

# 持守小而美的一间咖啡馆

(日) 田口护 著

在这个喧闹的世界  
开一间安静的小店 五十年如一日



# 持守小而美的 一间咖啡馆

〔日〕田口护 著 陈静 译

图书在版编目 ( C I P ) 数据

持守小而美的一间咖啡馆 / (日) 田口护著 ; 陈静译. — 北京 : 北京联合出版公司, 2017.11  
ISBN 978-7-5596-0178-0

I. ①持… II. ①田… ②陈… III. ①咖啡馆—经营管理—经验—日本 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 079516 号

著作权合同登记 图字: 01-2017-1755

CAFÉ WO 100 NEN TUDUKERU TAMENI

© MAMORU TAGUCHI 2010

Originally published in Japan in 2010 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD.,  
Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

持守小而美的一间咖啡馆

作 者: [日] 田口护 著

陈 静 译

责任编辑: 牛炜征

特邀编辑: 黄渭然

封面设计: 韩 笑

版式设计: 博远文化

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

新经典发行有限公司发行

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

山东鸿君杰文化发展有限公司印刷 新华书店经销  
字数50千字 787毫米×1092毫米 1/32 3.5印张

2018年1月第1版 2018年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5596-0178-0

定价: 45.00元

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

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换。电话: 010-68423599

想做美好的事，想过美好的日子，不必急。

守得住寂静，耐得住烦，

专注心力，一点一点，磨成一把好手艺，

剩下的便只是水到渠成了。





## 序

我开了一间咖啡馆，叫“巴赫咖啡馆”，已有近五十年了。

最初，小咖啡馆只有我和妻子在打理，如今已然小有规模，不仅可以烘焙咖啡豆、提供自制的甜点，还有了十五名店员。

来喝过咖啡的人、曾在这里工作的人、和我探讨过咖啡真味的人，有一些已将咖啡作为终生的事业，陆续在日本各地开了自己的咖啡馆。

照管一间咖啡馆的岁月，充实了我这五十年的人生，让我受益良多。最为重要的一课，是人与人之间微妙而丰富的联结。

正如这些年，我们夫妇俩与来咖啡馆的人们，遇见、结识、相互关心、彼此接纳。这是一种给予者与接受者之间的隐秘快乐。

起初，我是想把咖啡的真味传达给更多的人。

因着这个愿望，我们与许许多多人们一道，将这间小店持久、鲜活地经营下来。

五十年时光飞逝，我总想着，要向那些怀有小店梦想，或正在经营小店的伙伴们分享一间咖啡馆所能带来的美好价值。

你的小店会与许多人息息相关，给予和接受的缘分会安静地缔结，默默生长，源源不绝。在这样的滋养下，你的小店才能走得长远。

你的人生也会从此坚定、平衡、丰盛。

田口护



## 目 录

/	山谷中的咖啡馆
3	山谷——咖啡馆的原点
5	那间不起眼的小咖啡店
7	五点半开始营业的诚意
9	尝试开发新品：瓶装冰咖啡
11	化妆品销售员教我的事
13	咖啡馆遇到了大危机
15	决定自己烘焙咖啡
18	客人成了我们的保证人
20	改建的咖啡馆遭到了误会
23	认真再认真，尽力更尽力
25	属于自己的咖啡

- 27 爱管闲事的店主
- 29 聊走了客人，聊来了朋友
- 31 为客死的雇工募建安魂之所
- 33 引入甜点的契机
- 35 “嘴巴是料理的最后一步”
- 37 一款甜点售卖之前
- 38 咖啡馆的使命
- 40 我们的音乐沙龙
- 41 版画教室
- 44 享受工作与生活的融合

## 47 / 咖啡馆职人

- 49 问问自己，为什么要开一家小店
- 51 有如栽培一棵树
- 53 开店之前，我差点被待办清单淹没
- 55 第一资金，第二技艺，第三客源
- 57 不是在一等地区开店，  
而是让小店所在成为一等地区

- 58 用耐心磨炼技艺
- 62 挫折的潜力
- 65 咖啡不足以支撑一家咖啡馆
- 67 待客的基本与个性化服务
- 70 成为一个让人愉快的地方
- 75 果汁·咖啡·咖啡豆
- 78 自己做一餐饭
- 80 帮我们培养新人的客人
- 81 撑持着我们的员工
- 83 什么是一流的店
- 87 制定规则是为了更从容
- 94 重要的伙伴

## 山谷中的咖啡馆



时代在变，我们周围的环境也在发生翻天覆地的变化，即使如此，那些长年离开家乡去远方打拼的人，还是会在每年十月至十二月纷纷回到这个山谷，回到咖啡馆来坐坐。为他们准备一个可以坐坐的地方，是我应该做的。



## 山谷——咖啡馆的原点

日本东京台东区日本堤一丁目 23-9，就是我们的巴赫咖啡馆的地址。乘坐地铁日比谷线或 JR 常磐线在南千住站下车，穿过东西向的明治大街后，从吉野大街向浅草方向步行，经过名为“猛犸”（Mammuthus）的派出所就能看到一家名为“多玛”（Doya）的旅店，我们的咖啡馆就在它旁边。

这一带被称为“山谷”，是临时雇工的居住地，也是日本昭和三十年代中期“山谷骚动”事件的发生地。我们夫妇俩将咖啡馆开在了这个“日本第一不利”的地方。后来许多人都好奇我们是如何将这营生热热闹闹地做起来的。

我们在这个偏僻的山谷开店已近五十年了。我也曾犹豫过，要是换到其他地方，比如开在银座这样的闹市

区，巴赫咖啡馆应该能有更大的名气吧。但这样一来，我就无法实现当初开这间小店的核心价值观——挖掘咖啡的真味与内涵，与我们的诸多员工一起学习、成长、共同进退了。

虽然山谷的四周没有大型的连锁餐饮店，连便利店也屈指可数，虽然这里是不折不扣“日本第一不利”的商业盲区，但我从内心深处不想离开这里。

大型连锁店的商业系统并不适合我们这样的小店。小店更重视培育人与人之间的丰富关系，而微妙的感情是无法系统化的。给予客人惊喜与感动，感受对方的喜悦与苦恼，是小店经营的第一要义。而这个充满人情味的山谷，对我们的咖啡馆来说就是日本第一棒的地方。

随着时代的发展，许多事物都慢慢发生了变化，但巴赫咖啡馆的原点一直都在这里——这个被临时雇工们支撑着的山谷。

## 那间不起眼的小咖啡店

昭和四十三年（1968年），一家名为“下总屋”（SHIMOFUSAYA）的咖啡店诞生了。

这是我的妻子文子继承父亲的大众餐厅后改建的咖啡店。

文子年轻时的梦想是从事舞台相关的工作。她还去专业学校研习过，但为了继承家业，她最终放弃了自己的梦想。

那时文子正值青春，接管店铺之后，为了吸引更多的年轻顾客，她着手进行了改建，同时剔除了菜单里的酒精类饮料。即便如此，这里仍是一家极其普通的咖啡店。

我和文子于昭和四十六年（1971年）结婚，下总



屋已经开业三年了。店面的规模不过十二三坪<sup>①</sup>，仅有十六个座位。当时一杯热咖啡只要七十日元，还是用滤布滴漏的方式萃取咖啡。而现在，巴赫咖啡馆已经全面使用滤纸来进行萃取。

咖啡萃取方式的改变是有原因的。一路走来，滤纸萃取技术已成为巴赫咖啡馆的支柱，我将在接下来的文章中与大家细细分享。

---

<sup>①</sup>日本面积单位，1坪约合3.3平方米。