



咖啡师的执念：做行走的味觉收集器

记者 劳育聪/文 记者 唐严 通讯员 陈昊/摄

鼓楼的呼童街神奇得不行。它是鼓楼外围将喧嚣升华到极致的巷道，拨开车水马龙，拐进尚书街再往西走，一切又是另外一幅光景。这条小道，闹中取静，仿佛与偌大的鼓楼商圈之间有个隔断一般。再向前走，就会看到有一家暖色调的咖啡店置于街边，若是晚上看，更是温馨。它便是柔木咖啡。

与偏日系的木质装修风形成对比的，是店中每个人喝咖啡的姿态。人常说，这是一件有情调的事儿，但在这里的人只讲究如何用自己最舒服的状态喝咖啡。冬日，咖啡师周云龙最喜欢围坐在油汀旁边。晚上9：35，又有一个男顾客推门而入：“再来一杯美式吧，今天加班。”

“早上已经喝过了哦？”周云龙立马站起来娴熟地操作起了意式咖啡机。

“对啊，上午已经5杯了呢。”男顾客笑着回答道，并熟络地将笔记本电脑放在桌上，如同在家里一般迅速进入工作状态。



周云龙

1 一支甜味咖啡豆带来的觉醒

周云龙，被熟识的人亲切地唤为“龙哥”，现在一般只会在柔木的鼓楼店中出现。一众咖啡爱好者都知道，这个男人平时话不多，但却是个十足的“咖啡痴”。作为宁波专业咖啡馆界最早试水的几个人之一，他早已形成了自己的风格，并且成为了柔木咖啡的一块金字招牌。

“其实，之所以进入这个行业，是因为我没得选。”龙哥笑着说。16年前，他的亲哥哥就已经是一名咖啡师，顺带着将年轻的弟弟也拉入了这个行业中。在耳濡目染之间，周云龙的心中还没来得及植入其他手艺，就早已经被咖啡的藤蔓缠满。

然而，在10几年前，咖啡馆的发展状况并没有太多元化。“虽然精品豆很早就出现了，但是在市面上仍然难以接触到。”他回忆道，“那时，基本上很难看到专业型咖啡馆，更多的是类似于商务咖啡馆，就是那种同时卖商务套餐、酒类、果汁、饮料的咖啡店。还有，顾客们一进门就可以看到吧台上放着虹吸壶等咖啡器具，这也是当时使用最普遍的工具。”

尽管从事咖啡行业，但周云龙坦言，一开始对于他来说，每一支咖啡豆的味道都是一样的苦，并没有什么太大的区别。直至2008年，他接触到一款出自咖啡大师许宝霖之手的豆子，彻底改变了对咖啡豆固有的看法。在火苗的跃动中，棕色的液体滑入圆形的底部，扑面而来的味道中竟夹带着一丝果香。迫不及待入口后，第一次惊奇地发现原来苦涩的咖啡，也有独属于自己的甜味，那一次的甜味维持了长达10分钟，久久不散去。

被惊艳到以后，周云龙开始投入大量的练习与尝试，包括意式咖啡、手冲咖啡等不同方式，并且慢慢朝着精品咖啡豆去靠拢。“好的口感与香味是需要被人记住的，当然，这也需要一个漫长的学习过程。”他坦言，味觉与嗅觉这两种感官体验，常常给人以飘忽感，为了去记住，一开始他也需要用本子将不同品种的豆子味道记录下来。

经验如同滚雪球一般越积越大。2011年，周云龙加入了柔木咖啡，找到了践行理念的一片沃土。