



# 酱香拿铁？别跟风了 来杯纯粹的咖啡不好吗！

□记者 景斌 通讯员 肖秉阳



## 多种风味突破咖啡认知藩篱

咖啡是什么味道的？

有人认为是苦的，有人认为是酸味和苦味的结合，还有人认为咖啡是甜的。

对于咖啡的风味，为什么每个人的感受不一样呢？小羽说：“咖啡原本是一种红色的果实，因为烘焙程度不同，风味也不同。生豆的烘焙程度分为浅度、中度和深度。浅度烘焙的咖啡豆，其烘焙时间比较短，酸度通常更高；中度烘焙的咖啡豆，比浅度烘焙的略甜一点，其甜味和酸度比较平衡；深度烘焙的咖啡豆，通常味道更浓，口感更苦。”

有人觉得，一杯咖啡如果不苦，就没有咖啡的味道。“咖啡的风味是通过烘焙产生的。随着烘焙程度的加深，咖啡豆也会产生更多苦味。另外，如果在萃取过程中萃取率过高，造成过度萃取，咖啡喝起来也会比较苦。”小羽说，“其实，一杯好咖啡，酸甜苦辣应该是平衡的，入口不会有刺激。”

学习咖啡制作的过程，小羽经历了很多，也吃了很多的苦，但是累并快乐着。他曾经工作的咖啡店里，每天每名员工都有一杯免费名额。为了抓住更多的练习机会，他会给店里的同事买饮料来换取这个练习名额。有时，他还会为了熟记有关

咖啡的知识，而熬到凌晨四五点。

在小羽看来，自己成长的经历就好像一杯咖啡，初尝是苦的，可是回味却是甜的。他想让更多人了解咖啡、走近咖啡、热爱咖啡。

前段时间，他开设了咖啡拉花体验课和手冲咖啡体验课。从认识基础的咖啡豆到研磨咖啡豆，再到粉水配比、冲泡水温的控制、拉花等，学员在这里全方位地感知咖啡的独特魅力。

其实，人生比咖啡更有味道。每个人的阅历不一样，这就注定了喝咖啡的时候，每一杯的味道也是不一样的。至于咖啡究竟是什么味，也只有尝者自知了。



这两日，在饮品界乃至潮流界，牢牢占据热搜排行榜的非“酱香拿铁”莫属。酒界大佬联手咖啡巨头，这一跨界组合，再次挑战了人们的味蕾，引爆消费市场。

人都有跟风的习惯，可热劲过后，是不是那种纯粹的、手磨的、原味的咖啡，更持久受欢迎呢？况且，喝咖啡还讲究身处的环境，要静谧、要闲适、要“春有百花秋有月”……

在毗邻盐湖的南风物流园区内，就新开了一家叫“槁”（mù）的咖啡馆，或许这里能满足你对咖啡的所有想象。



## 极简风格下的另类打卡地



合、激烈碰撞，通过空间重塑、功能再造，为人们打造一个另类的打卡地。

咖啡馆整体的建筑风格是极简的，黑白灰的主色调使得咖啡店与周边的建筑更和谐。店门口用植物造景，栅栏里栽种的龙舌兰与孔雀竹营造出了惬意的氛围，给来“槁”放松的人们留下了好印象。

推门而入，伴着风铃清脆的声音，映入眼帘的是米白色W形天顶、青石地砖、原木色家具及不同品种的绿植。植物优美的姿态、自然的情趣，可以改善建筑的生硬和冷漠，原木色的家具给人治愈又温暖的感觉。

透过大面积落地窗，窗外铁轨上一节节的火车厢，让人恍惚回到了过去。而此时，手举高颜值咖啡拍一张美照，再配上“美式发生”“趁热拿铁”等“咖啡星人”专属流行语，这种感觉不比“酱香拿铁”更有面儿？

“槁”的店长小羽虽然是个“00后”，但是从事咖啡行业已经有五六年的时间了，之前一直在青海、西安工作学习。他说：“想让更多人喝到纯粹的咖啡。”

生锈的铁道、闲置的荒地、老旧的厂房……曾经的“工业遗迹”，如何“重生”？

“槁”的出现，让沉寂许久的南风物流园再次变得车水马龙。

光看名字，就能嗅到创办人的用心与别致。

“那些老厂房，不是冰冷的钢铁和砖石，更非历史的包袱，它们见证了时代发展的日新月异，是一笔珍贵的历史财富。”该店合伙人薛先生说。

于是，工业风与咖啡元素有机融



## 喝咖啡怎能少了仪式感



“做一杯拿铁尝尝吧！”

只见小羽娴熟地打开自动磨粉机，坚硬的咖啡豆瞬间变成了粉末。取出粉末放入专用设备，然后压粉，目的是为了萃取时更加均匀。紧接着，就是萃取了。

萃取完成后，小羽开始拉花。乳白色的奶液被有序地注入深褐色的咖啡，不一会儿，咖啡表面就出了一朵玫瑰花。“还可以调制出桃心、树叶等图案，让咖啡不仅好喝，更好看。”他说。

这只是该店很普通的一杯咖啡，但也让人喝出了不一样的味道。而该店的最大特色就是手冲咖啡。

“‘教父’手冲是我们这里的招牌。”小羽说着话，准备好了咖啡豆、手冲壶、滤杯、滤纸、电子秤、分享杯、手摇磨豆机及不同材质的小杯子。

除了“教父”，他还介绍了“星云”“肯尼亚”“丛林之梦”等咖啡豆。这些咖啡豆看似

都一样，但细细闻之，各有特色。

介绍完咖啡豆，小羽取出“教父”咖啡豆，手摇磨豆，成粉后展示了“三段式”萃取。

首先将磨好的咖啡粉均匀地倒入滤杯中的滤纸上，使用手冲壶中的87℃热水以滤杯中间为圆心顺时针一圈一圈画圈。冲泡大约15秒后停止注水，再闷蒸30秒，以便在之后的冲泡过程中更好地萃取咖啡中的精华。

第二次注水时与前面一样，等到滤杯中的水位下降到一半时，就可以进行第三次注水了。

萃取完成后，咖啡被分别倒入陶瓷杯和玻璃杯。“由于两种杯子材质不同，冲泡后呈现的口感醇厚度和风味也不同。相较而言，陶瓷杯降温慢，能更好地保留咖啡的醇厚。”小羽说。

“当你爱上品质的时候，真的很难再喜欢廉价。”小羽告诉记者，随着人们生活水平的提高，喝咖啡也变得稀松平常，但越是这种情况下，越要追求品质。冲咖啡、喝咖啡，都需要仪式感。酱香拿铁？别跟风了，来杯纯粹的咖啡不好吗！

“自烘焙”是该店的又一特色。该店主推的自烘焙拼配咖啡豆是“花酿拼配娜玲珑”，即不同的咖啡豆按不同的比例配比，然后拼在一起组合烘焙，催生新的风味。

废弃工厂的利用，拓宽了城市发展的维度，成为赓续历史文化的新途径。这是一群有理想的年轻人，做着有意义的事情。期待更多的工业遗产“活”起来，留住“个性”、融入当下，让越来越多有故事的“锈迹”，成为美好的“咖啡秀色”。