

咖啡，上海城市的味道

咖啡作为海派文化的标记,与上海整个城市紧密相联。通过遍布这座城市的咖啡馆,可以窥见上海人的腔调。等一杯咖啡的片刻,你能细细觉察到城市里的“前浪”和“后浪”——身型笔挺的老克勒、精致妆容的0L、展现自己个性的00后……店内或三五好友捧杯低语,或静坐卡座闲读,或凝神埋头工作。

上海人100多年喝咖啡的历史,是几代上海人对中西方文化融合的见证。开埠的历史促成了咖啡文化在上海的生根发芽,继而上海的经济又

进一步促进了咖啡文化的本土发展。上海的咖啡馆不仅延续着海派的文化色彩,同时也具有国际与本土兼有的多元风格。素来擅于革新的上海人,将海派文化的个性和风尚注入咖啡中,传统特色、江南水乡和世界潮流,不断创新和融合——如今,无论是时尚商场、青春校园、温馨街区,还是悠然古镇,多样的咖啡馆和品质的咖啡,为人们提供了舌尖、身体和心灵的休憩之处。

在上海的城市文化中,咖啡馆在扮演重要角色,不断酝酿及输出上海的城市精神和文化品味。

现在的上海已经有10000多家咖啡馆,是中国咖啡馆最多的城市。这里有网红咖啡馆扎堆的小马路,独具匠心的街边咖啡小站,与艺术、时尚等元素结合的商圈咖啡馆,主打人工智能的新式咖啡,大隐隐于市的手作咖啡,烘焙匠人概念的咖啡……氤氲着日常生活的香气,成为耐人寻味的城市空间。

本地市民的流连,各地游人的遇见,街头巷尾的温情,文化创意的萌芽,都在咖啡馆的“慢”中,调和着城市的“快”。而上海的咖啡馆,正扮演着如此一种角色:镌刻着海派文化的基因,讲述着城市发展的故事。

文|何易 周辰

■ 因为咖啡 香气飘在 屋里厢、马路上

1984年,陆开8岁,第一次喝到爷爷冲的咖啡。那一天,家里来了贵客,陆开爷爷从壁橱深处拿出一个铁罐,从罐子里掏出一块深色的“饼干”,放在时兴的带花玻璃杯里捣碎,倒开水、加糖、加奶、搅拌,再把沉在瓶底的“饼干渣”捞出来,一杯待客的饮料就做好了。陆开也分到一小杯,“好好好苦啊”,这是他对咖啡的第一印象。

陆开见证了咖啡的香气是如何从上海人“屋里厢”飘到马路上的。

“滴滴香浓,意犹未尽”,几乎是在陆开爷爷在家泡咖啡的同一时间,某国外速溶咖啡品牌因为这八个字的广告词,打开了大陆市场。在陆开的回忆里,到了上大学时,礼盒装的速溶咖啡成为送礼物佳品,从玻璃罐里舀一勺咖啡粉,再加一勺咖啡伴侣,在咖啡专用的杯子里搅拌,成为当时的风尚。2000年,以美人鱼为商标的咖啡馆一口气在上海开出九家门店。19块钱一杯的拿铁,在一座人均工资1200元的城市,获得巨大的成功。现磨咖啡的香味,再次飘荡在这座城市街头。

跟随世界烘焙大赛亚军学习,陆开渐渐打开了一个新世界。原来,咖啡还可以不加糖不加奶,除了苦味还可以有酸味,舌尖能品出豆子的花香,果香,酒香……越喝越沉醉,他决心从喝咖啡的人转变成做咖啡的人,2014年陆开的“因为咖啡”第一家门店在钦州路开张。

当时精品咖啡店十分少见,偏偏“因为咖啡”避开热闹的商场,店面选在一面临河的小街上,紧靠居民区。选址的心意落在“最后一公里”,陆开希望“普通人走出家门就能喝到一杯好喝的、感动的咖啡。能从这杯咖啡里喝到豆农培育咖啡的用心,烘焙师烘焙豆子的匠心,咖啡师做咖啡的诚心。”

随着精品咖啡店如雨后春笋般开在上海的大街小巷,从中脱颖而出成为“网红”是意料之外,但是却也坚定了“因为咖啡”推广咖啡文化的信心。

为此,“因为咖啡”进行了办公楼咖啡馆、公益咖啡馆等多种模式的尝试。今年上海书展期间,一场名为“我的画,你喝了吗?”的公益画展拉开帷幕,现场展出自闭症儿童的画作。五幅代表作被制成竹纤维环保随身杯,“因为咖啡”和其他四家知名咖啡馆分别为活动定制咖啡特饮进行义卖,所得善款全部捐助用于自闭症儿童帮扶项目。

2020年年末,已经成为世界品质咖啡协会咖啡评鉴师的陆开,套上围裙,准备做手冲咖啡。电子秤、分享壶、陶瓷滤杯依次相叠构成一座精巧的塔,在这塔顶部的滤杯中,湿润的滤纸盛着咖啡豆研磨成的细小颗粒,陆开右手擎着咖啡壶,91度的热水从咖啡壶中流出,在浸湿咖啡粉后,一股湿润的咖啡香气氤氲开来。细细的水流以圆心为起点向外画圈,水流所到之处浮起浅咖色的泡沫,浅咖色的圈子越来越大,又随着过滤进程渐渐变小……两轮滴滤过后,分享壶里的咖啡液体一片澄清。

和爷爷那杯咖啡醇苦味道不同,轻啜一杯杯中烘曼特宁,入口微酸,旋即出现一股草本清香,一丝淡淡的苦味余韵绵长。



■ 喜欢咖啡 喝出在路上的 欣喜

如果说武康路是用来逛的,那么一旁的兴国路不啻为一个放松的好去处,鲁马滋咖啡就开在这条路上。

2006年,上海姑娘家铭远嫁日本,和丈夫中山惠一在东京逛街,走进一家不起眼的小咖啡店,一对老夫妇经营着。家铭在上海时是喝惯了咖啡的,然而拿到菜单时竟然有点傻眼,“咖啡的做法也从来没见过”。在这间小店内,家铭喝到了人生第一杯日式手冲咖啡。

4年后,上海世博之年。家铭夫妇已经是跟随日本咖啡师学习时间最长的徒弟,他们尝试着把烘焙出来的豆子做成咖啡给朋友喝,大家都说好好喝。这反倒让家铭不安起来,“我担心去上海开店大家也会是这样的感觉,因为大多数人对于咖啡好不好喝的标准没有概念,最终其实取决于我们自己认不认可。”

家铭又去网上查资料,发现彼时上海没有纯粹做手冲的咖啡馆,然而上海人喝咖啡的习惯起码可以追溯到开埠的那段历史。“中国美食多啊,尤其是上海人嘴巴都很刁的,我就是这样,我觉得好喝的东西,在这样一座有喝咖啡历史的、又包容开放的城市,应该能有一席之地。”

去上海开店的决定做好了,在湖南路上一个只有20平米,连一张咖啡师标配的沙发座都没有的小店铺,客人来了要像挤地铁一样挨开别人去吧台取咖啡,然后找个宽敞的地界站着喝。中山负责烘焙,家铭负责做咖啡和收钱,一直从春节忙到9月30日,那一天家铭发了小脾气:“我太累了,无论如何今天都要休息。”没想到中山也累得不行,两人达成共识,鲁马滋歇业一天。

家铭说,没想到过了两天就被客人“骂”了。“那个老先生问我,9月30日是不是没开张?我说是啊,休息了一天。他说你知道吗,我是特地坐飞机来喝鲁马滋咖啡的。我心里想有这么夸张吗?老先生说,他自己也不敢相信,会为一杯咖啡从青岛飞来上海。”

开业第一年,家铭的心情就像在坐过山车,匪夷所思的“鼓励”很多。曾有人走进店里,问面积租房租,里看看外看看,原来是朋友找来的营销专家,兜了一圈后专家告诉家铭“从商业模式角度看,这个没法做”。曾有人走进店里,只为在打烊时分和家铭中山说会话,羡慕他们打破人生既定轨道的勇气。

不久后,第二家鲁马滋咖啡在附近的兴国路开张。它和湖南路首店一样是小巧古朴的风格,从桌椅吧台到储物架皆为深色木质元素。

不同的是,兴国路店有一幅巨大的落地窗,窗内永远在播放爵士乐,窗外有一排长凳可以坐。店内阁楼是中山烘焙豆子的地方,他担心风味产生变化,因此鲁马滋咖啡豆流转期极短,一至两周就会换新,店里没有咖啡机,只有满墙咖啡豆和手冲工具。

表面上看,鲁马滋对咖啡豆的钻研不可避免地越来越艰深细腻,无疑吸引了一批忠实拥趸,然而对萍水相逢的客人来说,这是否树立了过高的品鉴门槛?家铭讲了个故事作为回应:“有一年,我和中山把在店里烘焙出来的豆子带回日本,想给公婆尝尝。日本的家里没有磨豆机,从严谨做咖啡的角度看,这杯咖啡根本喝不成。后来我们灵机一动用料理机把豆子磨碎,颗粒精细度自然不符合要求,但是没想到就是粗粒的咖啡粉,冲出了当时情境下令人惊喜的风味,一家人喝得很开心。”

很多常来的客人最后都变成了家铭的朋友,“通过咖啡,我们建立起一种关系,让需要放松和休息的旅人,有地方可以停留。鲁马滋中文意思是‘朋友家’,这儿就像他们一个落脚点,它的存在本身就是一个安慰。”



■ 传承咖啡 老字号的 老记忆、新故事

乔咖啡有两个门。推开轻巧的玻璃门,你看到的是一家咖啡店;推开厚重的朱红木门,是上海人熟悉的乔家栅点心店——2019年6月,乔家栅体验中心在淮海大楼底层开业。乔家栅糕点制作技艺入选上海市非物质文化遗产名录,体验店内有古稀之年的糕点师傅坐镇,固定开设乔家栅糕点非遗技艺课。



乔咖啡有两个门。推开轻巧的玻璃门,你看到的是一家咖啡店;推开厚重的朱红木门,是上海人熟悉的乔家栅点心店——2019年6月,乔家栅体验中心在淮海大楼底层开业。乔家栅糕点制作技艺入选上海市非物质文化遗产名录,体验店内有古稀之年的糕点师傅坐镇,固定开设乔家栅糕点非遗技艺课。

开半年,慕名而来的人络绎不绝,可是经理沈妍觉得还不够,平衡风貌区客群构成十分多样化,“上海本来就是一个海纳百川的地方,这里就好像城市的一个缩影,不光有一辈子住在附近的老街坊,年轻人、外国人非常多。既然我们要讲非遗文化的传承和推广,那么就要试着吸引更多人的声。”

在争议声中,体验中心放弃了包子加豆浆的保守做法,决定做咖啡——用一杯年轻人不可或缺的饮料,拉近他们与老字号的距离。

和大多数街角咖啡店的局促不同,从体验中心里生长出来的乔咖啡店面宽敞明亮。年轻的设计师是四川人,刚从英国留学回来就接到为乔家栅设计咖啡店的工作,他不确定自己为何被选中,也不确定乔家栅想要什么。然而乔家栅经理沈妍看中的刚好是这种“不确定”,她告诉设计师:“不用看乔家栅社区店长什么样,也不要想上海的老字号应该是什么样,我们想做的就是专业的咖啡店。”

设计师拿出几个方案,乔家栅最终选中了温馨的风格,沿街墙壁改为一水的落地窗,木质桌椅的摆放错落有致,既能满足当代年轻人热衷的“安全社交距离”,也能实现中老年客群聚会热闹的需求。在空白墙面上,设计师手绘了一位西装革履的绅士,他的眼睛看向弄堂深处,手里端着一杯冒热气的咖啡。

店内还保留了淮海大楼承重柱原本的模样,斑驳的水泥柱无言诉说着淮海大楼90载历史。两张乔咖啡海报贴在水泥柱上,显示店内的咖啡豆是来自哥斯达黎加米拉苏庄园的瑰夏,咖啡豆的处理方式、口味香气和冲煮建议也一目了然。

店里的咖啡机是一台意大利进口的兰奇里奥,全钢材质,手工制作,全上海不超过5台。人行7年之久的咖啡师阿墨开玩笑地说,当初她正是看中了这台咖啡机才来应聘。

留着利落短发的小姑娘阿墨,习惯每天8点到店,在正式营业以前,她会根据当天的天气和空气湿度决定这一天的咖啡怎么做。这一天阿墨先是试了一杯浅烘瑰夏,顺手拿起菜包咬了一口:“我跟你讲,店里师傅做的手包子真的超级无敌好吃!”

咖啡和包子的碰撞,凝聚了两边共同的心血。沈妍介绍说,“店内糕点全部是厨房现做,甜咸度和大小都做了调整,满足上班族和老龄顾客吃得健康、适口的需求。”

■ 梦想咖啡 烘焙工坊 让他们畅想未来

“公司要在上海开烘焙工坊了,你要来试一试吗?”2015年的夏天,李佳慧接到同事的电话,开心得几乎要跳起来。

从星巴克北京嘉里中心店的兼职咖啡师到门店副经理,李佳慧一直在“最后十英尺”忙碌着,将烘焙好的豆子制作成咖啡,再送到顾客手中。彼时,李佳慧面前有一条清晰的咖啡师升职路径。

直到有一天,她看到了星巴克在西雅图的烘焙工坊的宣传视频,“我觉得这简直就是咖啡人的殿堂,大家都会很向往的。”从此李佳慧的心里有了一个期盼——中国会不会有一天也开出烘焙工坊?如果有机会去看看就好了。

李佳慧开始利用业余时间接触手网烘焙,拜师学艺,在家里捣鼓烘焙机,调整火力激发豆子的不同风味……这些烘焙好的豆子,都被她做成咖啡和公司伙伴分享,来自另一个部门的美国同事Jeff对她烘焙的豆子印象深刻,这才有了这篇故事开头的这一幕。

长久以来,烘焙豆子是李佳慧心里的萌芽,现在它终于落地上海,长成了一棵葱茏的咖啡树。2017年12月,星巴克臻选上海烘焙工坊在寸土寸金的南京西路地段开业,这是全球最大的星巴克,浑圆的建筑内,最引人注目的便是中间的咖啡烘焙区。弧形楼梯也围着它蜿蜒而上。

不论你站在哪里,都能看见一个“大铜罐”,外面贴满了有中国韵味的篆刻铜字,里面则储存了工坊烘焙出来的咖啡豆,待二氧化碳充分挥发殆尽,咖啡豆的最佳赏味期也就到了,豆子们会从这里源源不断运往全国的星巴克臻选门店。

对于不远千里来到上海追寻烘焙师梦想的北京姑娘来说,孤独感不仅是那些异乡异客的瞬间。从咖啡师到烘焙师的转变,就像从台前退居至幕后,与顾客时时刻刻的沟通变少了,独自面对豆子的时间才是大多数。

没想到的是,烘焙工坊里不少客人喜欢坐在紧挨着烘焙区的座椅,看烘焙师怎样让淡绿色的生豆成为香气四溢的熟豆,在咖啡豆转运的唰唰声里,他们有时拈起豆子相互讨论,有时研究烘焙机参数并低头记录。

李佳慧渐渐适应了这种被围观的感觉。当她穿上围裙,进入烘焙区域,虽然远离了“最后十英尺”,但是总有顾客主动接近。他们会隔着栏杆,礼貌地询问关于烘焙的问题。李佳慧记得一位来自沙特阿拉伯的老爷爷,一看便认出那天烘的是阿拉比卡咖啡豆,他激动地介绍自己的家乡正是最早开始饮用阿拉比卡咖啡的地区之一,家家户户惯于使用平底锅炒咖啡豆。

这是李佳慧在其他地方时鲜少有的感受。“我来上海以后,整个人的状态都是不一样的。作为一个咖啡行业的从业者,上海是一座非常包容、非常前沿的城市,能够让你接触到非常多的资讯,认识到很多这个圈子里的朋友,以前没有想过的事情在这里实现了,我对咖啡的梦想能够做得更大了。”

烘焙工坊里不少客人喜欢坐在紧挨着烘焙区的座椅,看烘焙师怎样让淡绿色的生豆成为香气四溢的熟豆,在咖啡豆转运的唰唰声里,他们有时拈起豆子相互讨论,有时研究烘焙机参数并低头记录。