



咖啡之城·寻味

贵阳晚报

2025年10月1日
星期三

编辑/版式 棋棋 校对/陈颌

GUIYANG THE CITY OF COFFEE



乔治队长咖啡

云岩区太平路

如今在贵阳街头,随意踏入一家不起眼的咖啡馆,就可能邂逅一位世界咖啡冲煮大赛的中国区冠军。2025年5月17日,印度尼西亚雅加达,贵阳咖啡师彭近洋在世界咖啡冲煮大赛(WBrC)上摘得桂冠。这是中国大陆选手时隔六年再次登顶此项赛事,也让彭近洋主理的“乔治队长咖啡”一举成名,这也让贵阳咖啡再次出圈。

随后几个月,众多咖啡爱好者拖着行李箱从全国各地直奔贵阳太平路,在这家美式复古风格的咖啡馆门口排上了队,只为品尝一杯世界冠军现煮的咖啡。走进乔治队长太平路店,美式复古的风格搭配蓝调爵士,与浓郁的咖啡香气相互交融,搭配蓝调爵士音乐,营造出如



横贯咖啡

花溪区北街道大职路

横贯咖啡烘焙工坊位于花溪区北街道大职路,作为贵阳7家烘焙商中唯一开放参观的工厂,打造了前面是工业风体验店、后面是烘焙工厂的复合空间,这里不仅是咖啡爱好者的朝圣地,也是贵阳咖啡产业的重要源头,成为这座城市咖啡生态链的重要一环。

从贵阳出发,一路横贯南北,在花溪河畔,一份生豆,一场旅行,也是一种坚持。横贯咖啡,把沿途风景揉成了诗。贵阳目前有7家拥有SC标准认证(食品生产许可)的咖啡烘焙工厂,横贯咖啡便是其中之一,在贵阳咖啡产业中占据着重要地位。

同威士忌酒吧般神秘又惬意的环境。

在乔治队长咖啡,有几款特色饮品备受推崇:京都艺伎是一款极具仪式感的咖啡,采用产自埃塞俄比亚西达摩的豆子,配合上雾化的伯爵红茶,将红茶气体引入杯中,大口饮用时具有独特的酸甜口感;文昌阁一号是传统意式咖啡与橙子清香的完美融合,浓郁咖啡中夹杂着一抹清甜,回味无穷。

“无法预知顾客的研磨方式与器具,所以我们团队的使命,就是让咖啡变得简单又好喝。”主理人彭近洋为让顾客更轻松地冲出美味咖啡,提出了“无差别冲煮法”。乔治队长咖啡自家烘焙的精品豆子出品稳定,从经典的牛奶公司到丝滑油脂的疣猪拼配,再到经典的“黑猫拼配”,每一种豆子都是主理人精挑细选出来的诚意之作。

走进400平方米的烘焙工坊里,三台机器正轻轻翻滚着咖啡豆,空气里都飘着“把生豆养出香气”的认真。生豆在这里要走一段温柔的路——运转着的烘焙机里优选出来的咖啡豆要经历水分蒸发、糖分焦化,数百种香气像被唤醒的小气泡,弥漫在周围的空气中。

焦香弥漫中,撑起了年营业额400万元的横贯咖啡豆出品,这些焦褐色的豆粒不仅流向贵阳街角的精品小店,也悄悄抵达全国三百多家咖啡馆的冲煮篮中。日均产出130公斤熟豆的背后,是主理人刘开胜对品质的极致追求。目前,横贯咖啡线上零售已入驻淘宝平台。

在贵阳的咖啡香里徜徉

刘云高 张梅 曾秦采写
本版稿件由贵阳日报融媒体中心提供

在花溪区学子路口,雪咖啡悄然陪伴了一代又一代年轻人的成长。这家位于贵州大学与贵州民族大学附近的咖啡馆,自2015年创立以来,便以其独特的氛围和用心地出品,成为无数学子心中的“第二书房”。

走上二楼阳台,山峰叠翠、十里河滩湿地公园静谧如画,这里不仅是观景的绝佳位置,更成为许多人静心阅读、思考、交谈的“精神角落”。10年来,雪咖啡已会聚数万名会员,其中大多是在校大学生,淡淡的书卷气与咖啡香交织,构成这里独有的气质。

雪咖啡是一家兼具传统坚守与创意表达的咖啡馆。店主认为,一杯好咖啡的背后,既需深谙咖啡豆的故事与萃取科学,也需不断探索风味创新。从



吾界咖啡

云岩区友谊路“新印1950”

吾界咖啡在贵阳咖啡界拥有举足轻重的地位,咖啡在这里早已不是简单的饮品,而是慢生活的载体,主理人强华作为CCL中国咖啡冲煮大赛认证评审长,在业界有着广泛的影响力。吾界咖啡作为贵阳本土咖啡烘焙品牌的代表,凭借专业积淀与对咖啡的热爱,除了专业的咖啡制作与特色门店体验,吾界咖啡还深度融入贵阳本土生活场景,成为连接城市与咖啡文化的纽带。

“吾界”寓意三层含义:既是“我的咖

在贵阳市云岩区富水中路104号富侨公寓一层,一家名为Combos的社区咖啡馆正悄悄吸引着咖啡爱好者的目光。小店由四位各具专长的咖啡人共同主理,店面虽小且“藏身”闹市,却满载着他们对咖啡的极致热情与专业追求。

这里最独特之处莫过于招牌“Combo”体验——用同一支精品豆,呈现美式、奶咖、特调三种喝法,带领顾客完成一场从纯粹到创意的味觉之旅。咖啡师会在递上咖啡时细致讲解风味和制作故事,将竞赛级的服务标准融入日常每一杯。

除了咖啡,法国蓝带甜点师打造的改良法式甜品也是一大亮点。顾客还可以带走设计独特的原创周边,从冰箱贴到杯子,把Combos的可爱记忆随身携带。

空间不大,却充满温度;藏于市井,却专业不减。Combos用一杯咖啡、一份甜点、一份心意,重新定义着社区咖啡馆的连接与可能。



雪咖啡

花溪区朝阳村

2017年起,他们便自主研发创意咖啡,“橘子海”“贵阳波特”“耶加汤力”等特调,一次次刷新着顾客的味觉体验。

更难得的是,这里始终倡导“咖啡与交流并重”。开放式吧台拉近了顾客与咖啡师的距离,每一杯咖啡的制作过程清晰可见。关于咖啡的喜好与理解,也在一次次对话中悄然传递。

除了咖啡,招牌产品“雪冰”同样不容错过。入口即化、奶香浓郁,是许多顾客必点的镇店之宝,店名中的“雪”字正是来源于此。

十年如一日,雪咖啡不只卖咖啡,更是在经营一种年轻、温暖、有态度的生活方式。它静静地长在大学一隅,成为许多人青春中一抹香甜而明亮的印记。

啡世界”的热情邀约,也是“五感品鉴”的沉浸式体验,更暗含“无界”之意——希望通过咖啡打破认知边界。在吾界咖啡的吧台前,一杯手冲咖啡的诞生宛如一场微型仪式,用手冲、冷萃、创意特调诠释着“吾界”人对咖啡味觉的追求。吾界咖啡带来的不仅是味觉享受,更是全方位的感官体验,器皿不同,带来的差异体验也十分显著:玻璃杯中,咖啡香气直接奔放,酸质明亮如热带水果;陶瓷杯里,口感却变得柔和顺滑,余韵悠长。层次丰富的体验,彻底打破了大众对咖啡“只有苦涩”的刻板印象。

产品创新上,吾界咖啡始终扎根本土味觉记忆。店内还推出了“夜郎国”“橙海”“酸啾啾”等多款特色饮品,以及融入本地食材的创意咖啡,如木姜子风味的“夜郎国”。吾界还尝试将贵阳人熟悉的刺梨、折耳根等食材融入咖啡创作——像“刺梨冷萃”,用本地刺梨汁的酸甜中和咖啡的微苦,入口既有水果的清新鲜,又保留咖啡的醇厚,成为不少外地游客打卡的“贵阳限定味道”。

Combos

云岩区富水中路



(下转9版)