

青山作盏

COFFEE

烹煮一城诗韵

当晨雾还在南明河上舒卷，“贵阳咖啡”四个字已如一枚精致的印章，落在社交媒体那泛着微光的卷轴上。“冠军豆香地”、“山野里的咖啡诗”……这些浮出水面的美誉，不过是这场静水深流的味觉叙事里，一个清浅的注脚。三千家咖啡馆，是三千粒被精心择出的种子，在喀斯特的褶皱里，在闹市的烟火气中，悄然萌蘖，织就一幅关于香醇与时间的写意长卷。

循香步入街巷，咖啡馆的暖光如一阙待填的小令。屋顶咖啡里，主理人徐舟毅的掌心，托着一捧深褐色的生豆，那是她自云南山川带回的信物。“从浆果到杯盏，要走过发酵的幽谷与烘焙的火焰。”她的讲述，仿佛在梳理一株植物漫长而寂静的修行。十年光阴，将吧台的风景从青春的独白，酿成了全龄的共饮。常有鬓角微霜的熟客，在清晨的薄光里，静候第一滴醇液，开启被温柔包裹的一天。

这里的咖啡师，是城市的诗人与炼金术士。陈泉龙用十一年光阴，在九个“SeekSeeking”的空间里，反复吟咏美式与奶咖的纯粹诗行。他说：“我只写我认得的字词。”而乔治队长的彭近洋，则用赛场的荣耀为墨，将“贵阳”二字，庄重题写在世界咖啡的殿堂匾额之上。

他们是一整个星群。胡颖的每一次注水，都如勾勒工笔；白起的拉花手腕轻旋，便有天鹅在奶沫的湖面苏醒；李晋坤的冲煮轨迹，则严谨如一首格律诗，终在国家级赛事中摘下韵脚完美的桂冠。黑石的主理人雷鸣望着这璀璨星图，眼里有光：“他们去比赛，是为了与世界的风对话，再将自己的山籁带回来。”

转角处总有惊喜。在文笔街的烟火深处，在电台街的梧桐影下，一扇不起眼的木门后，或许就藏着冠军的手冲秘境。而更奇妙的，是山野的魂魄被请入了杯中——刺梨的灿黄、折耳根的清冽、木姜子的空灵山气，与咖啡的醇厚交织，成就一杯“风物志”。法国旅人沃尔夫冈面对那杯氤氲着伯爵茶雾的创造，惊叹道：“这不仅是一杯饮品，更是一场微型的、液体的山水戏剧。”

于是，咖啡的香气成了贵阳最轻柔的呼吸。它调和了城市的节奏，在窗明几净处，在社区角落里，生长出令人驻足的温度与闲情。这不是喧嚣的产业神话，而是一首由时间、匠心与山城风土共同酝酿的抒情长诗。每一个举杯的瞬间，都是与这座城市的一次宁静而深情的唱和。

本土连锁品牌

Local Chain Brands

去茶山(23家门店)

始创于2000年的贵州特色&流行茶饮品牌，以“原产万物，万物稀奇”为愿景，强调贵州地区乃至全国的风土食材，推出了一系列具有地域特色的茶饮产品。

门店：喷水池、万象城、曹状元街、青云市集、太平路、甲秀楼等

TripSmith行匠精酿(8家门店)

源自贵阳的精酿啤酒厂牌，从余家巷小小酿造间开始，酿造过几十款不同风格的啤酒，全国各地已有数间酒吧及餐厅能喝到TripSmith的啤酒。

门店：余家巷、太平路、未来方舟、新印厂路、阿云朵仓、体育路、清华路等

宜北町(15家门店)

贵阳茶饮文化先锋代表，致力于用空间与饮品打造都市茶生活。

门店：恒峰、国贸、益田假日、ccpark、逸天城、小十字、青云市集等

灌木咖啡(40家门店)

创立于2011年，在贵阳市内和全省都拥有多家门店。

门店：喷水池、黔灵山、甲秀楼、万象汇、正德家邦、兰花广场等

路醒咖啡(11家门店)

“路醒咖，路醒茶，一路清醒平安达。”——专注于高速公路服务区咖啡品牌。

依托于贵州得天独厚的旅游资源和便捷的高速公路大通道，“路醒咖啡”是贵州文旅融合的生动体现。

门店：
临近黄果树景区的沪昆高速关岭服务区(双向)
临近乌江寨景区的兰海高速尚嵇乌江服务区(双向)
临近荔波小七孔景区的上堡服务区(双向)
杭瑞国家高速虾子服务区(遵义往铜仁方向)
临近梵净山的杭瑞高速铜仁服务区(双向)
向阳服务区(铜仁往遵义方向)
临近兴义万峰林景区的长耳营服务区(双向)

在咖啡香里徜徉

世界冠军的荣耀与匠心

贵阳的咖啡师们在国际舞台上屡创佳绩，将这座城市的咖啡水准推向了世界高度。

乔治队长咖啡：2025年5月，主理人彭近洋在世界咖啡冲煮大赛上摘得桂冠，让这家位于太平路的美式复古风格咖啡馆瞬间成名。彭近洋提出的“无差别冲煮法”旨在让咖啡变得简单又好喝，其特色饮品“京都艺伎”(雾化伯爵红茶与咖啡的结合)和“文昌阁一号”(意式咖啡与橙子清香)备受推崇。

Duide(对的)咖啡：由首位闯入世界咖啡师大赛半决赛的中国选手胡颖创立。她曾获2015年世界咖啡师大赛中国区冠军。品牌主打“冠军牛奶咖啡”，选用瑰夏豆，通过特定的搅拌方式让顾客体验牛奶与咖啡融合后的层次变化。

扎根本土的创意与融合

贵阳的咖啡馆不满足于复刻经典，而是大胆地将本地食材融入咖啡创作，形成了独特的“贵阳风味”。

吾界咖啡：主理人强华作为行业评审长，致力于打破认知边界。店内推出了融入木姜子风味的“夜郎国”以及使用本地刺梨汁中和咖啡微苦的“刺梨冷萃”，让外地游客能品尝到极具地域特色的“贵阳限定味道”。

黑石咖啡：其招牌“贵阳Combo”组合包含贵阳拿铁、折耳根美式和木姜子特调。贵州特色食材融入咖啡，再搭配蜡染元素和苗银发夹，为顾客带来丰富的文旅体验。

SeekSeeking：主理人陈泉龙与本土乳业山花牛奶联名，推出了近20款特色饮品，如刺梨冰美式等，满足不同口味需求。

产业链的源头与社区连接

除了精致的门店体验，贵阳还拥有扎实的咖啡产业链和温暖的社区文化。

横贯咖啡：作为贵阳7家拥有SC标准认证的烘焙工厂之一，它是唯一开放参观的工厂。位于花溪区，打造了“前店后厂”的复合空间。日均产出130公斤熟豆，不仅供应本地小店，还销往全国三百多家咖啡馆。

GTScoffee：主理人夫妻从一台小烘焙机起步，十年间发展为拥有400平方米工坊的品牌。通过自媒体账号“GTScoffee老板娘”，他们分享从种子到杯子的全过程，将专业与真实传递给全国爱好者。

Combos：其独特的“Combo”体验用同一支精品豆呈现美式、奶咖、特调三种喝法。店内还提供法国蓝带甜点师打造的改良法式甜品，用一杯咖啡和一份心意重新定义社区连接。

大学旁的精神角落与新锐探索

雪咖啡：位于贵州大学附近，被称为学子们的“第二书房”。这里不仅是观景阳台，更是精神角落。店主自主研发了“橘子海”等创意咖啡，其招牌“雪冰”奶香浓郁，是许多人的青春印记。

251咖啡：一家开业仅三周的新店，凭借“零下86度dirty”迅速成为新宠。使用冻制冰杯让滚烫浓缩瞬间冷热交融，搭配decent espresso咖啡机带来的全新萃取体验，寓意着音乐和弦般的和谐圆满。

贵阳日报融媒体记者 杜立