



2 咖啡中的“气味图书馆”

看过龙哥做咖啡的人一定都知道，那个时候，专注的他身上带着光。无论是爽利地准备各种用具，还是三下五除二精准地操作每一个动作，都散发着这个从业10多年的职人那份独特的魅力。无论吧台外面是喧闹还是安静，他手中的那一杯，都如同一汪不变的秋水。

在手冲咖啡爱好者的世界，总能看到嗜好“耶加雪菲”到死的一批人。相对传统意义上的豆子来说，日晒处理以后的耶加雪菲带有红葡萄酒、热带水果的香味，还有一股巧克力的余韵，比厚重的苦味更加灵动；每当这个时候，曼特宁铁粉们就偏偏表示不服，他们无比地拥护着这种无酸的口感，最爱焦香味混合香辛料的味觉体验。

“其实，这两种味道各有特点。”周云龙一边说着，一边灵巧地将刚磨得粗细适中的咖啡粉倒入滤斗内的滤纸上。90摄氏度左右的热水，以细长水柱的形状，在他提壶的一瞬间，几乎以90度直角的方式落入咖啡粉末中。焖蒸过后，能看到咖啡豆丰富的油脂化作中间的一座小山丘。他继续用手提着壶在滤斗上空频率一致地划圈圈，水柱依旧保持均匀且细长的状态，整个过程控制在2分钟左右。

眼前这杯水洗处理后的耶加雪菲，来自博林西卡合作社，透明的棕色液体在玻璃杯中静静冒着热气。低头一嗅，就令人努力在大脑中的香味数据库中寻找匹配的名字，好像有一股花香，又好似有一股果子的味道。

抿一口在舌尖，任由液体划过每一个味蕾，淡淡的苦味中不乏细腻的葡萄酒触感，紧接着又像甜橘子的味道。那一股甜香的余韵，久久回旋在唇齿间。

深谙各种豆子不同属性的周云龙，就如同一个行走的味觉收集器：“水洗处理的洪都拉斯是甜瓜风味的，哥伦比亚有茉莉花香，尼加拉瓜则是黄桃味的……”

为了寻找更加精准的味道，他经常与一群咖啡爱好者共同开杯测会——由一个人按照自己的理解去冲泡豆子，另外一群人共同去讨论最后的味觉体验，并且综合意见去呈现出它本应有的风味。

“咖啡师的本职工作，就是去诠释好一款豆子应有的风味，尽可能让它得到极致的展现。不然，就会觉得对不起种植者、寻豆师、烘焙师这些人一系列的努力。”周云龙认真地说道。

他讲这句话的时候，令人不免联想到另外一个大师的理念。他是日本天妇罗之神早乙女哲哉，曾经在接受采访的时候说：“我不能容忍一条炸坏了的鱼。一条鱼要多么艰辛才能在风浪中长大，一个老渔民要多少年积累下来的经验，才能将这条鱼捕上来。一条鱼从海里到新鲜地来到餐桌，需要多少人拼了命的配合才得以做到。所以，一门手艺必须要对得起食材背后的那些保驾护航的人。”

3 要情怀，也要品牌经营

近年来，有许多咖啡馆主打情怀，却在无形之中痛失了经营的支柱。周云龙表达了自己的看法：“我觉得，咖啡馆是一定要盈利的。如果没有稳定的收入，就无从谈起对于精品咖啡的追求。”

所以，在做咖啡的同时，他也在协同老板助推柔木一点点转型。最初，这个坐落在鼓楼的店面略微还是偏向于商业化，灯光没有那么明亮，各种产品也品类繁杂，有点类似于乌镇、西塘那里的一些文艺咖啡馆，内核还不是特别结实。

在店面扩张的同时，这个爱折腾的咖啡师还去进行了周边文创的试水，并且受到了不错的效果。“还记得，2013年我们引入了非常时髦的Keepcup（一种随手咖啡杯），并且是专门的柔木定制款，在当时的宁波咖啡圈里也是十分少有的”，周云龙回忆道，“为此，我们还在澳洲漂了半个多月呢。”

他早已不是一个纯粹的咖啡师，而是在试图用各种方式去打造一个品牌，及背后独有的理念与文化。周云龙说：“只有一个品牌支撑在那里，才会给足每一个咖啡师荫庇，去尝试自己想做的事情，不然一切都只是空谈罢了。”

而忙完一大圈之后，这个可爱的咖啡师却在去年被发现患上了肺癌。交谈起来的时候，周云龙显得格外淡定：“我的老板与很多朋友听闻这件事，都跑到医院里来看我，有的甚至都伤心地哭了。哎呀，放心啦，死不了！”他只是更加笃定了——每个人都不知道下一秒会发生什么，所以尽量请在有限的时间内把自己坚信的事情做好，开开心心地陪伴在重要的人身边，一切都够了。

“我还有很多疑问没解开呢！我想去埃塞俄比亚看看咖啡豆原生种的故乡，想知道为什么翡翠庄园的瑰夏品质如此出众，哦对了，还有艾丽达庄园也想去看一眼……”一回到咖啡这个话题，周云龙兴奋得就像一个孩子一样。



4 一把云朵壶蕴含的哲学

风味可以点醒人们的味蕾，也可以点醒人们的心。柔木咖啡馆另一个令人着迷的地方，就在于，它通过咖啡的气息，打开了另一个视角。从这个角度看过去，这个世界奇异且有趣。

坐在吧台上闲聊时，周云龙猛不丁递过来一杯淡棕色的液体说：“喝喝看。”一口下去，最初的判断是乌龙茶。“哈哈，这个是顶级的瑰夏，只是被冲淡了而已，味觉呈现就开始不一样了”，他一边打趣着说道，一边递过来一个空的云朵壶，“再闻闻这个味道。”那个壶看上去什么也没有，但是闻过去却有玫瑰花的味道，又过几分钟，壶中又变成了玉兰花的味道，就这样一直次第变幻到气味散尽为止。当然，这个云朵壶就是那个装过顶级瑰夏的壶。

不免有些惭愧，平时喝咖啡只会注意到液体，从来不会去关注那只千变万化的壶。所谓“虚则实之”，恐怕说的就是这样了。这四个字不仅仅适用于一把装过咖啡的云朵壶，同样适用于建筑中的空间美学，当然，也适用于那些虚怀若谷的人们。一瞬间，竟然有种醍醐灌顶的感觉。

“再说回豆子的香味，在千锤百炼之后，我们会发现咖啡豆会带来茉莉花、玫瑰花、玉兰花、薰衣草、栀子花等各种花香，也会呈现甜橙、莓果、草莓等各种各样的果香，还存在焦糖、蜂蜜，各种糖浆的甜味”，他说，“你要问我，是不是会喜欢那种蕴含多种风味层次的豆子多一点呢？我的回答是否定的。”

周云龙给了一个十分巧妙的回答。诚然多层次的咖啡豆会带来惊喜感，但一旦操作失误没有冲出它该有的滋味，反而会觉得一阵溃败感涌上心头；但诸如曼特宁这样一板一眼的豆子则不一样，他只有那一种口味，就是厚重感，也会毫不保留地为你呈现出来，你虽然不会过分惊喜，但也绝不会失望。

“这跟人是一个道理的，所以我所有的豆子都喜欢。”话毕，他依然怀抱敬畏之心对待每一款咖啡豆。