



一颗豆子到咖啡的旅行

【文/冷梅 图/受访者提供】

迷你的咖啡复合空间

穿过南京西路熙熙攘攘的人流，走进稍偏的进贤路，似乎一下子从大都市的快节奏闪回到悠闲自得的市井生活……

在进贤路的一个小型综合体的二楼，藏着一家咖啡馆，门面不大，走进去却是别有洞天。若说它是一家咖啡馆，又不完全对，因为它不像传统的咖啡馆，只有咖啡吧台，和环境优雅的座椅，供客人闲坐。这里还辟出了专门的咖啡设备和物料展示空间。若有兴致，客人可以随手打开玻璃器皿，拿起罐子里的咖啡豆，闻一闻，看一看，埃塞俄比亚的耶加雪菲和肯尼亚的基布究竟有什么区别。

新的明谦咖啡体验店，落成开业。创始人蔡中顺，对这里目前的布局甚是满意。260平米的空间里，包括了一个小型咖啡学院，一个还算宽敞的户外空间，一个点心制作体验区，还有咖啡设备和材料的销售展示区，最后一部分就是传统的咖啡店客人落座区域，仅有40平米。

除了传统的盈利模式，明谦咖啡还包括咖啡教学，在嘉定拥有自己的烘焙工厂，目前tob业务占了大头，包办了咖啡馆客户的设备购买、咖啡师培训，甚至客户的店面设计等衍生服务。

正像蔡中顺对自己的定位，一家精品咖啡店，拼的不光是颜值，还有文化内核。落座这里，无处不彰显着店主对咖啡文化独到的理解。

追求到极致，一台优雅、器宇不凡的咖啡机，至少也要几十万的价格。供顾客拍照留念，也能让咖啡店拥有更多的亮点。这种追求似乎是无止境的，蔡中顺说，不但一个咖啡机，连种水稻，都开始讲究颜值，讲究品牌包装。精品咖啡的出现，顺应了消费升级的需要，人们对品质的追求越来越高。你要告诉客人，什么样的咖啡是好的。原材料要好，要新鲜。不是所有的咖啡都要放糖浆的。

一杯好咖啡的标准

似乎一段时间的潮流是，真正很懂咖啡的人，是不屑于喝那种加奶咖啡的。蔡中顺说：“不能说是不CARE加奶的咖啡，应该说是绝对不会放（风味）糖浆的。喝咖啡的人，对咖啡的评判，单品咖啡中黑咖啡是一种，浓缩咖啡是一种，浓缩咖啡是很大的一个判断因素，决定一家咖啡店做得好不好，咖啡师好不好，豆子好不好？加牛奶以后，卡布基诺做得好不好喝，拿铁好不好喝。但是，对一杯好咖啡的标准，前提一定是没有放过糖的。星巴克教育了中国市场，它在中国卖得最好的是星冰乐，还有焦糖玛奇朵。想象一下，如果国人刚开始喝咖啡，就是喝一杯苦水，也许并不会爱上它。所以说，对普通消费者咖啡饮品的教育，星巴克功不可没；但它不是真正对咖啡文化的教育。”

来到这里的客人，他们喝到的每一杯咖啡，都能通过透明橱窗，真正看到它如何从豆子到一杯咖啡的过程。

蔡中顺庆幸自己最早就在上海推广咖啡文化。因为和全国很多地方相比，上海的咖啡土壤根基更深。这样的文化底蕴，甚至可以追溯到清末时期，一些拥有好奇心的人已经学着喝咖啡了。曾经，十里洋场，约会时喝一杯咖啡也是很有面子的事。

“新鲜是我们的态度。”蔡中顺抛出他的理念。正是源于这种态度，他们还在云南保山潞江坝有一块儿30亩的咖啡庄园，2009年持续至今。据悉，潞江坝正是全国第一个小粒种咖啡生产基地。蔡中顺认为，“只有当一个产业链都做全了，从种子这个上游开始，你才能真正把咖啡文化做专业。”

一家咖啡馆的定位，甚至态度，也决定了它的属性，决定了它与客人之间的沟通方式。“烘焙好的豆子，开封后要在新鲜期喝完。例如你买了一袋曼特宁咖啡回去，最好在两个礼拜把它喝完。开封以后，氧气、水分很容易让豆子受潮。而咖啡本身又容易吸附味道，会影响咖啡的口感。很多人去超市买咖啡豆，包装上有6个月前生产，还有1年以前生产，保质期3年，通常这样的咖啡就不够新鲜。”

蔡中顺介绍，他们供应的豆子，通常的流程是这样的，客人下订单以后，第2天才开始烘焙豆子，以保证它的新鲜度。这一点，还只是保证烘焙后的时间。更高级别，你可能还要考虑咖啡生豆的新鲜程度。一般咖啡产区生豆集中上市是在元旦以后，所以说当年八九月份，你是买不到新鲜生豆的。

一杯咖啡即是一个系统

有人喜欢奶咖，有人喜欢浓缩，也有人喜欢手冲。蔡中顺平时喝黑咖啡的几率更高，但他从来也不排斥奶咖。作为从业者，不该有太多的喜好和偏颇，在他眼里只是分类而已。他说，这就好比人生是有阶段性的。不同的年纪你可能喜欢的是不同的电影，不同的书籍。随着年龄的增长，你对事物的领悟力也会有所变化。