

www.witheating.com

special issue vol.2/36

¥39.00



ABOUT LIFE  
COFFEE BREWERS

## BLACK

ESPRESSO 300 -  
Americano 360 390

## WHITE

Latte 430 450  
Milk/Soy

## FILTER

DRIP COFFEE  
ESPRESSO  
DRIP COFFEE TOKYO  
Drip Coffee 400 430

## OTHER

Black Brew Coffee 290 320



# 只为喝杯好咖啡

*The grain or berry called Coffee, growth upon little trees, only in the deserts of Arabia. It is a simple innocent thing, composed into a drink, by being dried in an oven, and ground to powder, and boiled up with spring water... - The book of days, a miscellany of popular antiquities, 1863, P170-171*

# 食帖

WithEating



出版人 \* 刘瑞琳  
出品人 \* 苏静  
总编辑 \* 林江  
艺术指导 \* 马仕睿

内容监制 \* 杨慧  
编辑 \* 陈晗 杨慧  
梁爽 陈畅  
特约记者 \* 王怡玲  
宁天虹

平面设计 \* typo\_d  
设计助理 \* 呼延恩敬

策划编辑 \* 杨晓燕  
责任编辑 \* 张诗扬

Publisher \* Liu Ruilin  
Producer \* Johnny Su  
Chief Editor \* Lin Jiang  
Art Director \* Ma Shirui

Content producer \*  
Yang Hui  
Editor \* Chen Han,  
Yang Hui,  
Liang Shuang,  
Chen Chang

Special Correspondent \*  
Wang Yiling,  
Ning Tianhong

Graphic Design \* typo\_d  
Assistant of Graphic Design \*  
Hu Yanenxi

Acquisitions Editor \*  
Yang Xiaoyan  
Responsible Editor \*  
Zhang Shiyang

## 图书在版编目 (C I P) 数据

食帖. 2, 就是为了好好喝杯咖啡 / 林江主编. --  
桂林: 广西师范大学出版社, 2015.2

ISBN 978-7-5495-6339-5

I. ①食… II. ①张… III. ①咖啡—文化—世界  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 021580 号

出版: 广西师范大学出版社出版发行  
桂林市中华路 22 号 邮政编码: 541001

网址: [www.bbtpress.com](http://www.bbtpress.com)

发行: 全国新华书店经销  
发行热线: 010-64284815

印刷: 北京盛通印刷股份有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 9.5 字数: 72 千字

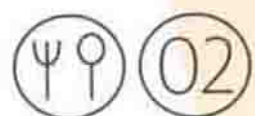
2015 年 2 月第 1 版 2015 年 2 月第 1 次印刷

定价: 39.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

# 食帖

WithEating



CONTENTS

Coffee 特集

## FEATURES

### opening

014 只为喝杯好咖啡

### interview

- 026 Soloist Coffee：只想做一杯好咖啡
- 030 和种植者一起生活：走进 Toby Smith 的咖啡庄园
- 036 “我获胜的关键，是与生产者的友谊”  
专访世界冠军咖啡师井崎英典
- 042 一场咖啡的饕餮盛宴：专访咖啡猎人胡元正
- 046 将全世界的星巴克收藏：咖啡狂人 17 载
- 050 “我们只烘焙精品”反文化咖啡 Counter Culture Coffee
- 054 Elqava：当咖啡来敲门
- 060 什么是咖啡的真理？专访南非蒸汽朋克咖啡馆 Truth Coffee
- 066 东京咖啡日常  
去 ABOUT LIFE COFFEE BREWERS 外带一杯咖啡
- 070 Illycaffè，八十年的意大利传奇
- 076 欧洲咖啡馆漫游
- 082 可不可以，不去咖啡馆？Nana 的“咖啡馆式”餐桌风景
- 086 “一切要从咖啡说起”：专访悉尼选品平台 KURASU 创始人

### guide

- 094 从山羊跳舞开始：小果实的“世界史”
- 096 谁都可以玩手冲！
- 100 拉花入门：倒出一杯有“心”咖啡
- 103 咖啡界的“奥林匹克”全球主要咖啡协会与赛事一览
- 105 20 个咖啡术语解读
- 107 8 件你该知道的咖啡琐事
- 109 日本那些进化不止的“咖啡指南”

别册「猫山狗海」

张辛苑：无需言语的关系，很治愈

姜老刀：也许我们都不够温暖，所以才向温暖的地方靠近

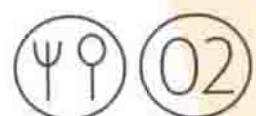
桑原奈津子：每天醒来，都想看到面包和你们

## REGULARS

- 114 *Photography* 食物摄影师 Henry Hargreaves：如永生般逐梦
- 122 *Coffee Recipe* 眼前的诗意和远方：杏仁黑巧克力咖啡布丁  
在家手作三明治，你“叠”对了吗？
- 126 *风味 Recipe* 奈梅亨餐桌札记 01 普罗旺斯鸡卷 & Letur 大蒜汤
- 130 *Column* 吉井忍的食桌 02 关东煮里的白萝卜
- 133 *Column* 食不言，饭后语 02 人生必不去餐厅
- 134 *Column* 鲜能知味 01 一个印度老板的酱

# 食帖

WithEating



COUNTENTS

Coffee 特集

## FEATURES

### opening

014 只为喝杯好咖啡

### interview

- 026 Soloist Coffee：只想做一杯好咖啡
- 030 和种植者一起生活：走进 Toby Smith 的咖啡庄园
- 036 “我获胜的关键，是与生产者的友谊”  
专访世界冠军咖啡师井崎英典
- 042 一场咖啡的饕餮盛宴：专访咖啡猎人胡元正
- 046 将全世界的星巴克收藏：咖啡狂人 17 载
- 050 “我们只烘焙精品”反文化咖啡 Counter Culture Coffee
- 054 Elqava：当咖啡来敲门
- 060 什么是咖啡的真理？专访南非蒸汽朋克咖啡馆 Truth Coffee
- 066 东京咖啡日常  
去 ABOUT LIFE COFFEE BREWERS 外带一杯咖啡
- 070 Illycaffè，八十年的意大利传奇
- 076 欧洲咖啡馆漫游
- 082 可不可以，不去咖啡馆？Nana 的“咖啡馆式”餐桌风景
- 086 “一切要从咖啡说起”：专访悉尼选品平台 KURASU 创始人

### guide

- 094 从山羊跳舞开始：小果实的“世界史”
- 096 谁都可以玩手冲！
- 100 拉花入门：倒出一杯有“心”咖啡
- 103 咖啡界的“奥林匹克”全球主要咖啡协会与赛事一览
- 105 20 个咖啡术语解读
- 107 8 件你该知道的咖啡琐事
- 109 日本那些进化不止的“咖啡指南”

别册「猫山狗海」

张辛苑：无需言语的关系，很治愈

姜老刀：也许我们都不够温暖，所以才向温暖的地方靠近

桑原奈津子：每天醒来，都想看到面包和你们

## REGULARS

- 114 *Photography* 食物摄影师 Henry Hargreaves：如永生般逐梦
- 122 *Coffee Recipe* 眼前的诗意和远方：杏仁黑巧克力咖啡布丁  
在家手作三明治，你“叠”对了吗？
- 126 *风味 Recipe* 奈梅亨餐桌札记 01 普罗旺斯鸡卷 & Letur 大蒜汤
- 130 *Column* 吉井忍的食桌 02 关东煮里的白萝卜
- 133 *Column* 食不言，饭后语 02 人生必不去餐厅
- 134 *Column* 鲜能知味 01 一个印度老板的酱

# 食帖

WithEating



出版人 \* 刘瑞琳  
出品人 \* 苏静  
总编辑 \* 林江  
艺术指导 \* 马仕睿

内容监制 \* 杨慧  
编辑 \* 陈晗 杨慧  
梁爽 陈畅  
特约记者 \* 王怡玲  
宁天虹

平面设计 \* typo\_d  
设计助理 \* 呼延恩敬

策划编辑 \* 杨晓燕  
责任编辑 \* 张诗扬

Publisher \* Liu Ruilin  
Producer \* Johnny Su  
Chief Editor \* Lin Jiang  
Art Director \* Ma Shirui

Content producer \*  
Yang Hui  
Editor \* Chen Han,  
Yang Hui,  
Liang Shuang,  
Chen Chang

Special Correspondent \*  
Wang Yiling,  
Ning Tianhong

Graphic Design \* typo\_d  
Assistant of Graphic Design \*  
Hu Yanenxi

Acquisitions Editor \*  
Yang Xiaoyan  
Responsible Editor \*  
Zhang Shiyang

## 图书在版编目 (C I P) 数据

食帖. 2, 就是为了好好喝杯咖啡 / 林江主编. —  
桂林: 广西师范大学出版社, 2015.2

ISBN 978-7-5495-6339-5

I. ①食… II. ①张… III. ①咖啡—文化—世界  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 021580 号

出版: 广西师范大学出版社出版发行  
桂林市中华路 22 号 邮政编码: 541001

网址: [www.bbtpress.com](http://www.bbtpress.com)

发行: 全国新华书店经销  
发行热线: 010-64284815

印刷: 北京盛通印刷股份有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 9.5 字数: 72 千字

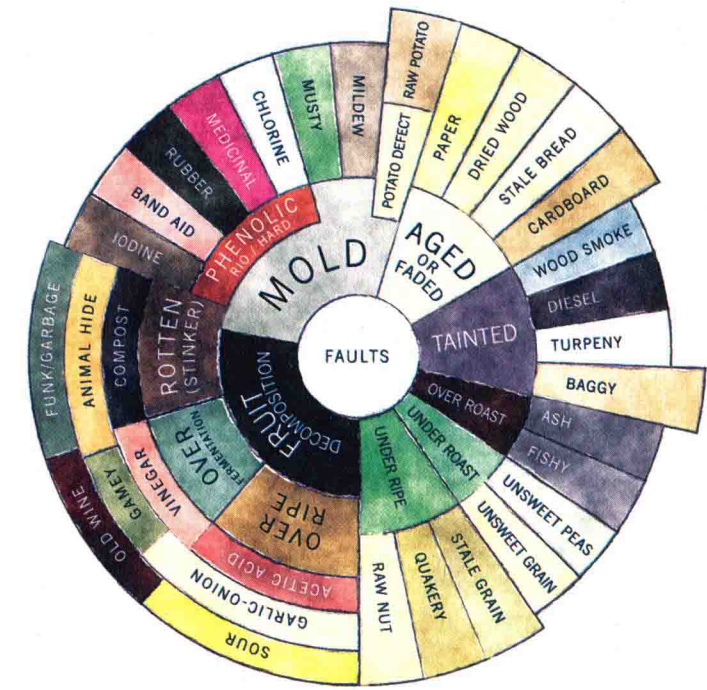
2015 年 2 月第 1 版 2015 年 2 月第 1 次印刷

定价: 39.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

# COUNTER CULTURE COFFEE FLAVOR TASTER'S WHEEL

BODY	
L I G H T	WATERY
	TEA-LIKE
	SILKY
M E D I U M	SLICK
	JUICY
	SMOOTH
H E A V Y	2% MILK
	SYRUPY
	ROUND
H E A V Y	CREAMY
	FULL
	VELVETY
	BIG
H E A V Y	CHEWY
	COATING



## ADJECTIVES & INTENSIFIERS FOR COFFEE

MUTED DULL MILD	STRUCTURED BALANCED ROUNDED	SOFT FAINT DELICATE	DRY ASTRINGENT	QUICK CLEAN
CRISP BRIGHT VIBRANT TART	WILD UNBALANCED SHARP POINTED	DENSE DEEP COMPLEX	JUICY	LINGERING DIRTY

2014年，反文化咖啡推出了新版咖啡风味轮（Coffee Taster's Flavor Wheel），在SCAA美国精品咖啡协会的旧版咖啡风味轮的基础上，对信息进行系统更新，成为咖啡杯测者不可缺少的工具之一。

Counter Culture Coffee / picture courtesy

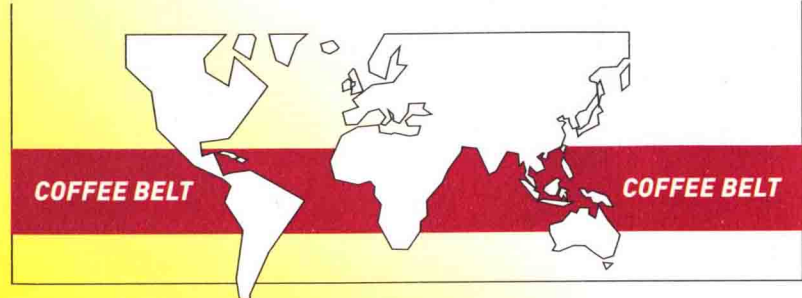
# 我们的咖啡， 从何而来？

陈晗 / edit

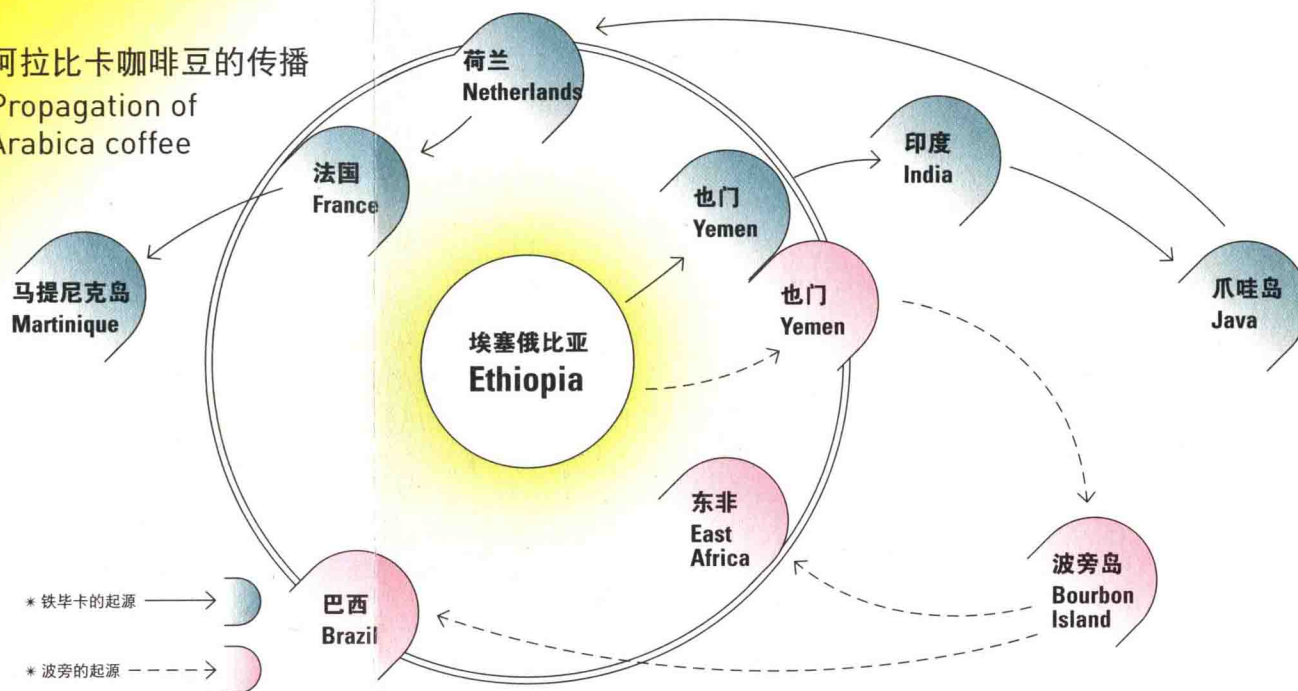
圆圆 / picture courtesy

## 咖啡带 Coffee Belt

\* 全球咖啡的种植区域，主要集中于北纬 25 度至南纬 25 度之间，这一地带就像是地球上的一条腰带一样，所以被称作“咖啡带” (Coffee Belt)。\* “咖啡带”的年均降雨量为 1500—2000mm，平均气温在 20 度左右，生长习性相距甚远的阿拉比卡品种 (Arabica) 和卡内弗拉品种 (Canephora, 学名罗布斯塔 Robusta) 皆有种植。阿拉比卡适宜在冷暖差异大、气温偏低的高原上种植；卡内弗拉适宜在高温多湿环境下生长。\* 当今世界上生产的咖啡豆中，70% 为阿拉比卡，其下又分铁毕卡 (Typica) 和波旁 (Bourbon) 两大种类。余下约 30% 为卡内弗拉，它的生产量比阿拉比卡少很多，但比阿拉比卡抗病能力强，且有独特香味与苦味，常被用于制作速溶咖啡。两种咖啡豆均原产自埃塞俄比亚，而后各以不同路径，传播至不同的国家。



## 阿拉比卡咖啡豆的传播 Propagation of Arabica coffee



## 产地与风味 Origin and flavor

### 肯尼亚 Kenya

酸味 4.5 苦味 5.5

\* 如风干的杏子一般的酸甜果香。适宜中深烘焙或深焙。

### 埃塞俄比亚 Ethiopia

酸味 3.2 苦味 3.5

\* 非洲最高峰，阿拉比卡原产地。颗粒坚硬，香味馥郁。

### 卢旺达 Rwanda

酸味 3.2 苦味 2.5

\* 粒小但均匀，苦味较弱，味道澄澈。有水果般的酸味与红茶般的香味，但后味干净清爽，口感舒服。

### 印度 India

酸味 2.8 苦味 5.2

\* 高级阿拉比卡与廉价卡内弗拉皆有种植。适宜中焙或深焙。

### 印度尼西亚 Indonesia

酸味 3.8 苦味 5.5

\* 虽生产的大部分为罗布斯塔品种，但在苏门答腊岛北部，种有高品质阿拉比卡的代表之一：曼特宁。柔和的口感与风味是其人气的关键。

### 也门 Yemen

酸味 4.9 苦味 2

\* 另一为人熟知的名字是 Mocha。代表咖啡为 Bani Mattar 地区生产的 Mokka Mattari。拥有被称作摩卡风味的红酒一般的复杂香味。

### 夏威夷 Hawaii

酸味 4.3 苦味 1.9

\* 特征为甘甜与水果般的酸味，只种植铁毕卡种类。

### 哥伦比亚 Colombia

酸味 5.2 苦味 4.8

\* 产出的咖啡豆饱满、粒大、坚硬，酸味明显，苦味兼具。烘焙难度虽较高，如果用中深烘焙方式顺利烘焙，定能收获丰富、醇厚的味道。

### 危地马拉 Guatemala

酸味 4 苦味 4.8

\* 因粒大、坚硬，所以烘焙难度较高，但其酸味与香味可谓世界顶级。尤其在 Huehuetenango 地区，诞生了许多优质精品咖啡。

### 秘鲁 Peru

酸味 1.8 苦味 4.2

\* 全国不使用农药，贯彻有机种植，几乎所有咖啡都取得有机认证。苦味微强，但缺乏明显特性。

### 哥斯达黎加 Costa Rica

酸味 4.3 苦味 2.9

\* 只种植高品质的阿拉比卡品种。多为小型种植园，尤其是在海拔 1200m 以上采收的精品咖啡豆，其卓越的品质与风味已人所共知。

### 巴西 Brazil

酸味 2.3 苦味 2.8

\* 比起中美地区海拔较低，肉质厚实，颗粒较小。适宜浅焙或中焙，稍有苦味但酸味很少，是比较容易被接受的味道，常用作拼配咖啡。

### 厄瓜多尔 Ecuador

酸味 1.4 苦味 2.9

\* 在安第斯山脉的山岳地带种植。颗粒均匀，坚果风味，酸味与口感柔和，但稍欠个性，常被用于拼配咖啡。

### 牙买加 Jamaica

酸味 2.4 苦味 1.9

\* 雨雾皆多的气候很适合种植咖啡，产自蓝山山脉 (Blue Mountain) 的咖啡豆颗粒饱满、香气馥郁。并且以特定地域作为咖啡品牌名称的，蓝山是世界首例。

### 洪都拉斯 Honduras

酸味 1.5 苦味 1.3

\* 拥有柑橘系果香，后味清爽，风味均衡。

世界咖啡  
进出口量

TOP10

单位：1,000 袋 / 1 袋 = 60kg

进口国

The importing countries

- 01 美国 23,420
- 02 德国 9,378
- 03 日本 7,435
- 04 意大利 5,646
- 05 法国 5,540
- 06 西班牙 3,501
- 07 英国 2,828
- 08 波兰 1,695
- 09 荷兰 1,625
- 10 澳大利亚 1,249

出口国

The exporting countries

- 01 巴西 33,375
- 02 越南 25,200
- 03 哥伦比亚 1,8750
- 04 印度尼西亚 7,800
- 05 印度 5,000
- 06 洪都拉斯 4,350
- 07 秘鲁 4,100
- 08 乌干达 3,600
- 09 埃塞俄比亚 3,285
- 10 危地马拉 3,110

\*United States Department of Agriculture "World Markets and Trade" 2013/14 年数据  
International Coffee Organization 2013 年数据

**张辛苑**

.....

毕业于中央戏剧学院表演系本科，以梦为马制作创始人、连续创业者、摄影师、一个没有艺人经纪公司的演员。出版写真《我是梦中传彩笔，只书花叶寄朝云》，参演作品《一路惊喜》《不可思议的夏天》《星空日记》《三生》等。

**姜老刀**

.....

罐头厂文化创始人，导演。主要作品《日食记》系列短片。

**Phil Ma**

.....

精品咖啡店 Soloist Coffee Co. 主理人。

**井崎英典**

.....

1990 年出生。  
2009 年加入丸山珈琲。  
2012 年与 2013 年 JBC (日本咖啡师大赛) 冠军。  
2014 年 WBC (世界咖啡师大赛) 冠军。

**Winter**

.....

美国软件工程师，“星巴克狂人”，梦想喝遍全球所有的星巴克。他用 17 年时间，独自游历 38 个国家，造访了 11676 家星巴克门店。

**Nana**

.....

日本设计师，偶尔兼职摄影工作。

**Henry Hargreaves**

.....

纽约摄影师、艺术家，作品常见于各种媒体，曾参展威尼斯双年展和巴塞艺术博览会。

**桑原奈津子**

.....

日本料理研究家。大学毕业后，在咖啡馆从事烘焙工作，后经历两家制粉公司，从事烘焙和食品研究。现为自由职业，著有《面包与狗狗》等多本料理书籍。

**Lukas Kuhn**

.....

来自德国，常居荷兰鹿特丹，Erasmus University Rotterdam 传播系学生。Elqava 联合创始人兼 CEO。

**David Donde**

.....

咖啡烘焙师，自由撰稿人，Truth Coffee 创始者。曾任多家杂志编辑，深夜脱口秀节目主持人，自称无政府主义者，现居南非开普敦。

**胡元正**

.....

美国精品咖啡协会杯测裁判、咖啡品鉴研究所咖啡评鉴师 (CQI Q grader)、美国精品咖啡协会咖啡冲煮技师、美国精品咖啡协会咖啡课程认证讲师 (IDP)。多次担任 WBC (World Barista Championship)、WBrC (World Brewers Cup) 等国际咖啡赛事评审。饕选咖啡 Taster's Coffee 负责人。

**大槻洋三**

.....

京都人，曾居北美，后回日本东京从事金融行业，2013 年移居悉尼，创立选品平台 KURASU，现常在悉尼、京都、东京三地间游走。手冲咖啡爱好者。

**坂尾篤史**

.....

1983 年生于千叶县，受澳洲咖啡馆文化吸引，独自前往澳洲当了一年背包客。回国后在日本研修咖啡课程。2012 年创立 ONIBUS COFFEE，2014 年创立 ABOUT LIFE COFFEE BREWERS。目前在自由大学开展“东京咖啡生活”等题目的讲座和培训。

**Toby Smith**

.....

咖啡师，烘焙师，Toby's Estate 创始人。

**Nicole Lin**

.....

illycaffè 中国市场部经理。

**张佳玮**

.....

自由撰稿人。生于无锡，长居上海，游学法国，被南方都市报列为“八零后实力派五虎将”之一，出版有多部小说集、随笔集、艺术家传记等。

**Left**

.....

龚林轩，1992 年生，白羊座。十年前在去澳洲的飞机上，决定要看遍整个世界。爱好烹饪和摄影，觉得厨房才是生活的二分之一，而其他部分，一直在路上。

**吉井忍**

.....

日籍华语作家，曾在成都留学，法国南部务农，辗转台北、马尼拉、上海等地任经济新闻编辑。旅居北京，专职写作。著有《四季便当》、《本格料理物语》等日本文化相关作品。

**老波头**

.....

上海人，专栏作家，江湖人称“猪油帮主”。著有《不素心：肉食者的吃喝经》、《一味一世界——写给食物的颂歌》。

**Amanda**

.....

“Amanda 的小厨房”美食视频系列作者，现居英国。

**陈轶**

.....

自由摄影师，业余厨子，生活在荷兰奈梅亨。

**野孩子**

.....

高分子材料学专业，不务正业美食爱好者。



# 10 个人的咖啡日常



## 寂地

绘本作家

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

在陌生的城市里，咖啡馆是让我觉得安全舒适的地方，在飘着咖啡香气、温度舒适的空间里，大家静静做着自己的事。长期出差的日子，咖啡馆就像我借来的客厅，可以谈工作、聊事情。朋友聚在一起，喝着咖啡也不多说话，是那种心照不宣的氛围。平时我喜欢在家喝咖啡，也很享受从磨豆到煮咖啡、打奶泡的过程，在咖啡香里开始一天的工作，基本就是我的日常。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

我喜欢黑咖啡，或加奶的咖啡，不喜欢放糖的咖啡。喜欢苦咖啡的回味。

理想中的咖啡馆是什么样子？

我理想中的咖啡馆，就是让人安心的工作室，并不对外营业，大家都在静静做事，堆满喜欢的书籍，可以端着一杯咖啡坐下来，拿起一本书就翻开，走到桌子前就可以写写画画。累了抬起头吸一口气，是浓浓的咖啡香。说到这里，我才发现，理想中的咖啡馆就是我自己的工作室的样子。



## 庄崧冽

雕刻时光创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

目前喜欢在家里喝咖啡多一点，如果是约了朋友或有生意要谈，就会选择去相对安静点的咖啡馆，有好书和音乐更好。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

我的咖啡口味相对比较保守，喜欢的都是老品类的咖啡，espresso、卡布其诺或冰咖啡。单品方面偏爱夏威夷的可纳豆和衣索比亚的耶加雪菲，口感甘醇，有淡淡的柑橘香，很赞！

理想中的咖啡馆是什么样子？

理想中的咖啡馆可以在任何地方，但好咖啡馆不管在哪里，好喝的咖啡和友善的人情味总是第一要素。我理想中的咖啡馆：在海边，有点人情味，有点憨，有点朴素，有好咖啡，有海浪声和翻书的声音。



## 韩靓

西洋古董咖啡店 Cafe Clark 创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

通常在咖啡店里喝。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

入口清淡又层次丰富的。

理想中的咖啡馆是什么样子？

我理想中的咖啡店，可以不用很大，也不用特别强调这家店的技术或是豆子多么厉害，它只要安静地开在角落里，需要的时候我可以悄悄地找过去，然后坐在吧台前，把自己交出去，交给对面的 bartender，看他麻利地埋头做事，或是微笑着与我交流近况。在日本的时候，遇见过许多这种深巷中的隐藏店，印象最深的一家在宇治。在我看来，咖啡店应该是“心的收留地”，应该是气场相似的人相互取暖的地方，咖啡师根据你当下的情绪提供专属于你的“一杯”，而你只需要简单地放空着，被照顾着，体验着店家传递给你的“一杯间的幸福感”。

作为一个咖啡师，咖啡于我是美学多于科学，我对自己的要求是尽量少动脑、多动手，因为指尖会告诉你的比大脑告诉你的更真切、更深刻，而且更能通达到心里，使你真正地开悟。同时，作为一家咖啡店的经营者，我想说的是：其实咖啡店本身，可能比咖啡更有趣，也更有挑战。



## 马良

摄影师、木偶艺人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

喜欢在咖啡馆喝咖啡，因为家里没有好的咖啡机，做不好。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

拿铁。

理想中的咖啡馆是什么样子？

我觉得好的咖啡馆应该是氛围轻松愉悦的，可以独处，也适合朋友见面聊天。一定要安静、气场饱满，当然，咖啡也要好喝。

我按照理想中的样子，和朋友合作了一家咖啡馆“向月球飞去”，在大理古城，欢迎各位去看看。



## 贺伊曼

馆子 House198 创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

咖啡馆，因为目前还没有理想的家，所以喜欢泡在店里。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

浅烘的、有果酸味的咖啡豆。

理想中的咖啡馆是什么样子？

我喜欢热闹的、市井的、有人味儿、给人安全感的场所，咖啡馆也是。



## 吴菲

北平国际青年旅舍、北平咖啡创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？

我会根据不同的心情，选择去咖啡馆或者在家煮一杯咖啡。早起的时候，天空是深邃的蓝色，我会煮一杯咖啡坐在阳台上，边喝咖啡边欣赏天空一点点变化，感受属于自己的安静时光。和闺蜜约会的时候会选择在咖啡馆，喜欢咖啡馆的氛围，可以边听音乐边聊天。

个人偏爱哪种口味的咖啡？

早晨比较喜欢喝一杯 espresso。将深度烘焙的咖啡豆研磨成粉，萃取一杯香浓的咖啡，表面有一层浓浓的咖啡油，有点苦，有点酸，回味会有淡淡的甜，一杯好喝的 espresso 会让一天充满活力。自从去日本学习了咖啡，便会偶尔为自己手冲一杯。手冲咖啡是个很奇妙的过程，新鲜烘焙的咖啡豆，研磨出粗细合适的咖啡粉，通过不同的水温、不同的时间、不同的手法、不同的心情，冲泡出一杯专属那个时刻的咖啡。手冲咖啡对我来说就像剪花一样，可以安心地享受冲泡的过程。

理想中的咖啡馆是什么样子？

应该是一个在森林里面，面对着大海的小屋。可以在森林里随处走走，又可以在咖啡馆边喝咖啡边欣赏海景。我自己现在的咖啡馆里，一年四季都摆着鲜花，橱窗也用大量绿植来布置，我希望让客人喝到满意的咖啡，也可以感受自然的气息。



## 陈璞

C5cafe 联合创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？  
都喜欢。对我来说是两种不同的需求。

个人偏爱哪种口味的咖啡？  
最近爱上手冲咖啡，会选择酸度和苦度都比较均衡的咖啡豆。

理想中的咖啡馆是什么样子？  
我理想中的咖啡馆应该就像自己现在经营的咖啡馆一样，是一间“普通”的店，有好喝的咖啡，好吃的食物，可以让人放松下来坐坐就挺好。咖啡馆不需要赋予太多的意义，最大的意义也就是可以为喜欢咖啡的人提供一个空间。



## 吕彦妮

写字的人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？  
喝咖啡原本是不需要讲究时间和场合的，我更在意的是谁来做这杯咖啡，制作者的心情好坏，会体现在咖啡中。咖啡，在家喝和在咖啡馆喝，味道会有不同，也是因为两地不同的空间、布置、光线的差异吧。

个人偏爱哪种口味的咖啡？  
拿铁。讲实话，我不太喝得出那么多咖啡味道的不同，苦涩或者香醇的差异。单纯的咖啡对我而言有点苦，我比较害怕苦的味道。

理想中的咖啡馆是什么样子？  
仔细想这个问题时，第一个想到的是光线，光线要好看。若是白天，太阳光的照射应该充足温暖，晚上灯光的设计也希望是有温度的。还有人味儿，咖啡馆是人汇聚的地方，我不喜欢看到做作和虚假的人聚集，不然咖啡馆里就会有一种奇怪的气场，我喜欢即使是一间咖啡馆每天都去，常常会看到同样的一些人，但大家也都是各自做各自的事情，最多相视而笑一下罢了。人们彼此关爱却默默无言，咖啡凉了也是好的呀。希望这间咖啡馆可以 24 小时不打烊，不要太多人知道，不要变成景点。



## Gaku 古乐

宝丽来及胶片摄影师

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？  
各有各好，都喜欢，基本每天下午去咖啡馆，晚上就在家自己煮咖啡。

个人偏爱哪种口味的咖啡？  
拿铁，手冲就喜欢酸度低、丰厚而带有焦糖般苦甜口感的。

理想中的咖啡馆是什么样子？  
店主要有亲和力和魅力，这才是让人想去的咖啡馆的灵魂所在。店不会过分热闹，有一个不被打扰的空间。老旧而带有一点神秘的气氛，并在某个时间有好看的阳光照进店里，一家有奇妙光影的咖啡馆。



## 小巴

万象咖啡馆创始人

喜欢在家喝咖啡，还是去咖啡馆？  
喜欢在家喝茶，窝咖啡馆看书。

个人偏爱哪种口味的咖啡？  
单品咖啡。更能体现出每款咖啡不同的气质。

理想中的咖啡馆是什么样子？  
我喜欢咖啡馆给人随意自在的感觉。既能让客人们在这儿邀上三五好友谈天聚会，也能随手捧起一本书享受阅读时光。对于音乐我很在乎，万象会随着白天、夜晚、晴天、雨天、四季的变化而选播不同的背景音乐。好的咖啡馆，不一定要刻意安排、大肆宣传，但一定会不经意间发现，处处透露着的店主用心。





COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF NEW YORK CITY  
HENRI KARDON/ARTS & CROQUIS



COFFEE CUPS OF BROOKLYN  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA



COFFEE CUPS OF BROOKLYN  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA



COFFEE CUPS OF BROOKLYN  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA



COFFEE CUPS OF BROOKLYN  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA



COFFEE CUPS OF BROOKLYN  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA



COFFEE CUPS OF BROOKLYN page 114 ⇌  
HENRY HADZICZEY - KNOWLITA

插画师 Massimo Mongiardo 和 Knowlita, 为“Coffee Cups of the World”绘制的咖啡杯海报。

## **FEATURES**

**opening**

**interview**

**guide**

**FEATURES**

**opening**



The **GRAIN** or **BERRY**  
*little trees*, only **IN** the *de-*  
*simple* **INNOCENT** **THING**,  
*being dried* in **AN OVEN**, **AND**  
*boiled up* with **SPRING**  
**EN** as *hot as* **POSSIBLY can**  
*will never fetch* the **SKIN**  
*blisters*, by **REASON** *of*

---

## 只为喝杯好咖啡

---

■ 1652年，伦敦出现了第一家咖啡馆。一张宣传它的广告单上写道：“这种果实叫作咖啡，只结于阿拉伯沙漠上的一种小树。它安全无害，通过烘干、研磨成粉、泉水煮，最终会被制成一种饮品……尽可能趁热饮用，只要那种热度不会烫伤你的嘴。”

■ 咖啡席卷了欧洲，又传入美洲，最终成为全世界人所共知的饮品。

■ 不过世界上最早的咖啡馆，相传诞生于16世纪中叶的近东地区。咖啡馆的出现，说明了人们已不满足于在家喝咖啡，而是对咖啡有了进一步的寄望：促进社交。人们光顾那里，不只是为了喝杯咖啡，也是为了和认识的、不认识的人聊聊天，听听音乐，看场表演，下几盘棋，并确保他们收获了当日的各种新闻，紧紧跟住了时代的频率。那些咖啡馆成为越来越重要的信息交换中心，以至于被当时的人们称作“Schools of the Wise”。