

一杯咖啡一座城 一份情怀一群人

——解码贵阳咖啡产业兴起之路

“冠军咖啡聚集地”“隐藏的咖啡之城”“贵阳咖啡文化数一数二”……在社交媒体,关于“贵阳咖啡”的热度正不断攀升,小红书上的“贵阳咖啡”话题已悄然积累了超10万篇笔记,吸引了超千万次浏览。

贵阳的咖啡火了,但这个“火”并不是一夜之间的,在3000多家咖啡店绘就的城市咖啡地图里,藏着一群人的热爱坚守、一座城的烟火风情。



乔治队长咖啡生产基地一角。

一群人的热爱与坚守滋养出独特风味

“做咖啡是需要耐心的。”6月22日,在屋顶咖啡,主理人徐舟毅拿起一瓶白嫩的咖啡生豆,向记者介绍从一颗咖啡果到一杯咖啡的过程。“这是上次我去云南拿到的咖啡生豆,从树上结的咖啡果到我们嘴里喝到的咖啡还有一段路呢,先要处理掉果肉和果胶,之后要烘焙研磨,每一个步骤都会影响咖啡的风味……”徐舟毅说,屋顶咖啡运营了十年,不光咖啡师热爱咖啡,咖啡的消费人群也从只有年轻人拓宽到全

年龄段,有的中年消费者甚至会在早上守着咖啡馆开门,喝上一杯咖啡后再去晨练。

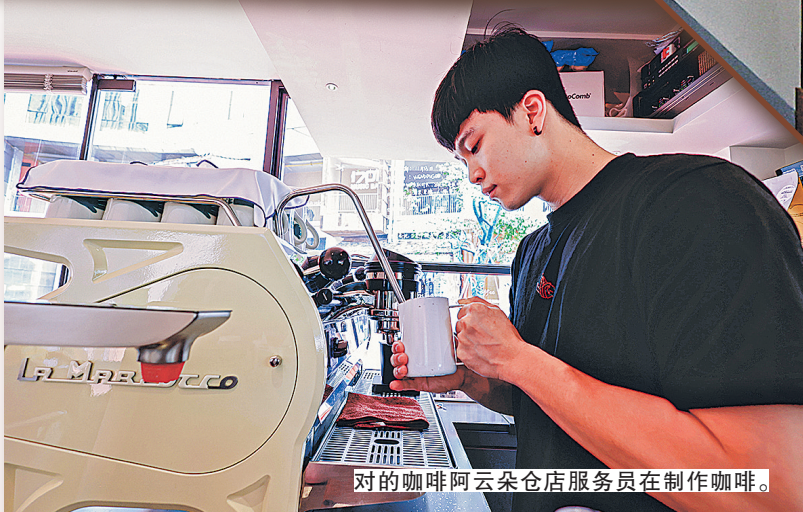
“SeekSeeking 不做生椰,没有冰博客,没有手冲也没有特调,我们只有美式和奶咖。”陈泉龙从事咖啡行业已经11年了,在贵阳经营9家SeekSeeking咖啡店,当记者问到为什么只做传统的美式和奶咖时,陈泉龙回答:“我只想做自己最专业的事情。”

今年5月17日,乔治队长主理人彭近洋在印尼雅加达举行的2025世界咖啡冲煮大赛上摘得桂冠,让贵阳咖啡再度成为焦点。此前,彭近洋还相继获得过2022年、2024年世界咖啡冲煮大赛中国区冠军以及2022年世界咖啡冲煮大赛世界第五。

除了彭近洋,贵阳的“明星咖啡师”还为数不少:对的咖啡主理人胡颖是中国首位进入世界咖啡师大赛(World Barista Championship,简称“WBC”)半

决赛的选手,曾荣获2015年WBC中国赛区冠军、2016年世界咖啡与烈酒大赛中国区冠军;贵阳迎上咖啡主理人白起是中国PCA全明星最佳咖啡导师、中国TISCA国际烘焙赛四强、TNT拉花大赛冠军;贵阳乔治队长咖啡的咖啡师李晋坤是2023年世界咖啡冲煮大赛中国区冠军。“贵阳每年都会有很多咖啡师去参加专业级别的比赛,一是为了不断提高自己的业务技能,二是希望通过国际级的大赛来检验自己的创意想法。”黑石咖啡主理人雷鸣说。

贵阳,不缺“冠军咖啡师”,也不缺好咖啡。“好咖啡需要咖啡师的坚守,从选豆到烘焙再到研磨和萃取,每一步都是做出好咖啡的关键。”采访中,不少咖啡店的主理人都提到,让贵阳人也能喝到不逊于一线城市品质的咖啡,是他们所有人共同的热爱、目标和共识,也是这一群人的坚守与热爱,滋养出满城的咖啡香。



对的咖啡阿云朵店服务员在制作咖啡。



位于堰塘街的SeekSeeking门店。



黑石咖啡门店。



壹家咖啡。



灌木咖啡店的咖啡豆展品。

一杯咖啡的浪漫与个性融汇成烟火画卷

1836年,丹麦商人在广州开设了中国第一家咖啡馆,名为“北风与海”。这个充满诗意的名字,似乎早已暗示:咖啡的意义,远不只是快节奏生活的提神工具,更应是浪漫与情怀的载体,是城市烟火气中的一抹独特风味。而咖啡的这份浪漫与风味,在贵阳得到了更深刻的诠释。

漫步城区,3000余家咖啡店分布在社区的角落、街巷的两旁、景点的山水之间,随手推开一家店门,或许就能邂逅一杯冠军级的手冲,或是一杯充满贵州风味的创意特调。

漫步文笔街,电台街、蔡家街这些充满烟火气的巷弄,一家家社区咖啡不仅是市民切换工作与休闲的缓冲地带,更是咖啡老饕们探索风味的品质之选。周末,位于蔡家街内的黑石咖

啡馆内人头攒动,还有不少外地游客提着行李箱,坐在餐桌旁等候咖啡。“节假日,我们咖啡的日均出杯量能达300杯。”主理人雷鸣说。

在南明区水口寺卜山艺树咖啡店,市民沈曼静静地品尝咖啡,欣赏店内画作。“一开始我只是想找一个舒适的地方喝咖啡,后来爱上了画画给人带来的宁静与色感体验,现在只要没事,我就喜欢泡在这里,一待就是一下午。”沈曼说。

在贵阳乔治队长咖啡馆吧台后,来自法国的沃尔夫冈(Wolfgang)看着咖啡师把雾化后的伯爵红茶气体引入咖啡杯中,品尝后露出满意的微笑:“在法国,大家常喝小杯的特浓黑咖啡,贵阳特调咖啡的视觉和味觉体验新颖,值

得一试。”

有惬意,更有惊喜。“贵阳咖啡师的创造力,总能让初次体验的人感到惊喜。折耳根、木姜子、刺梨……这些极具本地特色的食材,竟能与咖啡碰撞出奇妙的风味。”游客苏琴说,她在贵阳经历了一次“风味的冒险”:刺梨美式、折耳根美式、木姜子美式……既挑战味蕾,又颠覆认知。“贵阳咖啡的独特给我留下了深刻印象。”苏琴意犹未尽。

一杯咖啡,满城飘香。舒缓的生活节奏、宜人的生态气候,让贵阳孕育出众多注重温度、讲究风味的精品咖啡,而星罗棋布的社区咖啡,也给这座城市增添了更多浪漫与闲适,这就是贵阳咖啡特有的魅力和个性。

一座城的包容与进取孕育出新兴产业

在淘宝,乔治队长咖啡常年稳居精品咖啡豆店铺榜TOP1,其中一款被誉为“镇店之宝”的产品实现超20万笔的成交量,好评率100%。

SeekSeeking 贵阳第十九中门店开在堰塘街的巷子里,每天大概能卖出400多杯。据陈泉龙介绍,SeekSeeking目前有10家门店,9家在贵阳,1家在重庆。6月21日,从开门到17时53分,10家门店共卖出2611杯咖啡。

在位于花溪区大寨路的横贯咖啡烘焙工厂里,每天大约可以烘焙出咖啡熟豆

约300磅(136公斤左右),供应全国100多家咖啡店,其中30%远销北京、上海等一线城市。横贯咖啡主理人刘开胜在咖啡行业深耕十余年,对咖啡豆的要求十分苛刻,“贵阳人在全国‘愿意花钱取悦自己’的城市中排名前列,这也是我们追求精益求精的动力。”

平均每2000人就拥有一家咖啡店——来自市商务局的统计数据显示,目前,贵阳经营咖啡品类的店铺数量已经超过3000家,除瑞幸咖啡、星巴克等连锁品牌之外,贵阳本土咖啡品牌有1248家。

在贵阳市餐饮行业协会咖啡分会提名会长卢源看来,贵阳咖啡产业已从“自发繁荣”进入“系统升级”阶段。“贵阳咖啡自发经历了15年左右的快速成长期。”大概在2006年至2010年间,“悦读时光”“高原家”两家精品咖啡馆为许多咖啡馆爱好者提供了启蒙,此后,瑞幸咖啡、星巴克、太平洋咖啡等连锁咖啡品牌入驻,一定程度上促进了咖啡标准化发展,带动了行业整体水平提高。2014年,彭近洋的首家咖啡馆“乔治公社”开业。2015年,对的咖啡主理人胡颖获得WBC中国赛区冠军。从那时起,咖啡人开始组织分享会,与同行分享专业知识,推动形成贵阳咖啡行业的良性竞争环境,越来越多本地咖啡店结合本地文化和小众化需求破土而出,孕育出一大批具有独特风味、与主理人气质相吻合的咖啡店,开始展现出贵阳咖啡开放包容中不失个性的色彩。”卢源说,贵阳的咖啡香是有沉淀、有底蕴的。

如今,咖啡产业已成为“爽爽贵阳”的又一张靓丽名片,到贵阳品一杯咖啡,成为更多游客打卡贵阳的“必选项”。如何让咖啡产业与城市发展相得益彰?贵阳市正积极探索依靠市场力量、发挥政府作用,让“一杯咖啡一座城、一份情怀一群人”的故事更加精彩。

COFFEE



乔治队长文昌北路店制作的咖啡。