



杨永飞说，在云南保山，咖啡庄园到烘焙工厂，海拔高，多为山路，运输工具通常是汽车，也用过拖拉机。最不方便的是没有通火车，如果要火车运输，首先要到大理中转，路程需要两个小时，大车则更慢，要四个小时，保守估计，从保山到上海的旅程要四天左右。

咖啡师“特调”自带浪漫

晚上10点钟，威海路上的writer coffee还未打烊，咖啡师、烘焙师团队七个人围在一起，面前是新到8款豆子的杯测，这些豆子，一些从云南庄园采购，另一些，来自于埃塞俄比亚等原产地。很快，七个人综合打出的最高分豆子，胜出，明日上架。

而通过“喝”来确定烘焙的方案，正是咖啡自带的浪漫和匠人精神的地方。

戴眼镜的男生叫芦嘉楠，writer coffee的店主，他说，身为一名咖啡师，要懂得怎样制作一杯好喝的咖啡，什么样的咖啡才算好喝，脑海里要有不同知识点的支撑。比如水质的选择，需要钙钠均衡，烘焙曲线对于酸度、香味的影响，气候的变化等。

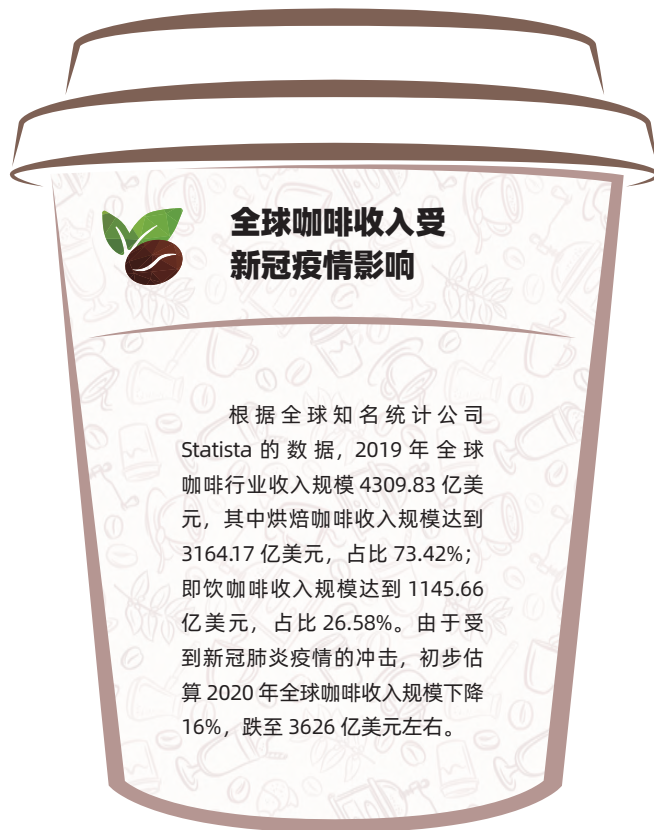
“每年上海梅雨季节，上海所有咖啡罐的咖啡豆，浓度都会受到影响，变酸或变苦。”

王振东认为，原料40%，烘焙40%，人工20%，这是咖啡质量重要度的配置。上游靠天吃饭，烘焙完全可控，越靠近产业链中下游，影响力越大，特别是下游流通环节包括批发和零售，价值贡献占据整个产业链的93%，属于高利润区。

人工的20%，直接决定了咖啡面向顾客的附加值。这就意味着，当咖啡馆拿到咖啡豆，才是真正“走花路”的开始，芦嘉楠说，世界上没有一模一样的咖啡，就像每个厨师用同样的食材，炒出来的菜，风味也不同，那么，创新就变得尤为重要。

据前瞻产业研究院数据统计，中国咖啡市场规模增速高达15%，2018年线下咖啡市场规模或271亿元，咖啡店达14.1万家。芦嘉楠一直在做创新，除了自带杯子减5元的环保理念，他还不断尝试特调，店里的橙子肉桂拿铁、桂花美式、山西老陈醋美式的混搭，颇受欢迎。

除却咖啡本身，咖啡的附加值还取决于氛围、文化、社交等多种因素的搭配。星巴克的菜单里有一款Chemex手冲咖啡，它的冲煮时间是4分半钟。在这4分半钟里，咖啡师冲着咖啡，顾客隔着吧台坐在对面，这时空气忽然变得安静。“有的咖啡师很怕顾客点这个，因为他们不知道在这4分半里可以说什么。”



但对 Tim 来说，关于咖啡的谈资可太多了，不要说 4 分半钟，4 天 4 夜都说不完，在一次苏门答腊的原产地之旅中，他与种植者中心的一名伙伴聊天，意外得知这位伙伴给自己的双胞胎女儿取名——“阿尔萨”和“西亚”，瞬间热泪盈眶，“用咖啡庄园取名，这是怎样的热爱”。

而这样的故事，让人品味到了咖啡与人连接的温度。衡复历史风貌区内的南昌路正在打造咖啡文化街区，这一带的咖啡店总数已达 50 家，且正在逐步形成风格和品牌调性。店主们选择这里的原因，无外乎其百年历史文化氛围。

东段有科学会堂、复兴公园，居住过的名人巴金、徐志摩、傅雷数不胜数。近些年，咖啡馆开始走进社区，在永嘉路上的老式里弄住宅，有一处旧里地块改造成了口袋公园，公园角落里就有一个小小的口袋咖啡。

这家服务社区的咖啡店，是让人愿意留下来，坐一坐，品一品的地方，主理人老李和团队每季度都会精选行业内高品质豆，定期举行品鉴会，邀请老客人来免费试喝。从客人在店里存放的咖啡杯，还有墙上贴着的各式咖啡礼物，足以印证客人们对这家小店的忠诚与赞许。☞