

# 有人打车一二十公里 只为喝杯咖啡

咖啡店店主豆豆眼中 精品咖啡馆增多从一个侧面反映城市年轻而富有活力

顺着庐江路一路向东,在距离桐城路不远处,一家隐藏在居民区里毫不起眼的咖啡店——sweet been been 低调地敞开着大门,看着合肥老城区的时光静静地流淌。

走进店内,乳白色的吧台、数十款烘焙过的咖啡豆、隐藏其后的各式各样的咖啡杯、随处摆放的哆啦 A 梦玩偶,七八张吧台椅便构成了一方小世界。

在豆豆眼中,近年来,像他这样的独立咖啡馆,在合肥市内如雨后春笋般越开越多。“以往这种店你可能只能到北、上、广、深这样的老牌一线城市去找。”

## 做咖啡充满匠心和冒险精神

“原来咖啡不都是苦味和糖精的味道,它还可以有花香、有果味……”

80后咖啡店主豆豆第一次接触手冲咖啡是在2015年,那时候他还在市政工作,压力极大,整夜整夜的失眠,但是每当他坐在咖啡店内,温暖的阳光透过玻璃洒在身上,浅啜一口咖啡,困意便会立刻袭来。

从此,他便对手冲咖啡充满了兴趣。“我大概去过300多家咖啡店吧,东南西北都去过,不为别的,就为了喝咖啡。”因为热爱,2016年,他辞去了工作,开始全国各地到处跑,去各种专做手冲咖啡的小众咖啡店品尝咖啡。

在他的旅途中,也遇到了许多有趣的人和事。“有一次在北京的一家咖啡店里,我刚坐下点过单,隔壁卡座素未谋面的客人走过来对我说,‘我刚刚听你点单,你应该也是咖啡爱好者吧,我给你点了一杯我很爱的咖啡,希望你能喜欢。’说完,那位客人便转身离开了。”豆豆回忆道,“其实我已经不记得那位客人的长相了,但是我永远也不会忘掉他给我的那份善意和温暖。”

回到合肥后,豆豆先是学习了拉花,后来又自学了烘咖啡豆。据豆豆介绍,在影响咖啡口感和风味的诸多因素中,烘焙是最关键的一个环节。而烘焙本身既是一门科学,也是一种艺术。咖啡生豆在烘焙过程中,会产生一系列复杂的变化,分为浅烘、中烘跟深烘,不同程度的烘焙度烘出来的咖啡豆的风味各不相同,烘焙过程的控制,实际上就是一个为了将咖啡原有的风味充分发

挥出来、而把咖啡豆中原有的不良味道去除或掩盖的过程。

刚开始接触烘豆时,豆豆每天除了睡觉就是烘豆,饿了就点外卖,最长时间甚至将近一个月没有出门。在他看来,每一次的烘焙都是一场全新的冒险。“虽然是在不停重复一件事,但是只有到最后一刻你才知道结果是怎样的,有没有成功烘成你想要的味道,非常有意思。”

在熟练地掌握了咖啡制作的各项流程之后,豆豆萌生了开间咖啡店的念头。“合肥作为省会城市,独立咖啡店其实不多,所以我想自己开家店,把好吃的咖啡分享给大家。”

今年3月,豆豆的咖啡店sweet been been正式开门迎客。店里的每一处布置都饱含着他的小心思,菜单上的每一款单品也都是他精心设计,他还将店里所有的咖啡杯都展示了出来,顾客可以根据自己的喜好任意挑选杯子。

“曾经,我在外地的咖啡店里,店主会将不同口味的咖啡分享给我,免费供我品尝,现在我自己开咖啡店了,也做了和他们一样的选择。”豆豆表示,“我既然开店了,那就要对顾客负责,尽量不让有瑕疵的咖啡出现在顾客手中。”

在制作咖啡的过程中,因为手冲咖啡的可操作性,每一杯咖啡他都会自己先尝一下,没问题再交到顾客手里,如果有顾客在店里,除了顾客的点单,他也会在尝试不同咖啡豆时倒上一小杯给顾客品鉴。

## “朋友圈”撑起一个店的生意

“平时喝咖啡加不加奶?”“爱喝甜的还是酸的?”“那你要不要试试这款虹吸壶?”“你闻闻这款巴拿马瑰夏,有没有闻到果香?”……面对每一位新到店的顾客,豆豆都会不厌其烦地询问,再根据顾客的喜好推荐适合的咖啡。每次有新品,他也会在朋友圈里吆喝,或是发私信给他认为会喜欢的顾客,“今天店里到了一款新的豆子,你应该会喜欢,有时间来尝一尝。”

开店至今,豆豆并没有做过任何商业推广,都是顾客之间口耳相传。时间一天天过去,他的店里也收获了一批忠实小伙伴,有大老远从滨湖打车来回就为了买上一杯咖啡的顾客,也有从他开店坐到闭店、只为喝咖啡聊聊天聊天的顾客,还有自己来不及就叫跑腿来买的顾客。

现在,豆豆每天的生活就是做咖啡、烘咖啡豆、睡觉,再起床接着做咖

啡,虽然单调,但他从未觉得无趣。“我的父母已经不在,独自一个人生活,在家里一天也不会说一句话,来到店里,我还能和顾客聊聊天,而且自从做咖啡后,我再也没有失眠过了,在生活之余,咖啡是我最好的精神食粮。”

因为店内卖的大多是手冲咖啡,采用的咖啡豆也都是全球选购的小众豆和稀有豆,价位不算便宜,卖咖啡的收入也只能维持最基本的开支,也曾不止一次被客人质疑过:“我在瑞幸一大杯才十几,你怎么卖这么贵?”但是,豆豆从未想过放弃。

“我有个顾客,因为害怕我赚不到钱不做了,隔三岔五就问我最近生意怎么样,还推荐了一大堆身边的朋友来买咖啡。他说,你千万别关门,不然我就喝不到你的咖啡了。”豆豆笑着说,“就冲他这句话,只要还能维持,我就会一直坚持把店开下去。”



正在做咖啡的豆豆

“

合肥是一座包容性很强的城市,对于新鲜事物接受度高,合肥人热衷于探索,愿意为新事物投入时间、精力的钻研精神也折射到了咖啡文化的传播上。”

## 越来越多年轻人乐居合肥

合肥咖啡文化的生根发芽与合肥这座城市的人文底蕴密切相关。

在豆豆眼中,合肥是一座包容性很强的城市,对于新鲜事物接受度高,合肥人热衷于探索,愿意为新事物投入时间、精力的钻研精神也折射到了咖啡文化的传播上。

如今的合肥,巢湖岸边安徽创新馆已成为展示合肥综合性国家科学中心建设和安徽科技创新成果的重要窗口。城区内既有无数座拔地而起的高楼,也保留了部分老城区的“烟火气”。

豆豆的家住在华孚城隍庙附近,在他小时候的记忆里,那里还是大片的农田,如今,也变成了繁华的商业街区。随着大量高新技术企业进驻合肥,越来越多的年

轻人选择在此安居乐业,这座城市也由此逐渐孕育出属于自己的文化氛围。文化与商业的碰撞,越来越多的年轻人接触到咖啡,愿意为此买单、持续消费,也促进了专业人士与爱好者更有动力在咖啡上继续生根并以此为业。

“这两年,合肥的精品咖啡馆越开越多,也侧面证明了安徽经济水平的飞速提升。作为一个咖啡店主,未来,我希望安徽可以更加开放,经营环境能更加舒适。”豆豆表示,安徽的历史悠久,文化多样,科技也在飞速发展,以后,再走出去向别人介绍自己是安徽人的时候,希望他们能知道除了黄山以外更多更多的地方。

安徽商报融媒体记者 刘晓然