

## 精品咖啡逆袭

13年在这个圈子里沉浸、历练，也让魏凌鹏从早年一个单纯的咖啡爱好者，上升为咖啡竞技的专业教练、评委。魏凌鹏的团队，在今年WBC中国赛区拿下了咖啡师冠军，将代表中国去参加世界咖啡高手的较量。

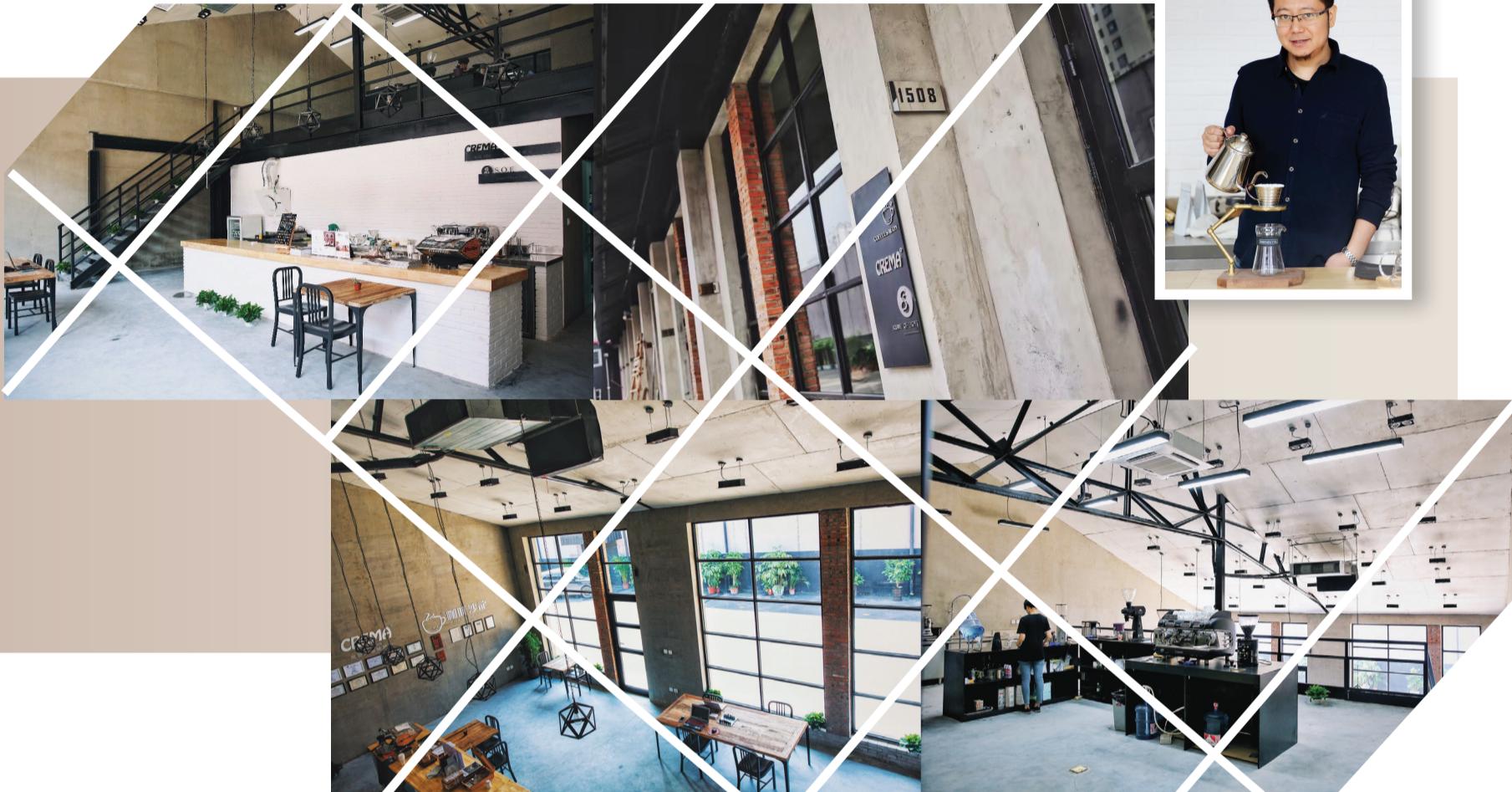
这样的竞技比赛，完全凭借选手对咖啡的挚爱，而评委的身份角色更像是“志愿者”，即便常年奔波于各个赛区，组织和督战比赛，也是完全无薪的“义务劳动”。

在精品咖啡圈里，参加世界性的比赛渐成潮流。像国际性的咖啡赛事WBC，光中国赛区，就有24站。参加比赛的选手，都是一群为咖啡“着魔”的人。

比赛训练需要场地、咖啡设备，比赛的咖啡豆都很贵，你需要不断测试，就要投入很多的物质成本和时间成本。如果是国际赛区的顶尖高手，那么投入就更多了。你需要去探访世界各地的咖啡产地，到咖啡庄园亲测咖啡豆。从种子到杯中，你可能需要了解整个咖啡产业的链条。

魏凌鹏说，从专业角度讲，精品咖啡有着明确的定

义。咖啡豆的杯测打分要在80分以上。精品咖啡，即代表着咖啡的品质，咖啡豆的产地来源可追溯。而从咖啡店的运营来讲，精品则代表着个性化表达。咖啡馆的整体氛围及环境，咖啡的呈现方式，咖啡豆的品质，制作咖啡的专业程度等等；同时，还需要有店主对于咖啡的个性表达。从咖啡品质出发，去寻找更好的咖啡豆，让公众接触更优品质的咖啡豆。在这个本质之上，再去寻求更多的个性化表达。



## 从种子到杯子

从喝环境到品味文化，国人也经历了消费习惯的种种转变。魏凌鹏就是第一批的见证者。

如果你对北京特别熟悉，一定知道老北京的烟袋斜街，这条胡同连着北京著名文化地标——后海。只要去后海，就一定要穿过这条不足300米的烟袋斜街。它比南锣鼓巷火得更早。现在，这里依然喧闹异常，挤满了到后海的游客和本地小青年。

12年前，魏凌鹏就在这里开了咖啡沙龙自家烘焙店，这家咖啡馆是从一个线上的咖啡论坛开始的。2005年，魏凌鹏入手了第一台烘焙机，自己在咖啡馆里烘豆子。那时候，来咖啡馆里的老外很多，当客人竖起大拇指，说他做的咖啡是全北京城喝到的最好喝的咖啡，这样的褒奖比赚了多少钱，更让魏凌鹏心情舒爽。

整整12年，一个生肖轮回。不下五百次动心念，要关掉这家咖啡馆。魏凌鹏坦言，经营一家咖啡馆，一直有诸多苦恼。刚开始几年，他投入了远超想象的时间精力。

进货、收入、成本，远比做一杯咖啡复杂得多。甚至包括有些日常的杂事，收拾桌子，清理厕所，这种与咖啡无关的劳动，更加消磨意志。一杯咖啡的成本，可能并不高；但是真正让一个咖啡馆盈利，却不容易。随着房租成本、人工成本的与日俱增，一家咖啡店想赚钱，越来越难。

直到今年，在北京新一轮市容建设中，这家咖啡馆终于决定关店。老的咖啡沙龙关张了，而新的咖啡沙龙已经搬进了CBD的写字楼里，择日开张。

促使魏凌鹏关店的另一个原因，也是这条胡同的热闹，游客越聚越多，这和精品咖啡的理念相悖。“精品咖啡希望有更多时间和顾客互动，而不是把咖啡馆仅仅作为一个落脚休息的地儿。”

精品咖啡有着明确的定义。咖啡豆的杯测打分要在80分以上。咖啡豆的产地来源可追溯。而从咖啡店的运营来讲，精品则代表着个性化表达。

## 咖啡的极品对决

“咖啡培训，更多时候不是单一个体的热爱和表达，当你进入到这个行业的核心，你扮演的则是一个推广咖啡文化的角色，你所能辐射的人群更广了。”魏凌鹏觉得自己更擅长去扮演讲师。在北京，他把仓库改造成咖啡学院CREMA，专注于比赛和教学。

这几年，奔波于咖啡比赛各大赛区，魏凌鹏觉得收获颇丰。你可以接触到各地的选手，喝到不同人做的咖啡，你对咖啡的品鉴力和认知也在丰富。

咖啡师比赛，需要考验的是咖啡师的饮品呈现，比赛规则，要求咖啡师在15分钟里，做出12杯咖啡，由4个感官

评委打分。这12杯咖啡，涵盖浓缩咖啡、牛奶咖啡、创意咖啡3个品种，每种4杯。创意咖啡，需要咖啡师根据自己的创意天马行空。

一名优秀的咖啡师，需要天然的敏感和悟性。杯测，类似于盲品，要知道咖啡的产地。有些产区的咖啡，喝起来其实口感很像。杯测的过程，共有三杯咖啡，其中一杯是和其他两杯不同的，咖啡师需要用最快的速度找出那个不同。

所有人进入之初，都是因为喜欢。“它的魅力在于，一旦进入你就很难抽身离开。”魏凌鹏直言，咖啡打动人的切入点很多，所以每个人都能找到命中自己的那部分。

咖啡的产业链很长。如果你喜欢喝咖啡，可以去学习咖啡品鉴；喜欢做咖啡，你可以去开咖啡馆；喜欢这个行业，你还可以去做生豆贸易、熟豆贸易、咖啡机贸易，它跟你开咖啡店又是另外一码事；你也可以选择去做咖啡培训，甚至于选择去种咖啡，经营咖啡农业；这个行业里，还有很多工程师是负责维修咖啡设备的，他既要了解机器原理，也要懂得咖啡制作。现在国内，还有很多咖啡烘焙工厂，烘焙又是另外一个领域……

正是因为越陷越深，你才会发现咖啡的世界浩瀚无穷。魏凌鹏说自己，刚开始可能只是想学做一杯咖啡，之后又练起拉花，再到学习咖啡品鉴，接着慢慢又迷上了自己烘焙豆子；然后，你又要学习经营一家咖啡馆，以及所有咖啡周边的知识；这些外来知识很多都是英语和西班牙语的资料，为此你又去恶补外语；你想要专业提升，参加咖啡比赛，又要花时间学习比赛的相关知识，学习演讲，表达你对咖啡的见解……“浸润这个行业，你会发现越来越有趣，可能这里头的门道你一辈子都学不完。”魏凌鹏说道。●