

“冠军咖啡聚集地”“隐藏的咖啡之城”“贵阳咖啡文化数一数二”……在社交媒体,关于“贵阳咖啡”的热度正不断攀升,小红书上的“贵阳咖啡”话题已悄然积累了超10万篇笔记,吸引了超千万次浏览。

贵阳的咖啡火了,但这个“火”并不是一夜之间的,在3000多家咖啡店绘就的城市咖啡地图里,藏着一群人的热爱坚守、一座城的烟火风情。



壹家咖啡一角



客人正在挑选产品



乔治咖啡出品的咖啡

一杯咖啡一座城 一份情怀一群人

解码贵阳咖啡产业兴起之路

一群人的热爱与坚守滋养出独特风味

“做咖啡是需要耐心的。”6月22日,在屋顶咖啡,主理人徐舟毅拿起一瓶白嫩的咖啡生豆,向记者介绍从一颗咖啡果到一杯咖啡的过程。“这是上次我去云南拿到的咖啡生豆,从树上结的咖啡果到我们嘴里喝到的咖啡还有一大段路呢,先要处理掉果肉和果胶,之后要烘焙研磨,每一个步骤都会影响咖啡的风味……”徐舟毅认真且热忱,仿佛说的不是一杯咖啡,而是屋顶咖啡和她的来时路。

“贵阳的咖啡师不仅在制作咖啡上用心,在选豆方面也下足功夫。”徐舟毅一边说一边展示从云南带回来的咖啡苗、咖啡果、咖啡生豆。“这是我热爱的事业,也是我们坚持的态度。”徐舟毅说,屋顶咖啡运营了十年,不光咖啡师热爱咖啡,咖啡的消费者也从只有年轻人拓宽到全年龄段,有的中年消费者甚至会在早上守着咖啡馆开门,喝上一杯咖啡后再去晨练。

“SeekSeeking不做生椰,没有冰博客,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11年了,在贵阳经营9家SeekSeeking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:“我只想做自己最专业的事情。”

今年5月17日,乔治队长主理人彭近洋在印尼雅加达举行的2025世界咖啡冲煮大赛上摘得桂冠,让贵阳咖啡再度成为焦点。此前,彭近洋还相继获得过2022年、2024年世界咖啡冲煮大赛中国区冠军以及2022年世界咖啡冲煮大赛世界第五。

除了彭近洋,贵阳的“明星咖啡师”还为数不少:对的咖啡主理人胡颖是中国首位进入世界咖啡师大赛(World Barista Championship,简称“WBC”)半决赛的选手,曾荣获2015年WBC中国区冠军、2016年世界咖啡与烈酒大赛中国区冠军;贵阳迎上咖啡主理人白起是中国PCA全明星赛最佳咖啡导师、中国TISCA国际烘焙赛四强、TNT拉花大赛冠军;贵阳乔治队长咖啡的咖啡师李晋坤是2023年世界咖啡冲煮大赛中国区冠军。“贵阳每年都会有很多咖啡师去参加专业级别的比赛,一是为了不断提高自己的业务技能,二是希望通过国际级的大赛来检验自己的创意思想。”黑石咖啡主理人雷鸣说。

贵阳,不缺“冠军咖啡师”,也不缺好咖啡。“好咖啡需要咖啡师的坚守,从选豆到烘

焙再到研磨和萃取,每一步都是做出好咖啡的关键。”采访中,不少咖啡店的主理人都提到,让贵阳人也能喝到不逊于一线城市品质的咖啡,是他们所有人共同的热爱、目标和共识,也是这一群人的坚守与热爱,蕴养出满城的咖啡香。

一杯咖啡的浪漫与个性融入烟火画卷

1836年,丹麦商人在广州开设了第一家咖啡馆,名为“北风与海”。这个充满诗意的名字,似乎早已暗示:咖啡的意义,远不只是快节奏生活的提神工具,更应是浪漫与情怀的载体,是城市烟火气中的一抹独特风味。而咖啡的这份浪漫与风味,在贵阳得到了更深刻的诠释。

漫步城区,3000余家咖啡店分布在社区的角落、街巷的两旁、景点的山水之间,随手推开一家店门,或许就能邂逅一杯冠军级的手冲,或是一杯充满贵州风味的创意特调。

漫步文笔街、电台街、蔡家街这些充满烟火气的巷弄,一家家社区咖啡不仅是市民切换工作与休闲的缓冲地带,更是咖啡老饕们探索风味的品质之选。周末,位于蔡家街内的黑石咖啡馆内人头攒动,还有不少外地游客提着行李箱,坐在餐桌旁等候咖啡。“节假日,我们咖啡的日均出杯量能达300杯。”主理人雷鸣说。

在南明区水口寺卜山艺术咖啡店,市民沈曼静静地品尝咖啡、欣赏店内画作。“一开始我只是想找一个舒适的地方喝咖啡,后来爱上了画画给人带来的宁静与色感体验,现在只要没事,我就喜欢泡在这里,一待就是一下午。”沈曼说。

在贵阳乔治队长咖啡馆吧台,来自法国的沃尔夫冈(Wolfgang)看着咖啡师把雾化后的伯爵红茶气体引入咖啡杯中,品尝后露出满意的笑容:“在法国,大家常喝小杯的特浓黑咖啡,贵阳特调咖啡的视觉和味觉体验新颖,值得一试。”

有惬意,更有惊喜。“贵阳咖啡师的创造力,总能让初次体验的人感到惊喜。折耳根、木姜子、刺梨……这些极具本地特色的食材,竟能与咖啡碰撞出奇妙的风味。”游客苏琴说,她在贵阳经历了一次“风味的冒险”:刺梨美式、折耳根美式、

木姜子美式……既挑战味蕾,又颠覆认知。“贵阳咖啡的独特给我留下了深刻印象。”苏琴意犹未尽。

一杯咖啡,满城飘香。舒缓的生活节奏、宜人的生态气候,让贵阳孕育出众多注重温度、讲究风味的精品咖啡,而星罗棋布的社区咖啡,也给这座城市增添了更多浪漫与闲适,这就是贵阳咖啡特有的魅力和个性。

一座城的包容与进取孕育出新兴产业

在淘宝,乔治队长咖啡常年稳居精品咖啡豆店铺榜TOP1,其中一款被誉为“镇店之宝”的产品实现超20万笔的成交量,好评率100%。

SeekSeeking贵阳第十九中门店开在堰塘街的巷子里,每天大概能卖出400多杯。据陈泉龙介绍,SeekSeeking目前有10家门店,9家在贵阳,1家在重庆。6月21日,从开门到17时53分,10家门店共卖出2611杯咖啡。

在位于花溪区大寨路的横贯咖啡烘焙工厂里,每天大约可以烘焙出咖啡熟豆约300磅(136公斤左右),供应全国100多家咖啡店,其中30%远销北京、上海等一线城市。横贯咖啡主理人刘开胜在咖啡行业深耕十余年,对咖啡豆的要求十分苛刻,“贵阳人在全国‘愿意花钱取悦自己’的城市中名列前茅,这也是我们追求精益求精的动力。”

平均每2000人就拥有一家咖啡店——来自市商务局的数据统计显示,目前,贵阳经营咖啡品类的数量已经超过3000家,除瑞幸咖啡、星巴克等连锁品牌之外,贵阳本土咖啡品牌有1248家。

在贵阳市餐饮行业协会咖啡分会提名会长卢源看来,贵阳咖啡产业已从“自发繁荣”进入“系统升级”阶段。“贵阳咖啡大致经历了15年左右的快速成长期。”大概在2006年至2010年间,“悦读时光”“高原家”两家精品咖啡馆为许多咖啡馆爱好者提供了启蒙,此后,瑞幸咖啡、

星巴克、太平洋咖啡等连锁咖啡品牌入驻,一定程度上促进了咖啡标准化发展,带动了行业整体水平提高。2014年,彭近洋的首家咖啡馆“乔治公社”开业。2015年,对的咖啡主理人胡颖获得WBC中国区冠军。从那时起,

咖啡人开始组织分享会,与同行分享专业知识,推动形成贵阳咖啡行业的良性竞争环境,越来越多本地咖啡店结合本地文化和小众化需求破土而出,孕育出一大批具有独特风味、与主理人气质相吻合的咖啡店,开始展现出贵阳咖啡开放包容中不失个性的色彩。”卢源说,贵阳的咖啡香是有沉淀、有底蕴的。

如今,咖啡产业已成为“爽爽贵阳”的又一张靓丽名片,到贵阳品一杯咖啡,成为更多游客打卡贵阳的“必选项”。如何让咖啡产业与城市发展相得益彰?贵阳市正积极探索依靠市场力量、发挥政府作用,让“一杯咖啡一座城、一份情怀一群人”的故事更加精彩。

“贵阳市餐饮行业协会咖啡分会的筹备工作正在推进,协会成立后,将为贵阳咖啡的‘系统升级’提供更多支持。”卢源介绍,协会不仅可以放大冠军和行业集群效应,还能帮助更多小而美的咖啡团队和品牌获得更多曝光与支持,“我们还将致力于通过建立可以保障从业者和企业权益以及保证产品品质的各种标准,带领贵阳咖啡行业开始新征程。”

除了行业内部的整合升级,贵阳市也积极发挥政府作用,引导行业发展、丰富消费场景。

“我们将从产业规划、市场培育、消费促进等维度细化工作举措,科学制定政策内容,为咖啡产业发展提供政策支持。在企业培育方面,我们将鼓励和支持具有龙头带动作用的市场主体做大做强,向沿海发达地区辐射,扩大影响力,以带动贵阳咖啡行业规模化、连锁化发展,同时支持龙头品牌企业。在消费场景方面,我们促进咖啡行业与文旅融合发展,通过文旅专线、文旅活动,不断扩大贵阳咖啡的品牌影响力。此外,还会推动打造一批‘咖啡+’业态,放大咖啡馆作为社交、休闲、办公、文化等的复合空间作用。”市商务局有关负责人说,贵阳市将积极推动发展“咖啡+书店”“咖啡+花艺”“咖啡+萌宠”等业态,并努力探索开发“咖啡+文物建筑”“咖啡+非遗手作”“咖啡+山地露营”“咖啡+艺术展”“咖啡+城市记忆”等体验项目。

“贵阳咖啡产业发展有很好的起点,未来还有很长的路要走,如城市IP打造、咖啡从业者队伍培养、上下游产业链构建等等,都需要政府端和市场端同时发力。我们欣喜地看到,政府已经看到了这个行业的前景,并积极开始推动,这让我们这些从业者对未来的发展充满信心。”卢源说,贵阳咖啡人期待看到“贵阳咖啡”不仅是“网红”,更能“长红”;不仅能“出圈”,更能“出彩”。