

庄崧冽

著

时
光

捕
手

庄崧冽与雕刻时光



雕刻时光咖啡馆 缔造者的创业独白

这不仅是一本教你如何开咖啡馆的工具书，
它更想让你感受到有态度、有信仰的生活，
和那些“粗鲁”但真诚的青春。


浙江人民出版社

庄崧冽
著

时光 捕手



庄崧冽与雕刻时光

 浙江人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

时光捕手：庄崧冽与雕刻时光 / 庄崧冽著. —杭州：浙江人民出版社，2013.3

ISBN 978-7-213-04733-6

I. ①时… II. ①庄… III. ①庄崧冽—生平事迹②咖啡馆—商业经营 IV. ①K825.38②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第093012号

| | |
|------|-------------------------------|
| 书 名 | 时光捕手：庄崧冽与雕刻时光 |
| 作 者 | 庄崧冽 |
| 出版发行 | 浙江人民出版社 杭州市体育场路347号 |
| 责任编辑 | 潘海林 |
| 责任校对 | 叶 宇 |
| 印 刷 | 北京博艺印刷包装有限公司 |
| 开 本 | 710mm × 1000mm 1/16 |
| 印 张 | 13 |
| 字 数 | 237千字 |
| 版 次 | 2013年3月第1版·第1次印刷 |
| 书 号 | ISBN 978-7-213-04733-6 |
| 定 价 | 32.80元 |

目录

×

序言 / 开篇

带着怎样的愿景去开咖啡馆 × 1

第一章 × 艺文咖啡馆的养成

第一节 × 选址 × 002

第二节 × 食物 × 007

第三节 × 服务 × 009

第四节 × 风格 × 013

第五节 × 资金 × 016

第六节 × 经营 × 018

第二章 × 时光捕手

第一节 × 成长 × 026

第二节 × 阅读 × 042

第三节 × 电影 × 058

第四节 × 设计 × 081

第五节 × 跨界文化 × 099

第六节 × 旅行 × 114

第七节 × 美食 × 140

第八节 × 新媒体 × 160

第三章 × 雕刻时光的秘密

第一节 × 雕刻时光咖啡馆设计的原则 × 186

第二节 × 雕刻时光咖啡馆开店选地秘诀 × 188

第三节 × 咖啡馆经营秘籍 × 191

第一章

艺文咖啡馆的养成

第一节 × 选址

第二节 × 食物

第三节 × 服务

第四节 × 风格

第五节 × 资金

第六节 × 经营

第一节×选址

第一家雕刻时光咖啡馆，开在北京大学东门的成府街45号，或许是因为我熟悉那个地方，了解那个地方的关系。早先在电影学院读书的时候，我就经常从蓟门桥骑车到北大游泳或到万圣书园买书，骑着单车穿行在北大和清华之间的成府街上，渐渐就喜欢那条街了——当然，那个时候，平房房租是很便宜的。



当时看了几个店面，最后选定了45号，因为那里既不是车水马龙的大路口，也没有公共厕所或是大型变电箱之类的东西挡在旁边，刚好在一个T字路口稍微拐过去一点的地方，感觉风水非常好。

对我而言，“风水”其实是指一种人和环境互动的关系。人善待环境，环境才会反过来善待人。比如说，在古代，为什么房子要修在背山面水的山坡上，或是坐北朝南方方正正的？其实不过是因为，如果洪水来了，会淹没低洼地，生命财产当然不保，所以最好的位置就是山腰上，能看见太阳升起落下，下山挑水也不算困难的地方。这渐渐就变成了一种“风水”观念。风水其实代表了人类居住活动时的安全、温暖和舒适感。这是我对风水的理解，应该不是古典意义上的风水定义。

老店坐北朝南，阳光特别好，租金每月好像也就一两千元，相对便宜。我们先是租下了临街的一间，后来就陆陆续续把南面的整个四合院都租了下来，但是因为房东还在里边的院子生活，所以还要使用中间的通道进进出出。成府

街上当时有很多很棒的店，比如万圣书园、三夫户外，一家小巧的叫作“千鹤”的日式料理店，还有家很老的国营副食品店，以及邮局什么的，总之做什么生意的都有——不过现在好像只有雕刻时光和万圣、三夫存活了下来。当然了，这都是后话。

当时直觉告诉我，这个地方应该不错。但是它后来的发展不是我当时就能预测到的，我只能说，当时我“感觉”它应该能发展得不错。

后来老北大店被拆迁了。尽管拆迁是我心理上不愿意接受的，但是事已至此，该做的事情还是要做。当时我们很早就开始准备，提前了大概半年选定了第二家店的位置，同样也是在海淀区，在理工大学南门和外国语大学的转角，也就是后来的魏公村店。然后是提前宣传告知新老顾客我们即将搬迁的消息；提前招聘新员工……当时老店长苏文先过去顶了一段时间，直到全部拆迁完毕。



老北大东门这块地儿其实是块上风上水的地儿，但后来北京大学在这儿盖了办公楼、银行、饭店和医院，其实并没有规划得很到位，缺少人性化的内容，反而把这一块地儿的风水给破坏掉了——我感觉，国内在都市和环境规划上的软实力相对是比较薄弱的，很可惜。

拆迁事件给我们以后的选址工作也带来了一定的压力，也就是说会有拆迁风险的地方，我们会谨慎地考量或干脆放弃。因为每一家店的投资成本都不少，一旦拆迁，损失的不仅仅是钱，还有人力、物力、时间和精力等，实在是一种莫大的浪费。

现在，雕刻时光门店越开越多，已经不再只围绕在学校附近，也开始走进公寓区、购物商场区、商务金融区……顾客也不再纯粹是学生、老师，不那么



有文艺气质，整个店的氛围也跟着有所变化，和新的顾客产生互动。或许也是因为我们不满足于只做大学生的领域，而想拓宽一下思路——有点像一名演员只演皇帝或只演太监也会累的，换换口味，演个大盗或农夫什么的也不错。随着品牌的扩张，雕刻时光也势必要拓宽消费者的类型，也会跟着城市或地域的不同而作出一些改变……当然，不变的应是好咖啡、好环境和好服务。

其实对于店和社区的关系来说，经营者最好能把自己融入

当地，把自己变成当地人，把咖啡馆变成当地人的咖啡馆，“隐身”起来。而不是带着“我来这里开我的咖啡馆，我的品牌很棒很伟大，你来喜欢我朝拜我呀”这种比较讨人厌的态度。

生意要做好，本地化或本土化的理念是必须有的。很多在欧美很成功的网站，在中国的落地都不算太好，除去中国人的模仿和抄袭能力很强以外，大概也是因为他们没有本土化，没有落地。

在台湾有句闽南老话叫作“掂掂吃三碗公”——默默地吃上三大碗米饭，类似于“真人不露相”或“酒香不怕巷子深”的意思。

雕刻时光不是像麦当劳、肯德基、吉野家那样的快餐店，我们希望你来了，可以坐下来慢慢地品味咖啡，跟朋友说说话，静下心来看看书，写写东西……而不是希望你赶快消费完，赶紧走。雕刻时光不是那样的店，在这里你

就慢慢来吧，不要紧，我们不会赶人的，你放心……

所以，雕刻时光选地址自然不用选在多么热闹或是人潮多么汹涌的这儿，而是尽可能选在相对幽静的巷弄或大马路旁边的转角里，或是走上二楼去……一方面价钱比较便宜，另一方面也比较能够安静而心平气和地经营，这样多好！

其实，我自己就很喜欢去那些“巷子深”的店。当然，这种低调和隐晦，不是说你要刻意地压制，而是只要按照比较正常和自然的方式去做事情就好了。没有必要用很高调的方式去推广你的店、你的品牌，而是要用某种非常有创造力的方式去作推广，并慢慢渗透——这样做生意的方式才是我比较欣赏的方式。

个人感觉，“扎堆儿”开店是很愚蠢的。有个老段子不是说，一个犹太人在一条街上开了一家服装店，那么第二个犹太人来到这条街上就会开家咖啡馆。而中国人就可能看到一家服装店成功了，于是也在旁边开一家服装店，结果是这条街就变得越来越无趣，也越来越没赚头……我想这也许是情商（或者说，商业智慧）的差距吧——不过近来国内的商家也渐渐学聪明了。

我想中国内地其实都还在一个学习的过程中。“×××一条街”这种模式，如果规划得好也能够成功，但是前提一定要所有的店有机地结合在一起。就像一个人身上有很多器官机能，它们各司其职，互相协作，才会撑起整个身体，而不能全都是心脏或肾脏，那身子是动不了的。

很多咖啡馆喜欢开在大学附近，我个人的经验是，在台湾，大学附近会聚集成一个“市”，周围有大量的公寓、夜市、店铺等，而且价格相对低廉（但后期通常会被炒高），品质却不差，但是要找相对高端的内容会比较难。这就形成一个虽然不够高端，但是比较具有恒久性的地址，因为大学每年都要招生，客户群是稳定的。而在中国内地，比如北京，像大学校园这样拥有绿地、操场、池塘和树林的公共场所是不多的，可以说，大学弥补了内地城市普遍欠

缺的那部分公共服务功能。所以，大学校园和其周遭才会吸引一部分人跟它一起互动、一起交流，吸引住人们的能量。这也是我们当初选址时所看重的。

甚至现在，当我们到一个陌生的城市，准备开一家新的雕刻时光咖啡馆时，通常也都会从大学校园附近开始，然后以此为基础向城市里的其他区域扩散。

说来说去，其实我个人认为，咖啡馆没有完美的选址，但有相对合适的。我的想法是，如果你要做一门生意，任何生意，首先要把内容做好，把买卖经营好，然后才是其他的……比如一个网站如果做得很漂亮，宣传得也很到位，但是核心的内容却做得不好，那这些东西都是白搭。一家咖啡馆也是，如果咖啡不好、服务不好，或者是环境很恶劣，那就是一家内容不好的咖啡馆，它开在多么棒的地址都无济于事。

要经营好内容，用心很重要。单就选址这一项，你首先也得想象，在这里能不能做好这门生意？企业的DNA能不能在这里流淌？而那些开店的基本条件，其实只要满足个八九成，就很圆满了，吹毛求疵是没必要的。做事和做人不是不能求全，但是你要知道，十全十美是不可能的，抱着最好的心去做就行了。

第二节×食物

刚开店的时候，我是自己做咖啡的。

在我还上中学的时候，台湾就已经开始普及即溶咖啡了，麦斯威尔或是雀巢牌的。喝了一段时间之后，我发现即溶咖啡对于我来说还不够，于是就想办法找由真的咖啡豆磨成粉来冲调的咖啡，甚至还特地去云南买小粒咖啡回家来煮，也买了很多咖啡器材——那时候，我是有咖啡瘾的。至于为什么喜欢上咖啡，我说不太清楚，可能是电影看多了吧，就开始上那个道了。

所以，一开始我自己做咖啡的时候，小猫会担心地说：“你又不是专业的咖啡师，你怎么能做咖啡呢？”我说：“做着做着就专业了啊！”其实真的是这样的，如果一件事是你真心喜欢并且努力追求的，你一定可以越做越好，只要用心努力就是了。

那个时代，中国人里懂咖啡的不多，倒是会有一些很懂咖啡的老外过来，想要指教我，我都特别欢迎。当时在雕刻时光的那个环境里，一直有一种互相讨教互相进步的气氛。有个意大利小女生，教我们怎么用摩卡壶煮出有厚厚金黄色crema的浓缩咖啡，还教过我们一道她奶奶的拿手菜，茄汁鸡肉口味意大利面。当时和客人的互动特别频繁，那种人与人之间的关系特别美好。互动中总会有一些能够直打进你灵魂中的东西，非常棒。

刚开始店里几乎没有食物，后来发现吃的东西才比较赚钱，才开始慢慢地丰富菜单。最初是做我自己比较擅长的意大利面、三明治等——其实到现在，我们菜单的基础也是建立在我爱吃并擅长做的几种食物上。

也许有人会认为，咖啡馆就应该只卖咖啡，不应该提供过多的食物。但我个人认为，至少在东方，是没必要计较这么多的，因为这边的消费者还是喜欢



在能吃到食物的店里消费。

其实我也曾为此坚持过一段时间，比如之前我一直坚持不卖米饭类的产品。但是后来，整个团队都坚持要做，最后也就开始售卖米饭类的餐品了。团队有他们的想法，我不会去阻挠他们，或者故意设下限制，我只是会去调整一些理念上的东西，比如这个饭的名字应该叫什么，用怎样的文案去描述和推广它。

新鲜、健康、少加工，这三个元素是咖啡馆里食物应当具备的标准，为了实现这一切，我们建立起中央库房制度。比如意大利面的肉酱，就是在总库里进行熬制，尽可能地减少店面操作的工序，以保证口味的一致性，同时保证了食材的质量。

我们有一个微型的产业链，就像是一个小太阳系，有地心引力、磁场，各个星球的公转自转，组成了整个品牌的良好运转，建立起一个完整的生态。比如我们的咖啡豆，从种植，到炒制，到萃取，再到消费者，收取的利润继续投入运转，或是用来回馈社会——尽管呈现出来的是一种文艺的、柔软的气质，但其实，我们经营模式的调子是很冷、很硬的，非常冷静。因为品质是保障，为了有好的品质，你就要在各方面都做得比别人早、比别人好，不然就会被赶超。

第三节×服务

关于咖啡馆的服务，我有一个“冰山理论”。真正呈现给客人的，是冰山露出水面的那一角，而支撑起这一角的，则是海水下的庞然大物。

一家咖啡馆的员工，应该保持一种绅士般的彬彬有礼，应该守住某些冷静的状态和矜持感，在恰当的时间做出恰当的服务。在你需要的时候，他永远在那里，但是当你想保持安静的时候，他又会消失不见。当然，保持微笑是必要的。

咖啡馆的世界，一部分由消费者组成，另一部分则是由工作人员来组成的。这些人来自五湖四海，每个人个性都不一样，咖啡馆的老板不能过分强硬地让他们一定要具备一模一样的气质和表达方式，这也是很不现实的。但是有一些必须得坚持，比如一定要干净：手脚、衣服、头发。而且要热爱服务别人，能从被服务者的开心里得到满足。还有就是要热爱在这家咖啡馆里工作，要发自内心地开心。

技能的熟练程度和一定的管理能力，都可以通过良好且有持续性的培训来获得。员工的学历反而不是我所要追求的。人员的培训，是从上到下的耳濡目染，企业的DNA要通过精神和技能上的双重培训才能灌注到每一个员工的血液里。我希望让员工能够自己为自己工作，而不是为我在工作。如果你热爱这个工作，那么你就要把它做好，而老板只是恰好付钱给你的那个人。为自己工作的人是最棒的人，我也愿意提供足够的空间让他



们自由地发挥。

第一代的孩子就住在我们店旁边的院子里，那时候我们会很亲，吵吵闹闹但却互相珍惜，毕竟是在一起创业啊。不过，现在的雕刻时光，是铁打的营盘流水的兵。这个营盘不是我，是雕刻时光，就算有一天我不在了，离开了，但是雕刻时光还在。它有自己的生命，它会自己运作，跟我在不在其中并没有什么关系。

雕刻时光咖啡馆

sculpting in time café

books, coffee





第四节×风格

雕刻时光的装修风格在第一家店时就已经定下基调，以至于后来很多国内的人都会认为“雕刻时光”就是咖啡馆的代名词。我们的风格和氛围已经成了一种模板，不过，很多人拷贝走的只是一种外表，就好像你穿着和我一模一样的衣服，但是我还是我啊，我的思维方式、我的想法，还有我的性格，这都是学不来的。不深入地抓住事物本质的部分，是学不到真东西的，包括开店也是。我也不是很担心会有人来拷贝我的东西。首先，品牌的历史，多少年来人们的积累和贡献，还有用户对品牌的认可，也就是用户基础，这些是谁都剥夺不走，而且再怎么学也学不来的。

刚开咖啡馆的时候，我也有一些花招，放电影就是其中之一。那时候DVD盗版碟不是那么兴盛，正版碟又很难得到，于是我就从台湾带来很多很好的艺术电影录影带，塔可夫斯基啊，小津安二郎啊，每次回家就用录像机翻录好，拿过来给大家看。放电影的时候，整个咖啡馆都挤得满满当当的。那时候，人们看电影的心情有点儿接近于朝圣，尤其是这种大师作品。开咖啡馆这件事没有完全和我学的电影专业分开，因为电影深刻地影响到我的世界观，我的思维方式也一直处在一种画面性的思考方式上。过分抽象的东西，比如数学符号之类的，对我来说就是天书一样，我只能吸收有影像的东西。所以，我喜欢真实的感觉，不喜欢虚假和做作。包括装修咖啡馆，我宁愿平易近人，在一些看不到的地方自然地流露一种风采，有一种会心一笑的感觉——这并不容易做到，但是我一直在努力。

一家朴素的咖啡馆不好吗？我们不太使用花哨的材质，也不会有太多过分的造型——你要知道很多设计师很喜欢拗造型的，弄一些花哨的铁艺，涂上