

漂洋过海,从山上到手中——

# 品读一杯咖啡里的“盐城味道”

“享受一个chill的午后”

一家社区店的选择

青年“回流”咖啡“更新”

□记者  
蔡冰清 文图  
戴汇 视频

当埃塞俄比亚的一颗咖啡豆,决定来到盐城,它将经历漫长的旅程。从树上摘下来后,先进行预处理,褪去红色的果皮,变成绿色的生豆,再漂洋过海来到盐城。

当生豆经过烘焙,变成咖啡豆,体积会膨胀一倍。一家盐城咖啡烘焙工厂,一年要用掉近百吨咖啡生豆,飘香长三角。在盐城,咖啡成为许多人的共同语言,集聚越来越多“咖友”,成为城市独特风景。



窗外风景怡人。

9月5日12:30,记者推开“沼泽屿肆”咖啡店的大门,只见店内五张桌子坐满了人,吧台前还站着点单的客人,他们或戴着耳机打游戏,或低头窃窃私语,甚至还有人带着便当,坐在室外大快朵颐……工作日的午后,阳光刺眼,睡意正浓,一家扎根在老城区的咖啡店为何坐满了人?

大快朵颐的人姓周,在市区康居路初中南校区工作,“我每天中午下班就从南环路高架开车到这里来。”看着记者惊讶的表情,周老师开怀大笑,“不用惊讶,这家店有很多客人像我这样,‘不远万里’也要来这里。”

虽然不远万里有点夸张,但是“沼泽屿肆”咖啡店在亨达公寓门口,从南环路开车过来,一路高架也要20分钟。“而且我家里就有咖啡机哦。”周老师补充道,“可是我和朋友们中午还是愿意到这里来,有时候吃店里的可颂,有时候自己准备便当,吃完饭再来一杯咖啡,享受一个chill的午后,松弛感拉满。”

“开始是冲着咖啡来的,朋友推荐说这里有盐城最新鲜的咖啡豆出售。”周老师说,“一来二去,和肆姐成了朋友,现在为她,来得就更勤了。”

肆姐,名叫侍利娟,是“沼泽屿肆”咖啡店的主理人,一位30多岁的单亲妈妈,却活得更肆意的人。

“32岁前,我尝试过很多工作,直到有一天,我坐在无锡的一家咖啡社区店里,那种舒适惬意让我印象深刻,那时候我冒出个念头,回盐城开一间这样的社区店。”

回盐城后,她最初在“injoy&吾六野”咖啡店接触并学习咖啡知识,后来在朋友的介绍下,成为山红果咖啡烘焙工厂的第一名员工,最后又当上一家咖啡店的店长。

经验攒满后,侍利娟辞职的第一天,就骑着电瓶车在老城区转悠。“这个店铺我一眼就看中了。”

它在一个小小的岔路口上,46平方米的地方却拥有两面墙的玻璃,一面玻璃墙对着绿意盎然的廉政文化主题公园,另一面玻璃墙外,侍利娟打算建一个小小的小院子。

侍利娟精心打造她的咖啡空间,墙上朋友们送的画,角落是插满鲜花的红酒瓶,木质的桌椅搭配舒适的靠垫、柔软的毛毯,别致的咖啡杯、诱人的甜品、轻柔的音乐和咖啡的香气,慵懒而惬意。

亲手打造出这样的空间,侍利娟开业就“躺平”。“前半年,我这儿冷冷清清的,朋友们都替我着急。”侍利娟笑道。

咖啡社区店的精髓之一,就在于低廉的房租。躲开竞争激烈的政务中心,放弃快速发展的新区,扎根在老城区的“沼泽屿肆”,将省下的房租用在了打造环境、提升咖啡品质上。

“日子久了,自然有人来,有人惦记。”侍利娟坚信自己的选择是正确的。

地方不大,侍利娟却罕见地在吧台放置了两台意式咖啡机。“对咖啡有自己认知的人,口味是一定不能被一种豆子调和的。”侍利娟说,“哪怕是不懂的人,也能明显喝出一款风味活泼,一款风味醇厚。”



杨伟媛介绍咖啡模型。

她的这些豆子,都来自山红果。杨伟媛和邹丹是山红果咖啡烘焙工厂创始人。杨伟媛毕业于苏州大学,拥有英语口译MTI硕士学位,她从没想到会从事咖啡相关工作。

2016年,一次偶然的的机会,杨伟媛被当时任职的公司派去云南出差。“国家想扶持云南的咖啡产业,就邀请了很多国际知名的咖啡专家到云南给咖农上课,我开始的主要工作是随行翻译,后来让我尝试翻译课件,我就深度接触到了咖啡文化。”

“他们带来的咖啡文化与当地咖农的认知产生了巨大的冲突,我对咖啡、农业的一些固有认知也受到了冲击,这使我开始思考。”杨伟媛举例,“这些外国专家不教咖农种咖啡,先教他们喝咖啡,再教看咖啡期货。”

这种文化的冲突,丰富了杨伟媛的见识,也让她深度爱上咖啡。很快,她就取得了美国咖啡品质协会认证的阿拉比卡咖啡品鉴师资质。拥有这个资质的,全国不超过3000人。

朋友开玩笑,说杨伟媛可能是全中国会英语的人里面最懂咖啡的,懂咖啡的人里面最擅长英语的。

“我曾看过一个数据,2018年,我国的咖啡消费市场,速溶咖啡占80%,剩下的才是现磨咖啡。成熟市场,大家喝到最后肯定更喜爱现磨咖啡,既健康又有风味感。”

杨伟媛预判:咖啡豆将进入越来越多的中国家庭。“我为什么不自己做一个咖啡烘焙工厂?”

“其实刚开始,我们考虑只要在江浙沪包邮范围内,在哪里建厂都一样,新鲜咖啡豆的配送距离为300公里。”邹丹解释,“盐城是伟媛的家乡,且营商环境对创业很友好。”

回乡不到半年,咖啡工厂成功落地。很快,工厂烘焙的一款名为“火星2409”的咖啡豆在长三角咖啡圈打出了名气,这也为他们收获了第一批稳定的客群。

随着豆子销量越来越好,工厂也随之扩大规模,现在已成为苏北地区面积最大的咖啡烘焙工厂。厂里的烘焙机根据需求分为大中小三种,最小的烘焙机可以装进箱子带上飞机,到产地现场检验豆子的品质,最大的机器一次可以烘焙60公斤生豆。

虽然选择在盐城创业,但刚开始盐城并不是山红果的目标市场。

“我们的客户基本集中在北京、上海、南京等大城市,毕竟当时盐城的咖啡豆市场很小。”邹丹解释,“当时我们回盐城,在大众点评等软件上搜索咖啡,弹出来的就是星巴克、托馥咖啡等,这些都是社交场所或商务场所,他们拿豆子找贸易商就行。这就像大锅饭和私房小炒,各有优点,全看需求。”



杨伟媛做好的手冲咖啡。

变化从2021年开始,邹丹明显感觉到,盐城的“咖啡味”越来越浓。

“刚开始,是一些文化场馆主动找我们提供配货,后来又冒出很多独立咖啡馆,甚至还有社区咖啡店出现。”邹丹细数这些变化,“近两年,盐城这些咖啡场所的配货量在成倍增长,以前是一个月送一次豆,现在有的地方,我们一个月要送三次豆。”

更有甚者,越来越多的园区企业向山红果订货,有些企业要求在客户接待区听到“磨豆子的声音”“客人坐下来就能闻到咖啡的香气”。邹丹说,现在再去大众点评搜索咖啡,跳出来的咖啡店几页都翻不完。“2023年,盐城本地市场的咖啡供货量接近翻倍,增长很快,超过我们的预期。”

看着盐城的咖啡馆从最初的高端商务场所,到日渐大众化;原来人们喝不惯咖啡的味道,到现在对品质越来越挑剔。邹丹发出感慨,“可能是回流的年轻人越来越多了吧,他们带来了新的生活方式。”



扫一扫 看视频