩最后一人为止。

无论如何，盎格鲁-萨克逊的咖啡馆在近代经济史扮演了一个极其精彩的角色。除了催生出伦敦证券交易所和纽约证券交易所，1688年在伦敦开张的劳氏咖啡馆（Edward Lloyd's Coffee House）也演变成了迄今屹立不倒的3个世界级企业：劳氏保险、劳氏船级社和劳氏杂志。

比起咖啡进入欧洲的灿烂过程，这种植物及其衍生出来的社交场所进入亚非拉的故事着实逊色。在那些地方，无论是落后甚至未开化的国家，还是已经跻身于世界经济强国的国家，咖啡好像既不出彩，更不闹事。也许这个事实佐证了吉登斯（Anthony Giddens）教授的判断："两个相约喝咖啡的人，可能对凑在一起聊天更感兴趣，而并不在乎他们实际上喝了什么"。

虽然历史没有假设，但是，依照吉登斯教授的判断，我们还是可以有把握地说，即使没有府瓦咖啡馆，即使没有咖啡的刺激，一肚子坏水的德穆兰还是要造反的。阿道夫·希特勒不就是在慕尼黑的啤酒馆，而非咖啡馆策划令数千万生灵涂炭阴谋的吗？其实咖啡是无辜的。它确实能使人精力充沛，也能使人兴奋甚至变得胆大妄为。可是，尽管精神亢奋，但是你到底要做什么，那是由你的灵魂和你的内心，而不是由咖啡决定的。

三．好坏本是同根生

自从咖啡传入文明世界，有一个问题总是挥之不去：咖啡这种经过教皇亲自洗礼而从魔鬼的饮料，摇身一变成为广大信众之日常饮品，进而在人类进入工业化和信息化社会之后，它又成了早上拨快晚上拨

慢忙忙碌碌的人们的生物钟之"时间调节器"和精神依赖，可是，这东西对人体究竟是有益，还是有害？

最早对咖啡与健康关系的质疑来自无知、守旧或者迷信。然而，基于这类理由的质疑，在既有强大成瘾性、又能提高工作效率、还能带来巨额利润的咖啡面前，显得软弱无力和不堪一击。

随着科学技术的发展，特别是化学和医学技术的突破，咖啡不得不把自己裸露在科学的火眼金睛下面。

很快科学家就搞清楚了，虽然一杯纯咖啡看上去不过是一种简单的饮料而已，可是实际上，它含有超过 1500 种化学物质。其中大约有 850 种挥发性物质和 700 种可溶性物质。在如此众多的化学物质中，咖啡因是最为重要又最为迷人的一种。在咖啡的整个加工过程中，烘焙是最重要的一环。绝大部分令人愉快的咖啡香气是对咖啡豆烘焙的结果。从化学的观点看，咖啡豆烘焙实际上是一个 **Maillard** 反应。经过这个反应后，咖啡豆里的糖类和氨基酸会形成迷人的香气和悦目的色泽。如果没有了这个 **Maillard** 反应，咖啡豆不过是自然界里无数具有刺激动物神经功能的植物种子之中一个不起眼的角色而已。

这一大堆化学物质让外行眼花缭乱，那个 **Maillard** 反应更是让外行云里雾里。其实人们要的只是一个简单的答案：喝咖啡到底会不会要了我们的命？

对"咖啡到底会不会要了我们的命"一个最精彩的回答，来自传说中一天喝 50 杯咖啡的伟大启蒙思想家伏尔泰。当一位好心人告诫伏尔泰"咖啡是一种慢性毒药"时，他老人家给予了肯定的回答："你说得很对，我想它一定是慢性的。要不然，为什么我已经喝了 65 年还没有死呢！"

尽管一生跌宕起伏，波澜壮阔，伏尔泰还是用自己的高龄给出了他对咖啡与健康之关系的最后回答：他活了 84 年。

不过，这个回答证明不了咖啡与健康的关系。伏尔泰的同胞，一位也是手不离咖啡，并且为全世界咖啡客留下不朽名言"一旦咖啡进入胃肠，我全身就沸腾起来，思维就摆好了阵势，好像一支伟大的军

队在战场开始了战斗"和 91 部"人间喜剧"的大文豪巴尔扎克，只活了 51 年。

一位欧洲君王也加入了这场争论。他就是在 1786 年建立了后来以负责颁发诺贝尔奖闻名于世的瑞典文学院（SwedishAcademy）的瑞典国王古斯塔夫三世（GustavIII，1746-1792）。

面对咖啡是否折寿的争议，尤其是当时世界最伟大的植物学家，瑞典的林奈教授参与了这场质疑之后，古斯塔夫三世决定利用手中的权力和大脑里的智慧，用一个"决定性的试验"一举了断这场争论。

古斯塔夫三世的方法非常有意思。他首先免去一对犯谋杀罪的同卵孪生子死罪，改判为终生监禁。然后指令典狱长，只要这两个家伙活着，就每天给其中一个 3 壶咖啡，另外一个每天 3 壶茶水。为了结果的准确和可靠，他还专门指定 2 名医生全程参与这个实验。

结果是，那名终身只能喝茶的谋杀犯在 83 岁时先去见了上帝。而此时，他那位每日必须喝 3 壶咖啡的兄弟依然健在！

古斯塔夫三世在 46 岁那年遇刺身亡，他没有看到自己实验的结果。那 2 名医生也没有看到结果。他们都比那对孪生罪犯先行向全能的主报道了。

这场叫人啼笑皆非的实验，被后来的瑞典学界戏称为"瑞典第一例临床试验"。无论科学界怎么看待它，客观上这个"临床试验"至少有 2 个值得称道的结果：其一是，伟大的咖啡伙同英明圣主古斯塔夫三世充当了事实上的欧洲废除死刑先驱；其二是，无论试验有多少科学价值，瑞典的人均消费咖啡量，在这个实验之后，很快名列世界前茅（在上个世纪末已经超过 11 公斤/每人-年）。

进入 21 世纪，对咖啡与健康关系的质疑仍然没有结果，仍然保持着一种有趣的周期性：每隔一段时间，总有人拿这个"千年之谜"来说事。有时反对咖啡的声音甚嚣尘上，有时赞美咖啡的声音占尽上风。

有趣的是，认为咖啡有害健康的一方（不妨称之为反方）总是话语不多。因为他们话越多越会给自己添乱。反方非常清楚，如果咖啡真的会索命，它几百年前，甚至一千年前就做到了，根本无需等到今

天。因此企图证明这件事情绝对愚蠢。既然如此，让它成为祈求永生和平安、崇尚"好死不如赖着活"的人类一个恐怖幽灵是最佳策略。而实施这个策略的最好办法是抛出那"恐怖幽灵"之后就闭上嘴。让疑心重重的人们日日夜夜疑窦丛生而不可自拔。

对赞美咖啡的正方来说，除了需要证明咖啡无害以外，还要证明它有益。否则如何推销这种植物？这是成本极高的工作。因此，从一开始，正方就是吃亏在先的高成本一方。不过正方似乎不太关心成本问题，因为他们背后总有大咖啡企业，还有一堆受这些企业资助的各种协会和组织若隐若现的影子。事情就是如此有趣：咖啡的消费者贡献了宣传咖啡无害的成本。

如果仔细看看那些正方在媒体上翻来覆去宣传的"研究成果"，再联系当时社会关心的事情，或许能看出一些正方背景的端倪。

比方说，2008年，日本厚生劳动省研究班公布了"一项大规模调查"的结果：常喝咖啡的女性患宫体癌的风险要远低于不怎么喝咖啡的人。巧合的是，这几年恰恰是世界有史以来最关心女性生殖器官病变的时期。

又比如，随着社会进步，人类摄入的营养远远超过需要，寿命也越来越长。一些过去少见的老年病，如帕金森综合症、糖尿病、心血管病、脂肪肝、甚至癌症等等变得普遍。于是，一大堆权威机构关于咖啡可以"降低"患这类疾病的报告鱼贯而出。

这些难以让人信服的"科学报告"，无一例外是对某些人群的统计观察结果。除了样本更大之外，其他方面与古斯塔夫三世的"临床实验"是"相当的一致"。与中医推出"验方"的水平相比，除了成堆的科学词藻之外，本质上的差别，充其量也不过是五十步与一百步的距离而已。

其实，讨论喝咖啡有益或有害健康与否，完全是画蛇添足。单看文字记载，人类喝咖啡也近千年了。喝咖啡的好处和带来的问题，进化出智慧的人类心中有数，至于如何公开谈论它，则是完全彻底地取决于自身利益和个人偏好。

对于在职场拼搏的人们来说，还是来一杯浓浓的咖啡，然后让自己"全身就沸腾起来，思维就摆好了阵势，好像一支伟大的军队在战场开始了战斗"。可是，如果你劳累一天，上床就寝之前还非要来一杯，那么，在你辗转难眠的时候，责怪咖啡不如反省自己。

如果我们再考虑一下，自文明世界开始喝咖啡，怎么算总有 500 年了。在这个期间，文明世界居民的平均寿命也翻了一番。固然这两个事实之间未必有太大的关系，但是它们至少给我们一个启示，那就是在文明的发展历程里，咖啡没有妨碍文明人的寿命变得越来越长。

对咖啡与健康之关系最好的回答也许是：大米白面吃多了照样会撑死。

如果有谁还要坚持问个究竟，还是找匹马儿问问吧。"Heknows"，澳大利亚的那位农学家说。

别忘了，佛说，世间本无事，庸人自扰之。