



贵阳 Quantic Espresso 主理人仔仔正在给客人做咖啡

这是一个工作日，午后走进云岩区一家叫做 combos 的咖啡店，这家精品咖啡小馆和外摆都坐满了人，咖啡师连连摆手表示订单已经做不过来了。另一边，省府北路堰塘街 seek seeking 门店，不到十平方米的小店竟吸引了不少市民早早就来排队等候，这家咖啡店爆满并不是偶然，而是常态。

“最忙的时候一天6小时出了354杯，相当于一分钟卖出一杯。”seek seeking 负责人陈泉龙说。

这些年，贵阳的咖啡店逐渐兴起，闲暇的时候约上几个朋友去咖啡店小憩已经成为了贵阳人休闲活动的重要选择之一，藏身于普通居民楼内的这些咖啡小店，以其高品质的咖啡和舒适的环境赢得众多顾客的喜爱。前段时间知名博主头咖发布的关于贵阳咖啡的视频，让大家发现原来贵阳有这么多“冠军咖啡师”，世界咖啡锦标赛(WCC)中国赛区连续三年的冲煮赛冠军均来自贵阳，一波热度更是让贵阳咖啡走进了大众的视野。

我们再来看一个很有意思的对比，2023年，魔都上海是全球咖啡店最多的城市，2428万人口的上海有8530家咖啡店，而常住人口只有622万的贵阳，却有3500家咖啡店！

可以发现，贵阳不仅有十分火爆的咖啡店，还有全国闻名的冠军咖啡师，在咖啡店数量上也是一支庞大的队伍。这不禁令人发问，为什么作为二线城市的贵阳，咖啡味那么浓厚呢？

一杯咖啡，浓浓贵阳味

来自筑城咖啡市场的观察 (上)

combos咖啡店



1 贵阳烟火气孕育咖啡的都市文化

4月9日，记者来到位于南明东路的朴羽咖啡店，阳光透过树叶透入街道，大树底下喝咖啡的顾客彼此间互相认识，和谐温暖的谈吐填满了忙碌生活中的悠闲空白。

“咖啡最重要的除了咖啡本身的品质和味道，还有它提供的这种氛围。”朴羽咖啡常客欧阳晋先生说：“大家最喜欢的就是在大树底下品咖啡聊日常，享受这种缓慢舒适的生活节奏。”作为在贵阳生活了几十年的老贵阳人，欧阳先生觉得贵阳人越来越注重生活品质，追寻闹中取静的小憩，咖啡店不仅拉近了人们的社交关系，更提供了社交空间。

seek seeking 的常客方静觉得，贵阳咖啡店的出现并不是规划出来的，而是因为大众有需求，所以在里弄小巷才诞生出那么多咖啡店。“另一方面，贵阳咖啡的优势在于其提供了基础人流的前提下有较小的房租压力，且贵阳浓厚的烟火气和人情味能提供很好的社区经商环境，生活与消费自然而然就结合在一起了。”方静说。

关于贵阳的人情味，七时

咖啡芝士的主理人李辰韵分享了一个故事：一个顾客借走了她之前店铺的一把伞，在她新的店铺开业的时候，她收到了从外地寄来的一把伞和一封信。“正是因为这些人和人的情感缔结，我才坚持把店开了十几年，对店有感情，对人也有感情。”

屋顶咖啡店主理人徐舟毅提供了另一个视角，她认为贵阳是一个充满年轻活力的城市，包容且易接受新兴事物，贵阳的年轻人是发自内心的去探索世界的未知。屋顶咖啡运营了九年，咖啡的消费者群从只有年轻人拓宽成了全年龄段，有的中年消费者甚至会在早上守着咖啡馆开门，等喝上一杯咖啡再去晨练。

据《中国美好生活大调查》2023年的数据显示，“愿意花钱取悦自己”排名前五的城市分别是：哈尔滨、贵阳、深圳、青岛和天津。贵阳人舍得花钱、爱玩是出了名的，爽爽贵阳的宜人气候和城市慢节奏的生活方式也是孕育咖啡文化的天然土壤，咖啡的都市文化与贵阳烟火气相结合，造就了贵阳独特的咖啡氛围。

2 “冠军咖啡师”的坚守与创新

4月10日，记者来到云岩区蔡家街旁的黑石咖啡，一进门，映入眼帘的是一整面墙的咖啡赛事荣誉证书，有关于冲煮大赛的，也有关于杯测大赛的，总共28张。

“这些都是我们店里的咖啡师出去打比赛时获得的荣誉，不光我们店里，贵阳有很多优秀的咖啡师。”黑石咖啡主理人雷鸣介绍说，世界咖啡锦标赛(World Coffee Cham-

pionships, 简称 WCC) 相当于咖啡界的奥林匹克。其中，世界冲煮大赛中国赛区从2022年起，连续三年的冠军都是来自贵阳乔治队长的咖啡师。

冠军都是贵阳遇上咖啡主理人白起的荣誉……贵阳，不缺冠军咖啡师，也不缺好的咖啡。

而好的咖啡需要咖啡师的坚守，从选豆到烘焙再到研磨和萃取，每一步都是做出好的咖啡的关键。

“seek seeking 不做生椰，没有冰博克，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十年了，在贵阳也开了6家 seek seeking 咖啡店，当记者问到为什么只做传统的美式和奶咖时，陈泉龙回答道：“我只想做自己最专业的事情。”

贵阳的咖啡师不仅在制作咖啡上用心，在选豆方面也下了功夫。“既要考虑咖啡果生长环境的海拔与气候，又要日照充足，云南是个生产咖啡的好地方。”屋顶咖啡主理人徐舟毅一边说一边向记者展示从云南带回来的咖啡苗和咖啡果以及咖啡生豆。

除了坚守咖啡的好品质，贵阳的咖啡师还在不断创新。在咖啡里加入折耳根、木姜子、辣椒丝等食材，听上去好像是黑暗料理，但在黑石咖啡品尝到的那一刻，你就会对贵阳咖啡师的创造力感到惊喜。

“贵州有那么多丰富的食材，为什么不能与咖啡结合呢？首先我想到的就是折耳根。”雷鸣说，折耳根美式咖啡的研发可费了不少劲，一开始选取的榨汁萃取方式还是难掩折耳根的泥土味和鱼腥味，后来选用了熬煮汤水的方式，又不断试验折耳根汤水和咖啡的浓度配比，以及尝试和不同豆子的匹配度，最终才研发出来。“看到网络平台上客人的好评价，我觉得很有成就感。”雷鸣说。



seek seeking 门店排队的客人

