

# 印尼苏门答腊岛第一大城市 这里的春天 在咖啡园里

不旅不停03-22 13:47

一说起印尼旅游，很多人第一反应都会是巴厘岛吧。今天给大家分享的是印尼苏门答腊岛的第一大城市：棉兰。对于大多数人来说，这是个比较陌生的小众旅行地。但对于咖啡爱好者来说，这个地方可是全世界最奢侈、最昂贵、最珍稀的猫屎咖啡的产地哦。这里的春天，一片绿意盎然。

说起棉兰，和中国还颇有渊源。2002年12月17日，成都市与印度尼西亚棉兰市正式结为友好城市，吃喝的完美CP啊。要看美景的朋友，不要错过驰名世界的高原湖泊多巴湖，它不仅是著名的旅游胜地，还是是印尼最大的淡水湖，也是世界上最大的火山湖。喜欢瑞士湖区的朋友，一定也会钟情于苍郁青山所围绕的多巴湖，这里充满大自然的静谧美好。

我们要去的就是多巴湖边青山上的Taman Simalem度假村公园。说这里是世外桃源一点都不夸张。沿途满眼葱绿带给你春天的活力，呼吸的每一口都是大自然清甜的空气，让人心旷神怡。

度假村还有很多户外的休息区，这里可以住宿，吃当地美食，做传统按摩，赏花溯溪，超级适合放松身心的。最重要的是这里还有原生态的咖啡种植园。

看到这枝丫上硕果累累的鲜红果实，你

能猜到这是咖啡的果实吗？长这么大喝过那么多咖啡，见过那么多咖啡豆，第一次见到真实的咖啡果本尊，当场被惊艳到。一看就很好吃的样子。

在问过种植园的工作人员，确认可以生吃之后，我尝了一颗，真的蛮好吃的，有点甜。像上图工作人员手中展示的外面红色果皮里面还有嫩黄的果肉，果肉里面就是咖啡豆了。回来后我查了资料说这红色的也叫咖啡樱桃，还蛮形象的。

在这里可以看到咖啡的加工流水线，让我们对咖啡的产生能知其然和知其所以然。在采摘后，从咖啡樱桃到生豆需要经历漫长复杂的过程。咖啡果的处理方式根据是否去除果皮而分为干 (Dry Processing)、湿(Wet Processing) 处理两种方式。再根据对果胶的处理不同，而分出更细的蜜处理，半水洗等。处理后要烘豆，就是把生豆这个食材炒熟。对于同一只豆子，不同的烘焙节奏会很大的影响咖啡的味道、口感和风味调性。听完现

场介绍，收获满满。

接下来就是边品尝，边提问解决心中困惑啦。“猫屎咖啡”曾经是印尼进贡荷兰王室的贡品。在印尼文当中“Kopi”的意思就是咖啡，“Luwak”是印尼人俗称的“麝香猫”的名字。这种咖啡是来自一种叫麝香猫的动物排泄物，麝香猫很多地方都有，但只有印尼的能产猫屎咖啡。这里的野生麝香猫喜欢吃肥美多浆的咖啡果子，但坚硬的硬果核(生豆)无法消化，随粪便排出，清洗干净之后，就成为Kopi Luwak咖啡生豆！由于数量非常的稀少，所以价格非常的昂贵。

在麝香猫胃里完成发酵后，破坏蛋白质，产生短肽和更多的氨基酸，咖啡的苦涩味会降低，所以特别浓稠香醇。咖啡评论家克里斯鲁宾说，“酒香是如此的丰富与强烈，咖啡又是令人难以置信的浓郁，几乎像是糖浆一样。它的厚度和巧克力的口感，并长时间地在舌头上徘徊，纯净的回味。”散发着咖啡香的春天相信会很特别哦。

