

Major 大調 01 城市美学读本

九城市
40选

COFFEE

ALWAYS
FRESH

ALWAYS
HOT



咖啡馆
漫游指南

The Hitchhiker's
Guide of Cafes

牛文怡 主编
用一杯好咖啡治愈世界·防空洞里的
隐秘影院·植物实验室的纯粹愿景·
山中小院柴门开·理想花园的现实版
·梦神的影子·老上海的纸醉金迷·
胡同里流出的咖啡香

中国工信出版集团

电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

Major 大调01 城市美学读本

牛文怡 主编

咖啡馆 漫游指南

The Hitchhiker's
Guide of Cafes

九城市
40选

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

咖啡馆漫游指南：九城市40选 / 牛文怡主编. -- 北京：电子工业出版社, 2017.8

ISBN 978-7-121-32166-5

I. ①咖… II. ①牛… III. ①咖啡馆—中国—指南 IV. ①F719.3-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第167653号

策划编辑：白 兰

责任编辑：鄂卫华

印 刷：北京启航东方印刷有限公司

装 订：北京启航东方印刷有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：787×1092 1/16 印张：8.5 字数：210千字

版 次：2017年8月第1版

印 次：2017年8月第1次印刷

定 价：45.00元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888，88258888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

本书咨询电邮：bailan@phei.com.cn 咨询电话：（010）68250802

开篇

除了家和公司，你去的最多的地方是哪里？

也许很多人跟我有着同样的答案：咖啡馆。

有时寂静是那么美好，一个咖啡杯，一个桌子。有时独自坐着是那么美好，我就像是在绞刑架上展开双翼的海鸟一般自由。就让我这么坐着，手边放着一个咖啡杯、一把餐刀、一把叉子。它们的存在是最平白的、不加修饰的，这份寂静是最纯洁的、最美好的。

这是弗吉尼亚·沃尔夫笔下的咖啡馆。

据说在下午，有过风霜阅历、有闲也有钱的女子常常精心打扮以后，去固定的咖啡馆里喝咖啡，像一个个熟透了的果子，散发着漫长成长经历的气味，惹人注目。

这是上海作家陈丹燕眼里的咖啡馆。

是的，咖啡馆既可以是属于自己的书房，也可以是窥视城市的橱窗。当我们的生活和城市每天都在发生变化的时候，咖啡馆便是这个万花筒的精致样本。这也是 "Major 大调" 这个 Mook 品牌将它定为创刊号主题的原因。

我们期待，Major 大调能陪伴在你身边，把城市里最美好、最新鲜的空间展现给你。城市那么大，留待你发现。

陈丹燕

你好，精品咖啡时代

今天，我们已经对散落在街头巷尾的个性咖啡馆习以为常。从咖啡馆里飘荡出的丰富色彩像是调味料，为生活、也为城市添上更香醇的味道。无论是咖啡馆店主们在设计、出品和服务上的精益求精，还是咖啡客们日益挑剔的消费和审美眼光，都已预示了一个越来越精品化、多元化的未来。

不同于国际上对于“精品咖啡”追本溯源的理性定义，Major 认为当下中国的精品咖啡也可以以视觉、味觉、舒适度等感官要素的精细化和平衡为衡量标准。从效仿西方到拥有的自己特色，咖啡这种文化符号正在中国急速萌芽，并会逐渐化为最平常而美好的生活方式。



目录
CONTENTS

3	开篇
6	你好，精品咖啡时代
	• 样本
10	Seesaw：一颗咖啡豆的雄心
16	木心咖啡馆：一份文艺的坚守
20	私选：九位行家的私人推荐
24	专栏 戴军：一半是梦境 一半是爱情
28	专栏 浅子：东京，这 4 家咖啡馆在 Ins 上红到发紫
32	咖啡馆 40 选
	• 白色的可能性
34	01 Sahan 日式留白美学
36	02 CHAI CAFE 回归咖啡本质
38	03 BW 黑白咖啡馆 藏于黑白空间的闲暇午后
41	04 ONIRII 梦神的影子
42	05 别止咖啡 择一别院，居止而歇
44	06 APF.KAFE 在“白房子”里做手冲实验
	• 与自然共饮
49	07 谢谢生活 触摸生活原来的颜色
50	08 麦咖啡（断桥店） 坐在断桥边的民国记忆里
52	09 飞鸟集 山中小院柴门开
55	10 C5 café 闹中取静的三里屯客厅
59	11 27 咖啡 理想花园的现实版
60	12 SoulHouse 破败街区也有云上的日子
	• 复古风格与未来主义
63	13 BERRY BEANS 从胡同里流出的咖啡香
64	14 7TREE（柒棵树） 隐居学概论
67	15 THE PRESS（申报馆） 老上海的纸醉金迷
70	16 T12:LAB 用一杯好咖啡治愈世界



46



48



66



81



92



119

17 梵几客厅	新中式美学的手冲咖啡	72
18 生活室咖啡	让老房子有机地生长	74
19 COFFE CRAFT	未来主义的不安分	76
20 AUNN CAFE &CO	仙人掌背后的清凉	80

• 大隐隐于市

21 HERO ESPRESSO	大楼下的型格咖啡店	82
22 木心咖啡馆	旧少年的不朽情怀	85
23 Fish Tank	主题唯有咖啡本身	87
24 Seesaw (芮欧店)	打破你对商场 Cafe 的成见	88
25 Café Zarah	新式四合院的旋律	90
26 THE SENSE (醒食)	一份与众不同的归属感	92
27 32/HOW	用两年时间整理一座花园	96
28 HAY COFFEE	工业风也玩美式幽默	98

• 20 平米的容量

29 TINY SALT	北欧风也可以很温情	100
30 FUMI	装置艺术的咖啡视觉	104
31 FIVE ELEPHANT.	城市中的精品印象	106
32 COFFEE FIX	麻雀虽小五脏俱全	109
33 A. Omen Cafe	钟鼓楼脚下凝滞的时光	113
34 玫瑰咖啡	堆满咖啡豆的单品咖啡店	114

• 个性派艺术空间

35 23LAB	植物实验室的纯粹愿景	116
36 補時 Cafe & Lounge	防空洞里的隐秘影院	120
37 锅炉咖啡	因地制宜，熔炉新生	123
38 壹壹艺术咖啡	去咖啡馆里，喝一杯艺术禅？	124
39 UNDEF/NE	老厂房的一万种新可能	129
40 我与地坛 (The Corner)	和修车厂玩混搭	130

遗珠：它们也不错	132
----------	-----

Major 大调01 城市美学读本

牛文怡 主编

咖啡馆 漫游指南

The Hitchhiker's
Guide of Cafes

九城市 40选

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

开篇

除了家和公司，你去的最多的地方是哪里？

也许很多人跟我有着同样的答案：咖啡馆。

有时寂静是那么美好，一个咖啡杯，一个桌子。有时独自坐着是那么美好，我就像是在绞刑架上展开双翼的海鸟一般自由。就让我这么坐着，手边放着一个咖啡杯、一把餐刀、一把叉子。它们的存在是最平白的、不加修饰的，这份寂静是最纯洁的、最美好的。

这是弗吉尼亚·沃尔夫笔下的咖啡馆。

据说在下午，有过风霜阅历、有闲也有钱的女子常常精心打扮以后，去固定的咖啡馆里喝咖啡，像一个个熟透了的果子，散发着漫长成长经历的气味，惹人注目。

这是上海作家陈丹燕眼里的咖啡馆。

是的，咖啡馆既可以是属于自己的书房，也可以是窥视城市的橱窗。当我们的生活和城市每天都在发生变化的时候，咖啡馆便是这个万花筒的精致样本。这也是 "Major 大调" 这个 Mook 品牌将它定为创刊号主题的原因。

我们期待，Major 大调能陪伴在你身边，把城市里最美好、最新鲜的空间展现给你。城市那么大，留待你发现。

陈丹燕



目录
CONTENTS

3	开篇
6	你好，精品咖啡时代
	• 样本
10	Seesaw：一颗咖啡豆的雄心
16	木心咖啡馆：一份文艺的坚守
20	私选：九位行家的私人推荐
24	专栏 戴军：一半是梦境 一半是爱情
28	专栏 浅子：东京，这 4 家咖啡馆在 Ins 上红到发紫
32	咖啡馆 40 选
	• 白色的可能性
34	01 Sahan 日式留白美学
36	02 CHAI CAFE 回归咖啡本质
38	03 BW 黑白咖啡馆 藏于黑白空间的闲暇午后
41	04 ONIRII 梦神的影子
42	05 别止咖啡 择一别院，居止而歇
44	06 APF.KAFE 在“白房子”里做手冲实验
	• 与自然共饮
49	07 谢谢生活 触摸生活原来的颜色
50	08 麦咖啡（断桥店） 坐在断桥边的民国记忆里
52	09 飞鸟集 山中小院柴门开
55	10 C5 café 闹中取静的三里屯客厅
59	11 27 咖啡 理想花园的现实版
60	12 SoulHouse 破败街区也有云上的日子
	• 复古风格与未来主义
63	13 BERRY BEANS 从胡同里流出的咖啡香
64	14 7TREE（柒棵树） 隐居学概论
67	15 THE PRESS（申报馆） 老上海的纸醉金迷
70	16 T12:LAB 用一杯好咖啡治愈世界



46



48



66



81



92



119

17 梵几客厅	新中式美学的手冲咖啡	72
18 生活室咖啡	让老房子有机地生长	74
19 COFFE CRAFT	未来主义的不安分	76
20 AUNN CAFE & CO	仙人掌背后的清凉	80

• 大隐隐于市

21 HERO ESPRESSO	大楼下的型格咖啡店	82
22 木心咖啡馆	旧少年的不朽情怀	85
23 Fish Tank	主题唯有咖啡本身	87
24 Seesaw (芮欧店)	打破你对商场 Cafe 的成见	88
25 Café Zarah	新式四合院的旋律	90
26 THE SENSE (醒食)	一份与众不同的归属感	92
27 32/HOW	用两年时间整理一座花园	96
28 HAY COFFEE	工业风也玩美式幽默	98

• 20 平米的容量

29 TINY SALT	北欧风也可以很温情	100
30 FUMI	装置艺术的咖啡视觉	104
31 FIVE ELEPHANT.	城市中的精品印象	106
32 COFFEE FIX	麻雀虽小五脏俱全	109
33 A. Omen Cafe	钟鼓楼脚下凝滞的时光	113
34 玫瑰咖啡	堆满咖啡豆的单品咖啡店	114

• 个性派艺术空间

35 23LAB	植物实验室的纯粹愿景	116
36 補時 Cafe & Lounge	防空洞里的隐秘影院	120
37 锅炉咖啡	因地制宜，熔炉新生	123
38 壹壹艺术咖啡	去咖啡馆里，喝一杯艺术禅？	124
39 UNDEF/NE	老厂房的一万种新可能	129
40 我与地坛 (The Corner)	和修车厂玩混搭	130

遗珠：它们也不错	132
----------	-----

你好，精品咖啡时代

今天，我们已经对散落在街头巷尾的个性咖啡馆习以为常。从咖啡馆里飘荡出的丰富色彩像是调味料，为生活、也为城市添上更香醇的味道。无论是咖啡馆店主们在设计、出品和服务上的精益求精，还是咖啡客们日益挑剔的消费和审美眼光，都已预示了一个越来越精品化、多元化的未来。

不同于国际上对于“精品咖啡”追本溯源的理性定义，Major 认为当下中国的精品咖啡也可以以视觉、味觉、舒适度等感官要素的精细化和平衡为衡量标准。从效仿西方到拥有的自己特色，咖啡这种文化符号正在中国急速萌芽，并会逐渐化为最平常而美好的生活方式。





如何评价一杯咖啡

黄俊豪为人所知的称号是“Charles 查老师”，WBC、COE 等行业大赛的评委，虽然现在是咖啡专家，但在台南长大的他自小喝的是路边的泡沫红茶，家人即使冲泡咖啡也只用速溶款。到了大学，他开始光顾星巴克，缘由单纯只是“拿着一个那样的杯子感觉很好”。

工作以后同事大多是外国人，有喝咖啡的习惯，他对咖啡的好奇心被点燃。开始时他在咖啡馆学习，通过网络和书本收集讯息，然后又去了美国参加咖啡精品协会的课程，系统学习精品咖啡的理论和认知，并考取了咖啡金杯萃取技术执照。

在美国的展会上，他看到机器以“加仑（约 3 升多）”为单位来冲煮，如此大的剂量，品质却更胜于单杯制作的咖啡。在很长一段时间里，台湾地区一脉奉行日本手冲咖啡的制作方式，全部靠师傅的言传身教和实践的经验积累。咖啡师不会精确计算粉末和加水的比例，也不用称来确定粉末重量，只是用“一勺半”之类的方式约莫估计，咖啡壶上也只靠粗略的度量划分做记号。

“这样很容易造成咖啡味道的不稳定，对那些将咖啡视为日常饮料的消费者来说，会造成挫败感和疑惑。咖啡的制作不应被归入‘匠人精神’，品质的稳定才是目标。”他认为，用标准化的方式、用研究得出的数据转化而成的规范方法更容易操作，也可以修正过程中的错误。

身为“Cup of Excellence（精英杯）”的国际评审，查老师要为世界各国提交的最高质量的咖啡豆打分、评定等级：精品豆和商业豆有明确的分数界线，哪怕只差 0.1，也分属不同的品类。咖啡豆的品质也会受天气、病虫害等外在因素的影响，不可久存，追求的是新鲜。从咖啡豆到一杯咖啡需经过三次生产：产地生产处理，烘焙，冲煮过程。“在我看来，它们所占重要性的比例是 6：3：1。原材料永远是最重要的。”

咖啡自然的甜味和回甘的感觉是判断咖啡豆质量的标准之一，而质量越好，它的酸度就越高。“现在有一股趋势，一些咖啡师偏爱用浅烘焙的方法来突出这种特质，但这样会让咖啡口感偏酸，并不一定



是大众接受的味道。我个人还是喜欢酸甜感均衡的口感。”

但在他看来，在咖啡豆本身质量得到保证的前提下，咖啡的口味因人而异，只有个人主观的喜欢和不喜欢，而没有好和坏的区别。

如何评价一家咖啡馆

查老师自己每天用“法压”的方法煮黑咖啡——操作程序相对简单，只需要磨豆机和法压壶两种器具，却能完好地体现出咖啡豆本身的特质。“20岁之前什么都要喝甜的，但年岁增长，会喜欢更纯粹的东西。”他曾经偏爱奔放的味道，产自埃塞俄比亚、肯尼亚等地的咖啡豆，味道奔放，但现在他更喜欢来自哥斯达尼加、危地马拉的咖啡豆，“它们的味道平易近人又很耐喝，而且有许多丰富的层次。”

如果偶遇一家咖啡馆，除了品鉴咖啡质量高下之外，查老师会观察他们的制作过程，“我想知道背后的逻辑和出品的思考方式，把每一杯咖啡做到稳定的口感是咖啡馆最重要的保证。”此外，环境的干净和舒适度，服务的周到和贴心，都是咖啡馆重要的核心价值。“咖啡馆的存在更多是服务于周围1至1.5公里范围内的社区，凝聚了很大的情感因素。客人希望在这个小环境里得到照顾和关心，他们去一家店往往是因为那里的人。”

无论售卖精品豆还是商业豆，如今绝大多数咖啡店都依赖机器的自动化操作，但机器需要咖啡师精确的指令进行微调。一个新手要熟悉连锁咖啡馆里的机器操作只需要一天时间，如果想好好学习各种冲煮方法，三到四天也可以“出”咖啡，但一个合格的咖啡师，至少需要半年的学习和实践。

证书虽然可以证明一个咖啡师的能力，但它并不是绝对的标准。“很多人以为咖啡师的入门门槛很低，但他们误会了一点：咖啡师最重要的工作并不是做咖啡，而是服务，一个不懂得如何与人交流的咖啡师不会成功。他要摆正自己的心态，有服务的意识，对客人的需求敏感，要对店里环境的方方面面有察觉。最好的服务是看不见的，但又让人如沐春风。”



• 样本

一颗咖啡豆的雄心

Seesaw