



格力地产
GREE REAL ESTATE

专筑

专筑

GREE REAL ESTATE

47

第3期（总第47期）
2019年9月30日
格力地产 思享读本



内部资料 免费交流



总四十七期 | SEPTEMBER 2019 | 咖啡香无界

HEART HAS NO BOUNDARIES WITH COFFEE AROUND

咖啡之畔 心域无界

从公元9世纪埃塞俄比亚人发现咖啡豆，到11世纪阿拉伯人炮制出第一杯咖啡，再将时间的指针往后拨到21世纪，大大小小遍布在城市角落里的咖啡馆，足以说明这颗小小的植物种子已经征服世界，并且成为照亮生活的一剂灵药，也成为人类文明前进的动力。

回首人类群星闪耀的时刻，孟德斯鸠、卢梭、狄更斯等巨擘在巴黎咖啡馆中完成自己的文学创作；济慈、拜伦、雪莱亦是在西班牙广场附近的咖啡馆里找到创作的灵感。回到当下城市生活的本身，人们也早已习惯用咖啡唤醒身心、用阅读启迪心灵，习惯在萦绕着咖啡香的环境下创作、交谈、工作。可见，几百年来，咖啡之香对文明与生活的影响，远比我们想象的更深远。

一座好的咖啡馆不仅有一杯能唤醒头脑、熨帖灵魂的咖啡，也能拉近彼此的距离、为人们带来精神上的启迪。在格力海岸之畔，无界咖啡馆便承载了我们对一座好的咖啡馆的想象。面朝大海的落地飘窗，撒满阳光的木椅，附近是可随手取阅的书籍；天光云影折射进建筑内部，轻松愉悦的音乐在耳边流淌；海风里夹杂着咖啡的香气和人们的轻声慢语，以及咖啡师温和有礼的问候，每一处细节都饱含着我们对咖啡精神的理解与敬意，对城市美好生活的极致追求。

我们希望，这里不仅是温柔诗意的城市驿站，亦是社区温馨自在的共享空间。无论是远道而来的客人，抑或附近社区的居民，当他们坐在宽敞明亮的落地飘窗前，远望蔚蓝相接的海天一色时，能从自然中得到慰藉；当浅酌一杯咖啡、阅读一本书籍时，能收获一份睿智；当与人倾心交谈时，能收获一份真挚的温暖。

2019年9月



封面故事 COVER STORY

咖啡香、蔬果香
还有某种其他的特殊香气
在精密的器皿中相遇
在炙热的温度里相融
汇成一股涓涓细流
无限的诗意与想象在这细流与芬芳中流露
成就无数人的热爱

第3期（总第47期）

出版物：《专筑》 主管单位：格力地产股份有限公司
编印单位：珠海格力房产有限公司 编辑部地址：珠海市石花西路213号
总编：鲁君驷 邮政编码：519000
执行主编：关玉婷 电子邮件：greedc-zz@greedc.com
编辑：凌勉婧 袁力彦 任晓华 订阅热线/传真：+86 756 8803744
发行：唐龙波 准印证号：粤CL0190003号
印刷单位：雅昌文化（集团）有限公司 策划设计：深圳品果同盟 0755 83220846

026

咖啡之五味
亦有百味



060

咖啡的世界



034

精品咖啡馆
咖啡的经营之道

城市 / CITY

007 城市 咖啡有轶事

循着名人们的人生轨迹，我们惊讶地发现，他们都对咖啡情有独钟，抑或和咖啡馆都有着密不可分的关系。

007 / 他们与咖啡之间不得不说的故事

010 城市 咖啡的秘密

012 / 溯源好味道 从咖啡豆开始

018 / 萃取一杯好咖啡 拾取一种好风味

026 / 咖啡之五味 亦有百味

032 城市 咖啡之无界

直至今日，散落在街头巷尾的咖啡馆仿佛已经稀松平常，无数“嗜咖人”在这里消弭自我，也在这里找寻自由。

034 / 精品咖啡馆：咖啡的经营之道

Blue Bottle coffee：音乐家的咖啡狂欢
无界咖啡：书与咖啡 气息相通

046 / 城市里的咖啡馆 都市人的岛屿与绿洲

把庄园和浆果搬到咖啡桌上
在无界喝下一杯哥伦比亚

060 城市 咖啡的世界

相较于酒与茶，咖啡被人类饮用的时间显得不那么长，但人们对于咖啡的热情却在过去的一千多年时间里持续高涨。

062 / 一颗豆的世界旅行与魅力传播

068 / 一杯饮料的文化 故事背后的隐性叙述

074 / 一种生活美学的态度 咖啡馆的仪式和精神

114

居品



122

臻藏



生活 / LIFE

084 尚享 皇家代尔夫特蓝瓷：属于荷兰皇室的“国宝蓝”

蓝瓷与中国的青花瓷颇为神似，但近看，代尔夫特蓝瓷上的蓝色和白色似乎蕴含着欲说还休的韵味，给了观者无尽想象的空间。

092 倘游 踏寻咖啡王国

114 居品 Coffee craft：自由的意识空间

122 臻藏 西藏非物质文化遗产博物馆：最接近苍穹的圣地

格知 / GREE

132 筑梦 我与“梨子”——支教回忆

我希望有一天，我们的社会能够进步到：每一个ASD儿童能够不再被排斥在主流社会，每一个ASD儿童家长能够为自己孩子的不同而感到骄傲！

138 专栏 咖啡物语

148 札记 每一个吃货都该去乐山

154 艺文 无界阅读 电影 音乐 乐活 全景 格新

182 荐荐 千叶料理——隐藏在闹市中的美食圣地

CHAPTER 1

城市 / CITY

城市被誉为文明、繁荣、时尚之地，这是人类所缔造的最伟大的成就。

城市代表了我们的恢宏想象力，我们以最深远而持久的方式重塑自然，将自己的情感倾注在这片土地上。

从此，城市的每一步进程、每一种色彩、每一个故事都变得无比动人。

P07-P09

咖啡有轶事

P10-P31

咖啡的秘密

P32-P59

咖啡之无界

P60-P81

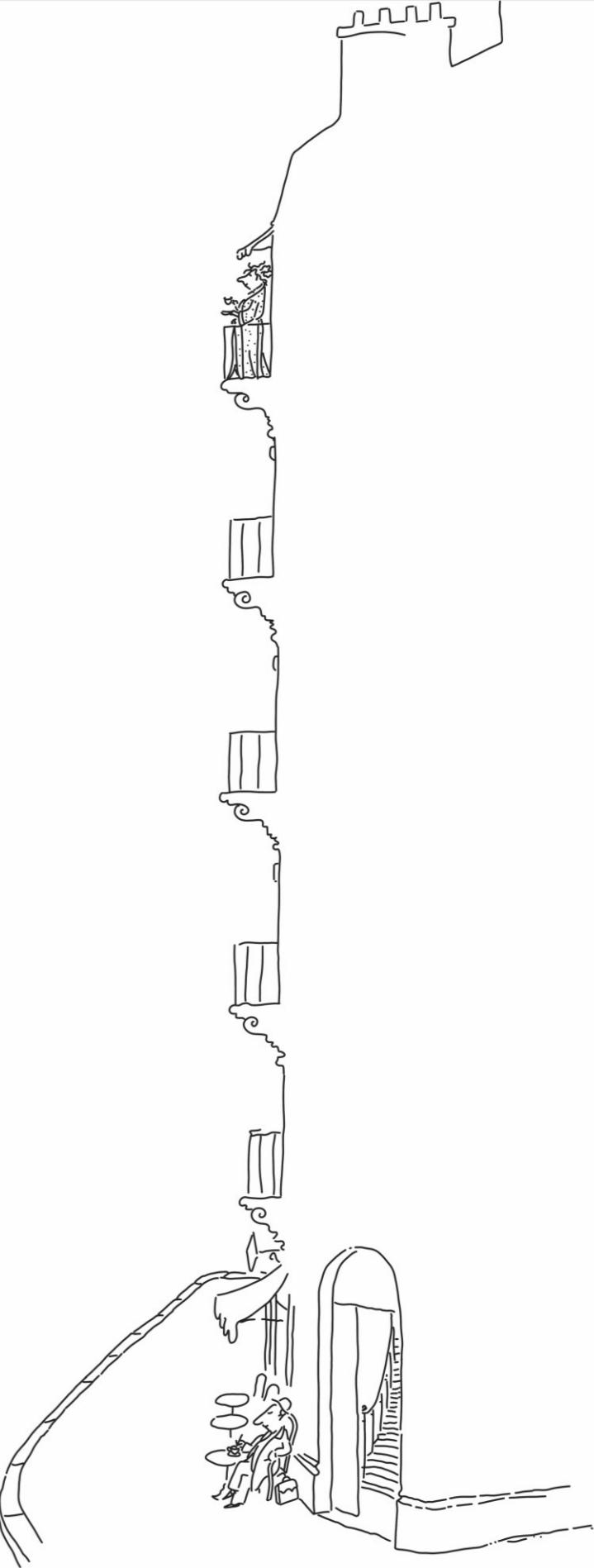
咖啡的世界



咖啡有轶事
Stories of Coffee



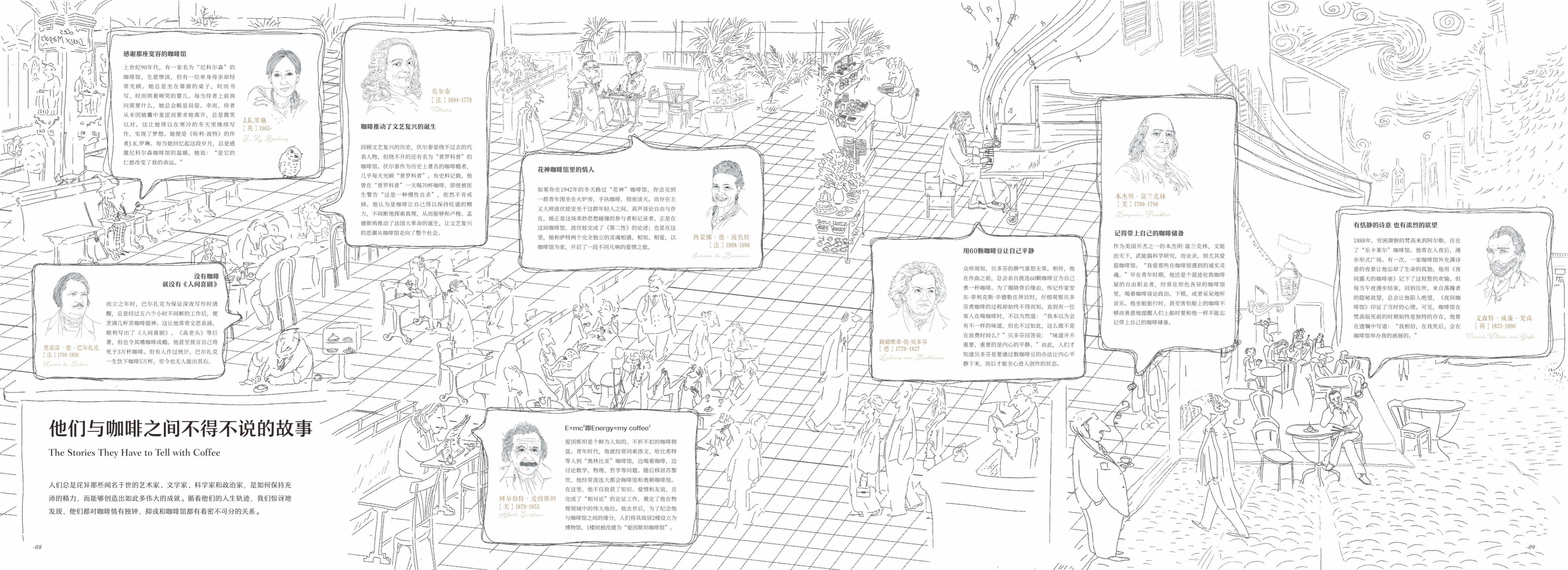
咖啡有轶事
Stories of Coffee

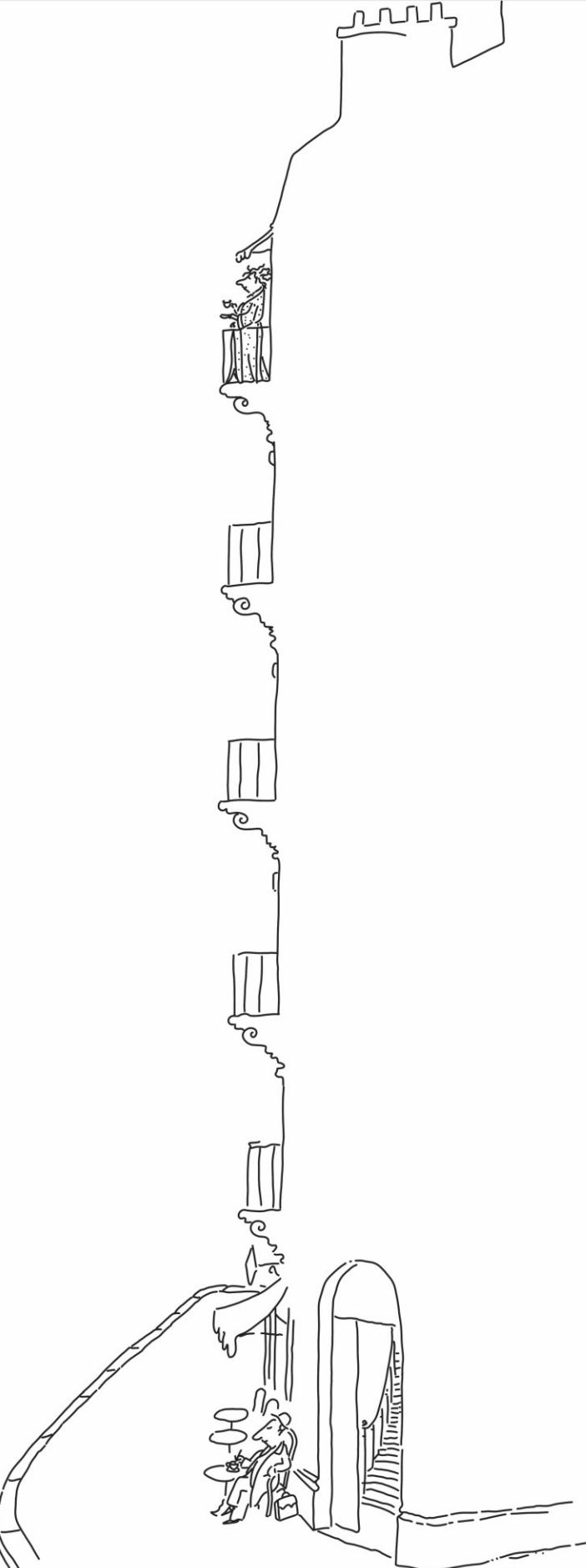


他们与咖啡之间不得不说的故事

The Stories They Have to Tell with Coffee

人们总是诧异那些闻名于世的艺术家、文学家、科学家和政治家，是如何保持充沛的精力，而能够创造出如此多伟大的成就。循着他们的人生轨迹，我们惊讶地发现，他们都对咖啡情有独钟，抑或和咖啡馆都有着密不可分的关系。





Secrets of Coffee 咖啡的秘密

从一颗成熟的红色果实到一粒粒粗粝的棕色咖啡豆，再到一杯口感独特、香浓润滑的咖啡，寻访一颗豆子的“旅程”，其中不仅有果农细心栽培、采摘、淘洗的辛劳，也有咖啡师反复杯测、品尝，努力把控水温、冲泡手法与地道的匠心。这场从土壤到口腹的漫长旅程，实现了一次又一次充满惊喜的蜕变。

01.
p012-017
溯源好味道 从咖啡豆开始

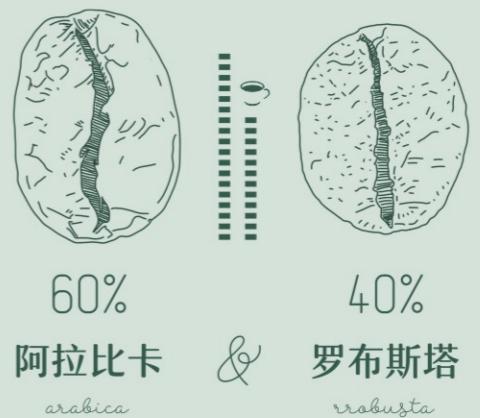
02.
p018-022
萃取一杯好咖啡 拾取一种好风味

03.
p026-029
咖啡之五味 亦有百味

溯源好味道 从咖啡豆开始

The Source Of Good Taste Is A Little Coffee Bean

当我们谈论一杯好咖啡时，我们应该从哪里开始？从咖啡豆的品种到生豆处理方式，从烘焙的程度到萃取方式，还是水质的选择？诚然，这些都将影响一杯咖啡的最终风味，且不同的咖啡爱好者对每一环节最终影响咖啡风味的比例有不同见解，但生豆和熟豆的品质决定了一杯好咖啡的基础却是共识。因此，当我们说一杯好咖啡，我们首先要讲咖啡豆。



阿拉比卡 & 罗布斯塔

提到咖啡豆，多数人的脑海里浮现出的是一面呈椭圆形、一面呈扁平形状且中间有一条凹槽的咖啡熟豆，对于咖啡生豆、咖啡果实甚至是咖啡树，许多人并未见过甚至不了解，因为那些必须种植在热带且高海拔地区的咖啡树，实在是离多数人的生活区域太远了。

但人们对于寻找好喝的咖啡品种始终热情高涨，毕竟，它是让全球上瘾的饮品。时至今日，被人们发现并鉴识出来的咖啡树种有120多种，但我们所享用的咖啡豆却几乎仍是从阿拉比卡（Arabica）和罗布斯塔（Robusta）两大古老咖啡树种，且在世界范围内流通的咖啡豆中，阿拉比卡咖啡豆占有约60%的比重。

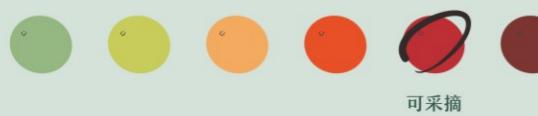
阿拉比卡咖啡树之所以被大量种植，是因为在

所有咖啡品种中，它有着最佳的风味与香气，甚而一家主打美味咖啡的精品咖啡店就取名为%ARABICA，让咖啡爱好者一眼就能体会它的魅力。且阿拉比卡咖啡是所有原生咖啡种中唯一能够直接饮用的咖啡，随着越来越多的人享用现磨咖啡及精品咖啡，阿拉比卡咖啡豆进入了千千万万散落在街头巷尾的咖啡馆以及咖啡爱好者的家里。

但由于阿拉比卡咖啡树对干燥、霜冻和病虫害的抵抗力较弱，尤其是对咖啡树的天敌——叶锈病的抵抗力非常低，许多庄园还是会种植对生长环境要求不严苛、抗病力强的罗布斯塔咖啡树种。虽然罗布斯塔咖啡口感苦涩、沉郁，风味并不佳，但由于可以大量用于速溶咖啡、罐装咖啡等工业咖啡里，因此至今仍在咖啡市场中占有一席之地。



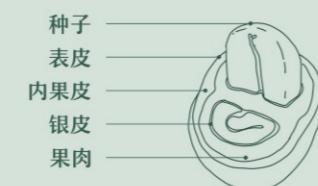
咖啡果实 · 成熟度 & 颜色变化



咖啡樱桃

即便咖啡如同茶一样是一种美味的饮品，但咖啡果实本身却是一种热带水果。咖啡树作为热带植物，种植在年平均温度20℃以上的地区，且其中大部分位于南北回归线之间的热带和亚热带。

大多数咖啡树一年结一次果实，在历经热带的漫长雨季后，漫山遍野的咖啡树开始开花，盛开的咖啡花呈白色，且带有浓烈的茉莉花香味，和人们想象中的咖啡香味完全不同。咖啡花的花期比樱花还要短暂，通常2到3天后就凋谢了，然后慢慢在枝头结出果实。最初，咖啡果呈绿色，而后渐渐变黄，成熟后最终转为红色，如一颗颗樱桃。也因此咖啡果实有着咖



啡樱桃（Coffee Cherry）之称，带着浓烈的水果气息。

如果你品尝过成熟咖啡果实的果肉，你会感叹它异常甜美的味道，如同在品尝带着一点清新果酸的蜜瓜。在种植咖啡树的地方，人们会用咖啡果肉榨汁，或调制一些美味的饮品，非常值得一试。成熟的咖啡果实含糖量高，这也正是美味咖啡的决定性因素。

我们日常见到的咖啡豆只是咖啡果实的种子部分，而一颗完整的咖啡果实则包括表皮、内果皮、果肉、银皮和种子5部分。除了种子，其他部分都会在生豆精制处理阶段去除。

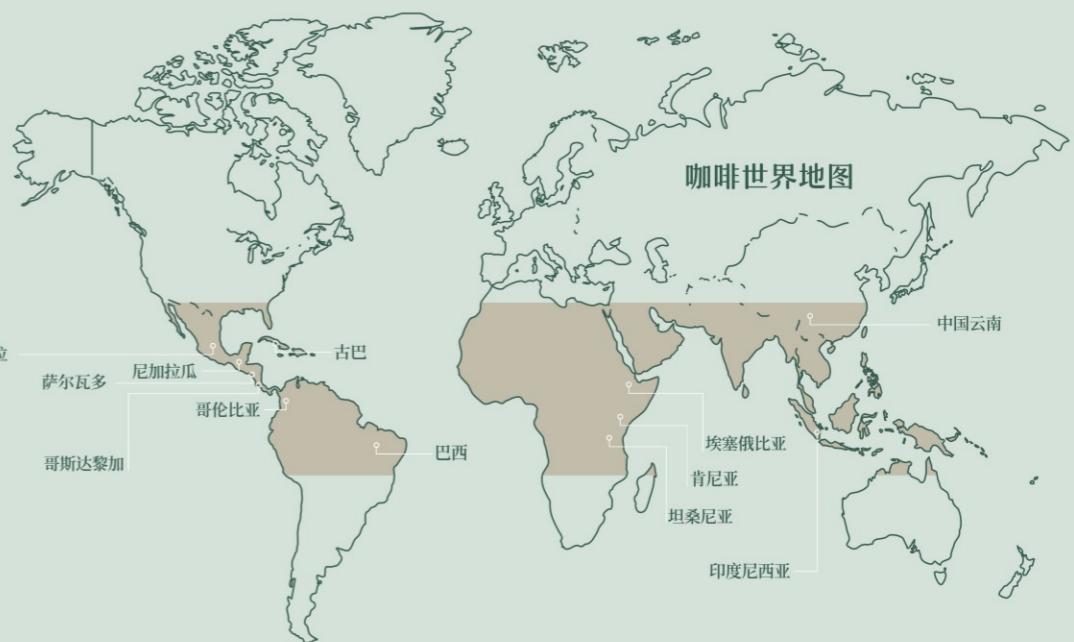
咖啡丰收的喜悦与烦恼

一旦咖啡果实转化为咖啡樱桃，咖啡庄园就进入了采收期，这个让人喜悦也让人烦恼的阶段。精品咖啡的圈子里有一个共识，即高品质咖啡豆通常都产自海拔较高的地区。因此，许多咖啡庄园位于陡峭的山坡，这无疑给咖啡果实的采收带来了困难。

目前，咖啡的采收有人工采收和机械采收两种，且因为地形的限制，人工采收仍是大多数咖啡庄园采用的方式。而人工采收又包括速剥法，即一次将整个枝条上的所有果实快速剥

除；手摘法，即手工采收已成熟的咖啡果实，未成熟的留待后续采收。显然速剥法效率更高，但不精确，经常熟豆和未熟豆掺杂在一起，会降低咖啡果实的质量；手摘法则需要大量的人力成本，这对咖啡庄园的运营而言也是一项挑战。

于咖啡风味质量而言，咖啡果实的采收是极其重要的环节。因为，只有在咖啡果实处于最佳成熟度的时期进行采收，最终制作出来的咖啡通常才会是最美味的。



从一颗果实到一颗生豆的旅途

人们很少能够接触到咖啡果实，不仅因为咖啡产区一般都在热带较高海拔的偏远地区，更因为咖啡果实极不容易保存，在短时间内就会腐化。因此，咖啡果实在咖啡产地就会进行“生豆精制处理”，去除果皮和果肉，并将咖啡豆的含水量从60%降至11%-12%。从红色的果实到绿色的生豆，保证咖啡豆能够长期保存，并完好地运送到人们手中。

虽然生豆精制处理的方法有许多种，但目前被各大庄园采用的则主要是：日晒法、水洗法和蜜处理法三种方式。不同的处理方法会为咖啡豆带来不同的口感。

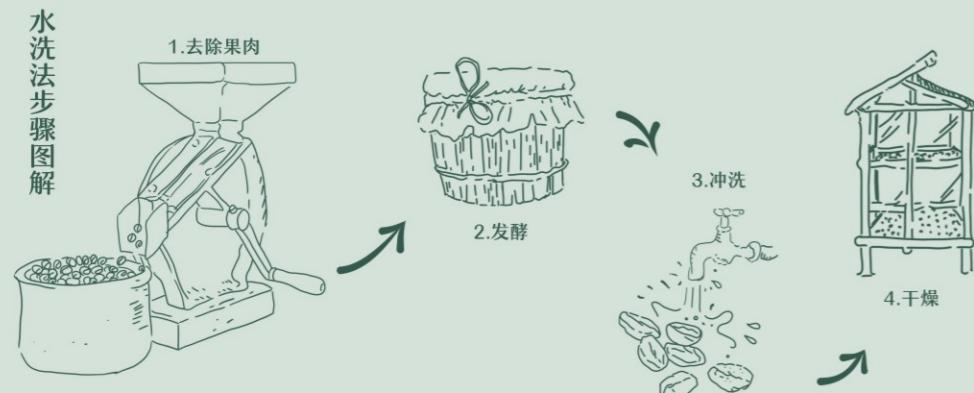
日晒法作为最传统的生豆处理方式，最为简单方便，且成本低。将采收并筛选过的咖啡果实直接铺成薄薄一层在阳光下曝晒即可，但在过程中需要不断地翻动，使咖啡果实干燥得更均匀。通常情况下，日晒法会增加咖啡的水果风味，如蓝莓、草莓或热带水果等味道，但也容易带来负面的，如泥土、过度发酵的气味，且容易混进石子和杂质，是一种无法完全控制最终处理效果的方式。

水洗法则是大多数咖啡庄园采用的生豆处理方

式，先将咖啡果实的果肉去除，然后用发酵槽去除残留在内果皮上的黏膜，最后将咖啡种子进行清洗并干燥。水洗法能够剔除咖啡生豆中的杂质与瑕疵豆，是保证高品质咖啡豆的处理方式，但如果其中的发酵过程没有把握好，也会带来负面风味，因而在发酵后需立即进行水洗处理，让咖啡呈现纯粹的风味以及明亮的果酸感。

蜜处理法则是很多中美洲咖啡种植国家采用的一种方式，近似于去果皮日晒法，即将采收并筛选的咖啡果实先用去果皮机剥除外果皮，然后进行日晒。蜜处理法的咖啡豆一般能实现酸味与甜味均衡，且咖啡豆本身的香气也会被放大，醇香浓厚。

此外，还有一些如半水洗法、厌氧发酵法等生豆精制处理方式，都能带来不同风味特色的咖啡豆。而越来越多的咖啡生产者开始探索差异化的或是新的生豆精制处理方式，以制作出具备特定风味及质量的咖啡豆。因而在精品咖啡豆的选择中，除了咖啡品种、产地之外，选择特定精制处理方式处理过的咖啡豆，或许能够更为准确地帮助我们选到符合自身喜好的咖啡。



咖啡豆
程度与
色烘焙

烘焙咖啡豆 创造味觉与嗅觉的交响曲

将咖啡生豆进行烘焙转变为香气浓郁的咖啡熟豆，大概是除萃取以外最奇妙、也最激动人心的一个环节。科学家已从咖啡熟豆中提取出了800多种化学成分，其中三分之一是芳香物，其香醇远胜葡萄酒和可可，而这些芳香物正是在烘焙过程中形成的。

咖啡烘焙简单地说，就是咖啡豆最后的颜色烘到多深，是浅度烘焙、中度烘焙、深度烘焙还是意式烘焙。通常，烘焙度越浅，咖啡的酸味越强，咖啡豆自身的特性会更明显，而烘焙度越深，则咖啡的苦味越强，带有浓烈的碳烧风味，口感醇厚，但咖啡豆自身的特性也会降低。

而无论哪一种咖啡豆，都有酸味和苦味，因此如何让一款咖啡豆的酸味和苦味达到平衡，并

让咖啡的甜味到达最高点，是烘焙时最大的考验。许多时候，一款咖啡豆要经过多次不同程度的烘焙，才能找到它的最佳烘焙度。且不同的咖啡豆，由于其本身大小、含水量、厚度和品种都不同，因此需要烘焙师找到它们不同的适宜烘焙度，才能恰如其分地释放它们各自的风味。

关于一杯好咖啡，还有许多因素可以去探讨和发现，但当我们对于其中最重要的部分：咖啡豆，以及处理咖啡豆的主要环节——种植、采摘、精制处理和烘焙有了基础的了解后，我们才能真正明白一杯好咖啡到底意味着什么，且下一次在享用一杯好咖啡时，除了风味，我们或许能发现更多关于咖啡的乐趣，真正走入一个纯粹的咖啡世界。

萃取 一杯好咖啡

Extract a Good Cup of Coffee and Gain a Good Flavor

萃取是一个并不复杂的过程，几乎每一个人通过观察和学习，都能迅速掌握这一技能，然而真正要萃取一杯好咖啡，考验的就是细节功夫了。

萃取通常来说有六种方式：浸泡、煎煮、渗滤、滴滤、真空过滤以及加压浸润，相应的，其所使用的萃取器具也不尽相同，而对同一种咖啡豆来说，因选择萃取器具的种类不同，最终的咖啡风味也会产生差异。无论是哪一种萃取方式，它们的准备部分大体都是一致的——准备好烘焙过的咖啡豆，研磨至粗细适宜的颗粒，然后加水——从咖啡粉碰到水的那一刻开始，萃取就正式开始了。

咖啡豆从遥远产地走到人们的手中，经历了种植、采摘、运输、烘焙等诸多程序，而要进入人们的口中，成为人人称赞的好味道，则还需要最后一道程序。对于咖啡来说，这或许是决定其风味最重要的一道关卡，那就是萃取。

滴滤壶 简单的味道更好

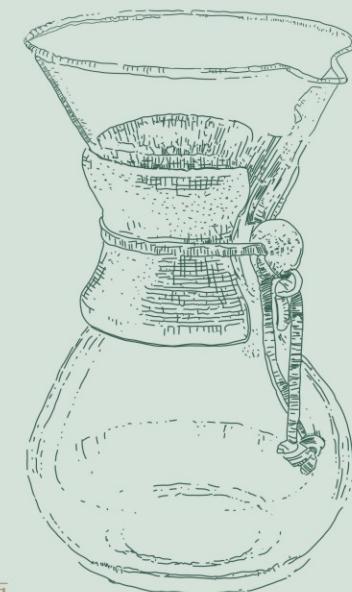
将咖啡粉放入滤纸或法兰绒滤网中，再将开水倒入，溶解了咖啡的热水通过滤网滴入杯中，这是目前家庭中使用最广泛的冲泡法。今天大家能通过这样简单的操作方式喝到一杯没有咖啡渣的咖啡，要感谢百年前的德国人梅丽塔·本茨夫人。在她发明这个方法之前，人们一直使用布料袋过滤咖啡渣，多次使用的布袋极易破坏咖啡原本醇正的口味，直到1908年，梅丽塔在皇家专利局注册了这项发明——在拱形底部穿有出水孔的铜质咖啡滤杯，这就是世界上第一个咖啡过滤器。很快，这项伟大的发明就成了德国厨房的必备品，如今，51%的德国

家庭都拥有一台经典的滤纸滴漏咖啡自动机。经过100多年的发展，梅丽塔手冲式滤杯早已进化成为今天的美式咖啡自动滤泡机——如果你拆开一个美式咖啡机，就会发现，梅丽塔夫人发明的滤泡方式原理至今几乎未被改变，所谓的咖啡机也只是优化了过滤器的形状和滤纸而已。

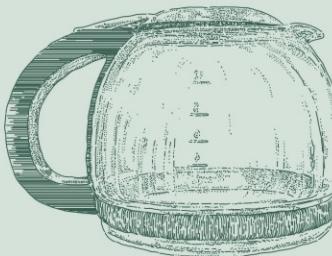
从上世纪50年代开始日本人对这种萃取方式痴迷，发明了各种材质的滤泡式、滴滤式的咖啡滤杯器具，甚至建立了一整套手冲式滤泡咖啡的理论和操作技术。



滴滤杯 HarioV60



滴滤瓶



咖啡机 原料制胜关键

滴滤式咖啡机的发明出现在60年前，如果钟爱美式咖啡，这种操作方便的机器会为你省却很多精力。作为美国家庭必备的小家电之一，滴滤式咖啡机的操作可以说是非常简单，所需要做的仅仅是将水箱加满水，然后将滤纸放入漏斗形过滤器内，按下电源开关就可以了。但由于机器冲泡出的咖啡味道在稳定性上仅能做到差强人意，因此对原料，也就是咖啡豆和水的品质要求就更高了。整粒的、新鲜烘焙的咖啡豆是高品质咖啡最有力的保障之一，因为磨好的咖啡粉在开封不久后就会变得不再新鲜，据经验，烘焙日期在一个月之内的咖啡豆可以让咖啡保持香醇的好味道。在水质方面，专业的咖啡师认为，水质会影响到咖啡的萃取度和最终的口感表现，并且建议使用市场上常见的品牌矿泉水，或家里的自来水，而不是纯净水，至于有明显杂味的水则更要禁用。

随着科技的发展，市面上的咖啡机种类也越来越多，但它们的基本原理都一样，一个选购要点是，瓦特数越高的机型冲出的咖啡味道越好，因为瓦特数高代表加热器的功率强，水温更均匀，如果你能选到由SCAA或SCAE等专业精品咖啡协会认证的机器那就更好了。



法式压力壶 浸泡出的醇厚口感

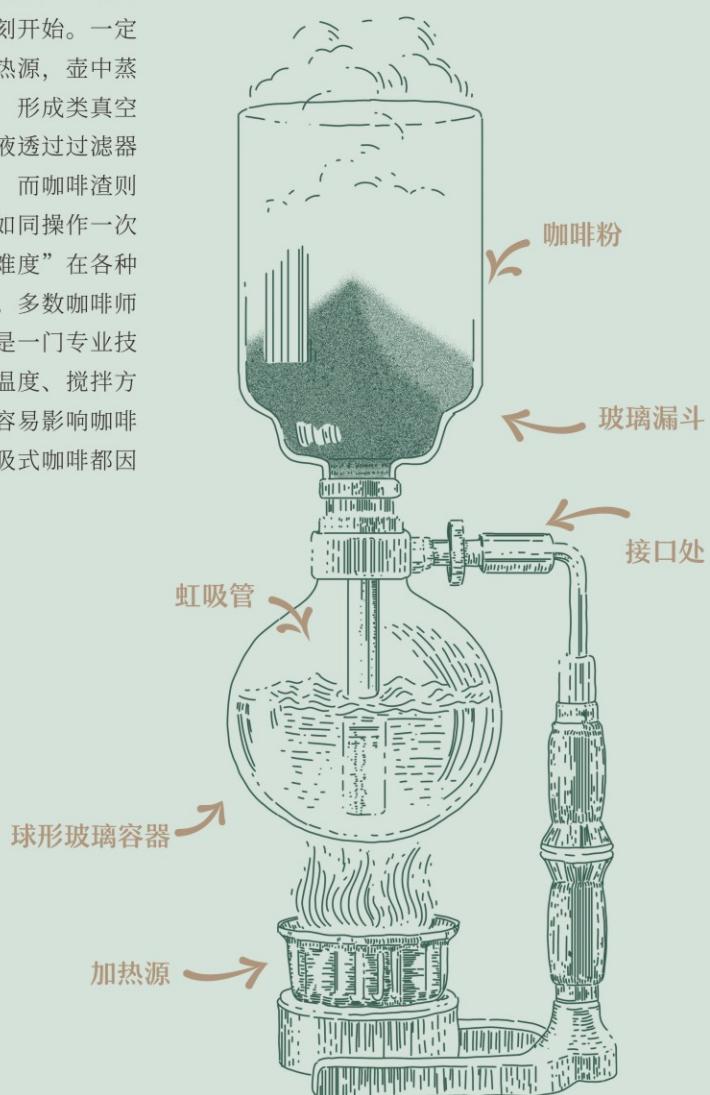
法式压力壶简称法压壶，最早出现在1852年，法国人Mayer和Delforge发明了这种机器并取得了专利，其操作的简单度，对时间的易控性，以及观察的便捷性，都是其他冲泡器具所无法比拟的。

单从外观上看，法压壶更像一个茶壶，在被发明出来之后，也确实经常被用于泡茶，因此也有人称之为冲茶器。法压壶的整体构造包括一个圆筒状的容器，和一个可将咖啡粉与水分离的金属滤网。将磨好的咖啡粉放入壶中，再倒入热水，经过一段时间的浸泡后挤压过滤网，使得咖啡粉从容器底部被分离过滤出来，壶中留下的就是咖啡溶液了。这种让咖啡粉与水浸泡在一起的操作方式，让法式壶显得与众不同，同时也使咖啡得到更具一致性的萃取，保留了更多的咖啡油脂以及悬浮的细粉渣，尝起来口感更厚重。

虹吸式 双重感官享受

在很多私人精品咖啡馆里，虹吸式咖啡壶是一种很常见的器具，无论是外观还是操作上，这种器具都具有一种特殊的观赏性和仪式感。

与滴滤壶一样，虹吸壶也首见于德国，然而其专利却由法国人珍妮·理查德在1838年取得。现今的虹吸壶与百多年前相比并没有什么不同：下端的球形玻璃容器用来加热水，上座的玻璃漏斗则用于盛放咖啡粉，漏斗的下端插在下面的玻璃容器中，由于结合得非常紧密，当下面的水被加热到沸腾时，蒸汽奔腾产生的巨大压力将热水通过漏斗嘴吸到上端的咖啡粉中，萃取在此刻开始。一定时间后撤掉下座的加热源，壶中蒸汽冷却凝结成液态水，形成类真空状态，将上座的咖啡液透过过滤器以及玻璃管吸回下座，而咖啡渣则留在上座，整个过程如同操作一次复杂的实验，“表演难度”在各种器具中称得上最高了。多数咖啡师认为冲煮虹吸式咖啡是一门专业技术，咖啡比例、火候温度、搅拌方式、时间掌控都非常容易影响咖啡风味，因此每一杯虹吸式咖啡都因操作技巧而不尽相同。





意式浓缩 所有好味道的灵魂

一杯好喝的浓缩咖啡，决定了一杯意式咖啡的最终风味：9个大气压的高压、90-94度水温，在25-30秒，萃取出一杯30ml的浓缩咖啡，在这杯30ml的浓缩咖啡中添加水、牛奶、糖浆或者巧克力之后，就是大家熟知的美式、拿铁、摩卡或者卡布奇诺等风味咖啡了。

高温、高压是制作意式浓缩的关键，因此一台好的咖啡机至关重要，同时，利用机器制作意式浓缩的步骤也相当繁琐：从咖啡机上取下冲煮把手，将把手扣到冲煮头上；按冲煮键冲洗把手与冲煮头，将把手内的咖啡残渣倒掉，用干毛巾将把手内滤器完全擦干；将咖啡粉装入把手，用手或刮板将粉在把手内抹平，两次压粉；旋转压粉器360度以上，将把手扣到冲煮头上按冲煮键，用18至25秒萃取20至30ml咖

啡……光是练习和熟悉这个过程就需要耗时很久，而每制作一杯都需要重复上述过程，由于温度控制、时间控制、咖啡粉品质等因素无法做到每一次都完全一致，因此即便是专业的咖啡师也需要经过长久的训练，直至能够连续制作5至10杯在萃取时间和味道上没有明显差异的咖啡，才能算作合格。

关于咖啡的萃取还有很多种方式，例如最近火热的冷萃，又如与之类似的冰滴等。生活和世界都在不断变化和前进，人们为了追求手中那一杯好喝的饮料也总会研制出新的方法，但不论新出多少种方法，最关键的都是享受制作的过程和最终的味道，至于器具，用着顺手的就是最好的。

咖啡 不止是一场味蕾的艺术

无界说

手冲咖啡篇

◇ 出品一杯好咖啡 8分钟刚刚好 ◇

利用自然重力在大气压下直接萃取的手冲咖啡，是一种体现仪式感与慢节奏的制作方式。在无界，一杯手冲咖啡从称重、烧水、磨豆、冲煮到装杯，至少需要八分钟时间。如此缓慢的冲煮过程，正是为了科学地萃取咖啡中18%-22%的精华物质。

◇ 细腻不是咖啡粉的唯一标准 ◇

磨豆是一杯手冲咖啡的起点，咖啡粉颗粒的均匀度直接影响着手冲咖啡的口感与味道。无界选用了迈赫迪的EK43磨豆机，工具钢(Tool Steel)材质的刀盘不易产生静电，且研磨出来的颗粒更均匀，萃取风味更明显。

◇ 一杯手冲的完美比例 ◇

手冲咖啡的整体粉水比例通常在1:15-1:17，因此，冲煮时的匀速注水和让粉水均匀接触则更为关键。店内选用的HarioV60套装的手冲壶在出水时具有良好的可控性与稳定感，在咖啡师精准的控制下，能够更好地诠释咖啡风味。

◇ 在滴滤的时间里延长风味 ◇

不同型号和骨架的滤杯关乎水流速度，影响萃取的时间与风味。V60型号的滤杯十分适合冲煮风味型豆子，其内部肋骨采用了弧度的漩涡结构设计，可以拉长咖啡粉颗粒和水的接触时间，让咖啡充分萃取。过滤时，沿扇形边缘折叠，再将底部稍稍对折后放入滤杯，浇湿滤纸时用手稍撑一下，能够使滤纸更加贴合滤杯。



无界说

意式咖啡篇

◇ 意式咖啡 = Espresso? ◇

我们今天讨论的意式咖啡究竟是什么？用一个简单的公式解读，即意式咖啡 = a倍的Espresso（浓缩咖啡）+ b倍的水+c倍的奶（系数b和c可为零）。常用的意式咖啡机原理，便是高压蒸汽和水的混合物快速穿过咖啡层，在非常短的时间内萃取出咖啡。

◇ 用数学计算一份浓缩咖啡 ◇

对于无界的咖啡师而言，一杯理想的浓缩咖啡是意式咖啡的基底与精髓。店内的Lamarzocco Linea PB abr咖啡机自带AUTO BREW RATIO自动水粉比系统，让咖啡师们能够通过内置电子秤和液晶屏上的数据显示，维持粉重与液重间微妙的平衡，达到稳定的咖啡萃取比例。与此同时，无界的四道净水系统重重过滤，能够最大限度为咖啡掘弃杂质，提供最纯净的水质。由于水粉的平衡失之毫厘，谬以千里，咖啡师们往往需要调试几十杯浓缩，才能挑选出最符合当日咖啡豆状态的一杯。

◇ 牛奶 呼唤咖啡本身的甘甜 ◇

打奶泡，即在蒸汽下将牛奶温热、并作出泡沫的过程。优质的浓缩咖啡与牛奶互相配合之后，能让人感受到“咖啡本身的甘甜”。Lamarzocco Linea PB abr的双锅炉设置是无界意式咖啡的秘诀之一，恒定的萃取温度、恒定的蒸汽，能够在大量输出的同时保持咖啡品质。

◇ 用眼睛喝一杯咖啡 ◇

拉花是一线吧台咖啡师日复一日积累起来的“看家绝艺”。在无界，经验老到的咖啡师会教导学徒：熟能生巧。因此，练习手腕抖动、基本图案呈现，思考如何提高速度、改进细节、提升美感是每日必备功课。



咖啡之五味 亦有百味

The five flavors of coffee are also hundreds of flavors

咖啡的饮用方法，在全世界各地都有所不同。在咖啡的发祥地埃塞俄比亚，有着类似茶道的仪式；而在北欧，人们只饮用咖啡煮好后上面的澄清部分；在中国，大众更习惯饮用加入牛奶和糖浆的拿铁和卡布奇诺……而咖啡的味道，与其产地、品种、烘焙程度的深浅、研磨的粗细乃至冲泡的水质都有着莫大的关系。

苦味 一种难以言明的瘾

苦味是咖啡最基础的一种味道，很多人认为形成咖啡味苦的原因是咖啡因，但实际上咖啡因只占咖啡苦味成分的10%。在咖啡豆中，一种叫做褐色色素的因子影响着咖啡的苦味程度，深度烘焙的咖啡比起浅度烘焙的咖啡，褐色色素的含量增加，其苦味和质感也更强。另一个造成咖啡苦味的原因则是氨基酸和蛋白质加热后形成的环缩二氨酸，这种成分在可可与黑啤中同样存在，也是造成这两种饮料的苦味的原因之一。

奇怪的是，人们本来对苦味应是抗拒的，却对咖啡里的苦格外宽容。“你可能会认为对咖啡因的苦味特别敏感的人会喝得更少”研究作者、美国西北大学费恩伯格医学院的预防医学助理教授玛丽莲·科尼利斯（Marilyn Cornelis）在一份声明中说，“我们的研究结果恰恰相反，这表明咖啡消费者通过咖啡因引起的习得性正向强化，获得了一种针对咖啡因的味觉，或者说感知（苦味）的能力。”适应苦味，最后甚至开始欣赏和反复回味这种苦味，咖啡最终用自己的魅力驯服了人类。

苦味固然是咖啡的特色，但喝咖啡却并非越苦越好，如果不喜欢这种苦味，可以选择浅度烘焙的咖啡豆，或者改变咖啡豆的种类，例如罗布斯塔种。在闷蒸时，选用热水会有效提升风味和香气的萃取，在萃取的时候则可以待壶中水温稍稍冷却再进行冲煮。

酸度 唇齿间的余味悠长

酸味是咖啡的另一种重要感受，尤其是在品尝手冲的精品咖啡时，会明显感受到或浓或淡或余味悠长的酸味。在咖啡生豆中，富有酸味的成分包括柠檬酸、苹果酸等，但这些并不是我们喝咖啡时所感受到的酸味，在咖啡豆烘焙过程中形成的奎尼酸，以及具有挥发性的甲酸和醋酸，才是我们真正能够感受到的酸味来源。

烘焙是一个奇妙的过程，咖啡豆味道发生最显著的变化就在这里。浅烘的咖啡豆表呈栗子色，口感清淡、偏酸带苦，保留了咖啡豆原始风味，是北欧人民的最爱；随着烘焙程度的加深，咖啡的酸味会变强，此时豆表呈浅棕色，口感明亮活泼，酸苦平衡间酸质又偏淡，且释放咖啡中优质的风味，为标准的烘焙程度，也是大众最喜爱的烘焙程度；在这之后经高温处理，形成的酸又开始分解，豆表呈深褐色带黑，口感强劲浓烈、苦味较浓、酸味清淡近乎无感觉、带有浓郁的巧克力与烟熏香气，这种咖啡在法国最为盛行。



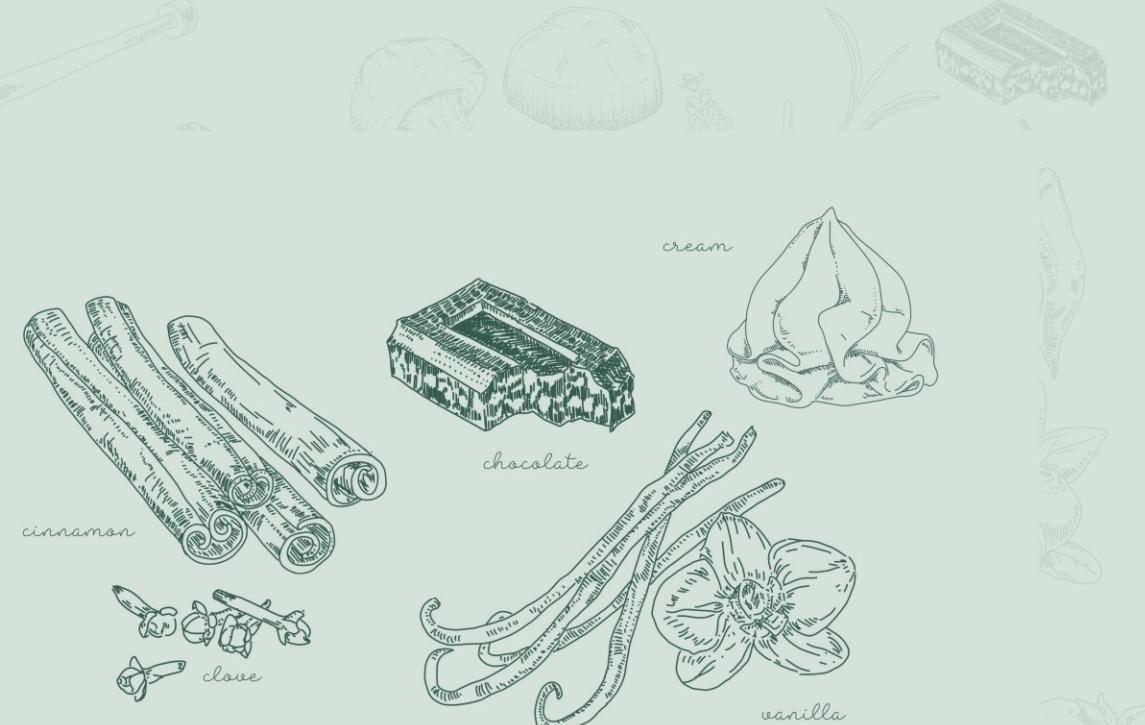
甜度 迷惑味觉的小伎俩

作为一种果实，咖啡豆中也含有蔗糖。很多人认为，用熟透的咖啡果种子制成的咖啡豆是甜的，但其实在烘焙过程中，咖啡豆中的蔗糖会逐渐着色形成茶色，蔗糖变成了焦糖，带来的更多的是香甜的气息，而非味觉上的甜味。正因如此，所谓的甜味在咖啡的制作中一般是额外添加的，例如添加方糖、牛奶或者巧克力等，人们所品尝到的甜，或许并非是咖啡真正的味道。

果香 来自生长地的原始香气

如果说能闻到的咖啡香是一种明显的香味，那么咖啡中富含的果香，则需要仔细品味才能品得出了。咖啡的果香源于它的果实，在处理果实时采用的方法会极大程度上影响咖啡果香的保留程度。

比如，日晒法使生豆在果肉内自然干燥，吸收果实精华，若处理得当，日晒咖啡会带有丰富的水果味，例如蓝莓味和草莓味，还会时常给人带来意想不到的惊喜，但这种方法却不容易将每一颗豆子都晒得均匀，甚至有可能因气候回潮发霉而污染生豆；蜜处理法可以增加咖啡的甜度，将原本的酸度降低，但这样的方法因为处理起来比较复杂，不容易保证咖啡的风味；而传统的水洗法处理，会更好地保持咖啡原有的味道，经过水洗处理的耶加雪菲酸度会更明亮，口感更清香，柑橘香较明显，还有迷人的花果香。



风味 香气 口感以及关于咖啡的一切

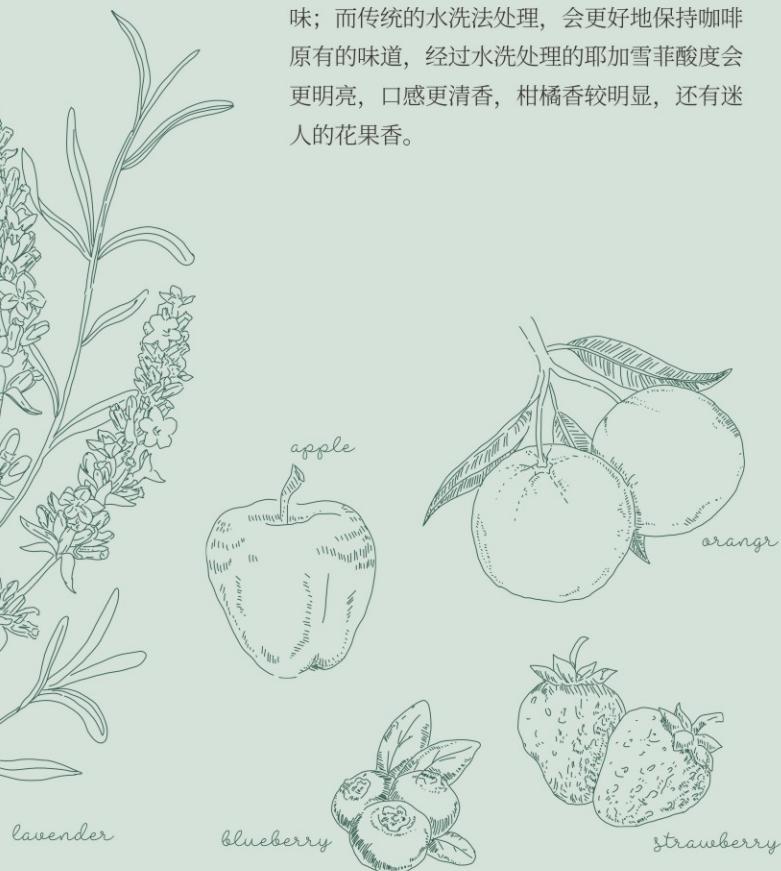
咖啡的风味是一种非常主观的感受，不像酸味、苦味、甜味等可以有一种明确的判断，具体而言，可以将它聚焦在咖啡的香气、口感以及以上提到所有味道的综合比例上。

咖啡在烘焙、研磨、冲泡和萃取的过程中都会产生香味，美国精品咖啡协会为初学者提供了一些咖啡的关联词汇，如土味、丁香、胡椒、香草、柠檬、黑巧克力、烘榛果、橡胶等，用来帮助描述闻到的咖啡香气。

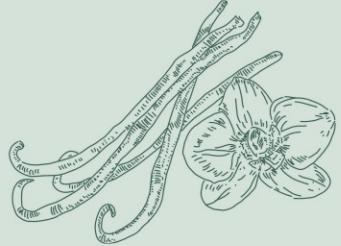
咖啡的口感与它的醇厚度、涩感紧密相关，醇厚度（Body）指的是咖啡液在口腔里的饱和感、重量感，咖啡液中不溶于水的油脂和

纤维越多，醇厚度越高；而涩感则大部分来源于咖啡果实的不够成熟，负面的涩感会暴露出咖啡品质中存在的瑕疵，在咖啡的种植或加工的过程中产生的涩感难以逆转，但适量的涩感却能够丰富咖啡的层次，并使咖啡的味道停留更久。

人们对咖啡味道的判断总是主观的，偏好也各有不同，一杯咖啡是否有清淡的、细致的、茶般的口感？或者有丰厚的、鲜奶油般的、厚实的特质？但总体来说，一杯好的咖啡总会具有或浓或淡的果味、甜味、鲜花味；而具有烟草味、木头味等气味的，则说明这是一杯品质不太好的咖啡了。



当无界遇见「哥伦比亚」



常有人说，哥伦比亚的豆子宛如清冷绝世的女子，清淡悠长，它在舌尖绽放的瞬间，是风从土地偷走的果实，是溪水盗走百花的气味，是在舌尖打转的酸，是苦里溜走的甜……无界热忱于为品味者奉上一杯纯净的“哥伦比亚”，请注意，这儿的豆子皆为中浅度烘焙，适合由热至凉，由香气到尾韵，细细赏味。

TIPS

詹森 Gesha 瑰夏

◇ 水洗，茉莉花 苹果 柔和的酸质 果汁感风味 ◇
水洗瑰夏散发着上扬而又有活力的茉莉花香，经过浅烘焙后更透出苹果与柑橘的湿香气；蕴含着柔和的酸味，给整体风味增加了几分活跃性、明亮度和果汁感；回甘持久清晰，就像吃了一粒甘草榄，尾韵清香绵长。

边境庄园 Java 爪哇

◇ 黄蜜处理，蜂蜜 黄桃 葡萄 枫糖浆 柑橘般明亮果酸 ◇
爪哇豆原本便带着奇妙的水果风味，喝起来有一种黑莓和葡萄的味道，是许多咖啡老饕的最爱。经过黄蜜处理的爪哇相比水洗处理，在风味上更加甜香，和普通日晒处理相比，口感又更加干净，带着明亮的水果酸味和清爽口感。

小溪庄园 Sudan River 苏丹汝梅

◇ 三阶发酵日晒，杏桃 山楂 红醋栗 酸质绵软细腻 ◇

在铝合金桶中放置48小时、自然晾晒干燥28天的苏丹汝梅充满了复杂的热带水果香气，如杏桃、山楂、李子，还带有焦糖、巧克力、柠檬皮以及滑顺油脂感，具有强烈的甜味、奶油般的口感和悠长的余韵。

圣荷西庄园 Golden Disc 金迪奥

◇ 朗姆酒桶发酵精致水洗，酒心巧克力 柑橘 甜度高 ◇

这只豆子独辟蹊径，给不同陈年长度的哥伦比亚橡木桶进行了酿酒式低温发酵，使其既有浓郁的朗姆酒风味，又有丰富的水果风味。柑橘、樱桃、黑莓和巧克力风味渐次呈现，甜质突出，口感饱满，像一位成熟迷人又多情危险的女郎。

Las Mesitas庄园 Los Mesitas 粉红波旁

◇ 水洗，橘子香气 茉莉花 多汁感 柠檬柑橘风味 ◇

粉红波旁，取名于咖啡樱桃成熟后呈现的浪漫粉色，其酸度与醇度都处于中等，甜度颇高，香气迷人，涵盖了柠檬、柑橘、甜橙等丰富活泼的水果风味，以及优雅的葡萄酒韵，品尝时会感受到愉悦的果汁感。

蓝宝石庄园 Wish Wish 乌什乌什

◇ 红酒日晒，葡萄柚酸甜感 丁香 蜜桃汽水 ◇

乌什乌什的声名鹊起，在于其与独特的花香与饱满的酸质。干香时携带着莫名的花香，在冲泡后逐一显露出玫瑰、丁香的淡雅气息。它的前段带有蔓越莓、葡萄柚等深色水果的浓厚感，中段饱满、顺滑、果汁感扎实，尾韵则是蜜桃汽水韵调，如同夏日的一束清风。



No Boundaries of Coffee

咖啡之无界

从咖啡融入城市生活开始，咖啡馆就已成为城市中随处可见的公共场所，这似乎并无稀奇。但对于“常驻”咖啡馆的人而言，它就像一千个人眼里的一千个“哈姆雷特”。无界咖啡馆亦是如此，它既是经营者悉心匠造的充满人文关怀的社区空间，更是城市行者的灵魂驿站。

01.
p034-045
精品咖啡馆：
咖啡的经营之道

02.
p046-059
城市里的咖啡馆：
都市人的岛屿与绿洲

精品咖啡馆：咖啡的经营之道

Boutique Café: The Way to Run Coffee



在海明威笔下，巴黎是一席流动的盛宴，而咖啡馆是每个时代“流动盛宴”的见证者。这里躲藏着一个个渴望孤独却悸动不安的灵魂，他们守着一方私域，又随时与周遭产生奇妙的化学反应。于是，咖啡馆成为了城市的魔力空间，无限的思绪与灵感在这里孕育、衍生……



1.



1.

开设在东京中目黑区的Blue bottle门店，
三层空间的独立建筑原本是一家发电站

2.

店内出售自家烘焙的
咖啡豆、甜点与周边产品

3.

在白色基调上打造了原木感的空间，
旨在营造冷静而精致的氛围



Blue Bottle coffee
音乐家的咖啡狂欢

任何品牌都有一个源起的开始，Blue Bottle coffee的前世今生要追溯到十七世纪末。一个名叫科尔希茨基的普通人拯救了围困中的维也纳，并在当地开了第一家“Blue Bottle”咖啡馆。三个世纪过后，深爱咖啡的美国青年弗里曼用这一名字命名了他的咖啡馆，并在短短十年间成功卷起了新一代咖啡革命。

弗里曼曾是一名单簧管演奏家，因此，他希望咖啡能让人有一种连通感官的审美体验。创业之初，他租下一个烘豆棚，出售自己烘焙的咖啡豆。后来，他有了自己的咖啡车——蓝瓶子咖啡的雏形，便开始在农夫市集上定期售卖自制咖啡。

当弗里曼用“摇摇晃晃的木质滴滤设备”一次只做一杯手冲咖啡时，人们觉得这很疯狂，那时的人们，还

未习惯等待。然而，他对品质几近严苛的追求，终于换来了人们对精品咖啡的青睐。直到现在，蓝瓶子也遵循着手冲咖啡的原则，只“贩售出炉不超过48小时的咖啡豆”。

蓝瓶子注重每一个跟咖啡相关的细节，包括店内的环境设计。它偏爱选址于旧工厂、老仓库、歌剧院、艺术博物馆这类有故事、有格调的场地，每一间都像是献给视觉的艺术品。不管你走到哪一家分店，都能在馥郁的咖啡香气与独特的空间设计中发现它独一无二的灵魂。

blue bottle
〒153-0061 东京都目黑区中目黑 3-23-16
AM 08:00 ~ PM 19:00



1.
在每一间%ARABICA,
都能见到一台
TORNADO KING的咖啡烘豆机

%ARABICA 脱离日常的疗愈空间

在东京，从浅草的昭和老店到代官山的简约北欧风格，从便利店19日元一杯的咖啡优惠包到当季流行的庄园特种咖啡，琳琅满目的关于咖啡的商品和故事，正在悄悄席卷这座城市。对于节奏匆忙的东京上班族来说，躲进一个疗愈的空间或外带一杯苦涩的“解药”，是脱离日常生活最好的方式。

%ARABICA是东海林克范和山口淳一创立的日本咖啡品牌，有趣的是，它的第一间门店选在了香港愉景湾，由于反响超出预期，才回到家乡京都岚山正式开设了日本首店。位于渡月桥旁边的%ARABICA岚山店安静地伫立于大片幽绿的山景前，门面刷了整片素白，仅有几块纹理清晰的原木作为装饰。室内没有座位，只在店外有一排略显简易的座椅，将日式极简与留白美学发挥到了极致。

许是因为创始人之一的山口淳一是世界拉花冠军，这里对于咖啡的视觉呈现有着极致的追求。无论是奶泡上栩栩如生的拉花，还是炼乳与咖啡在交融处奇妙的晕染，甚至咖啡器皿上不经意折射出的柔和光影，都不偏不倚地落在咖啡师帅气的面庞上。

日本比它周围的各个国家都要更早进入咖啡的世界，也更早带着它的咖啡走向外面的世界。迄今为止，%ARABICA在世界各地拥有14家门店，它标志性的“%”标志，更是成为了社交媒体追捧的宠儿。

%ARABICA（深圳）
科苑南路华润深圳湾万象城L190号商铺
AM 08:30 ~ PM 21:00

Auvers café 香气唤醒灵魂

早上10点，是个喝咖啡的好时间。其实咖啡什么时间都能喝，只不过现代人倡导早上用一杯咖啡唤醒体内的新陈代谢，为一天的活动做好准备。

Auvers是一家来自悉尼的咖啡馆，它的名字源于巴黎郊区的一个村庄，19世纪，梵高曾在这个村庄创作了许多画作。这样的起源很有意思，不难看出，这是一个除了咖啡，也贩卖艺术和生活的地方。

如果你在早上10点来到Auvers，可以享受到一杯具有纯正澳洲风味的咖啡。这里选用来自全世界最好的咖啡豆，烘烤出豆子的浓郁香味后，再由咖啡师亲手调制，送到客人的手上。

咖啡馆是一个孕育美好创意的场所，人们相互分享生活的灵感。在Auvers，你不妨坐下来享受一段治愈、

温暖的时光，这里的每一方空间都是专属于咖啡人的小社区，是通过感官知觉进行交流的自由之处。如果不赶时间，还可以和咖啡师们聊聊天，深受澳洲咖啡文化影响的他们很愿意与顾客做朋友。

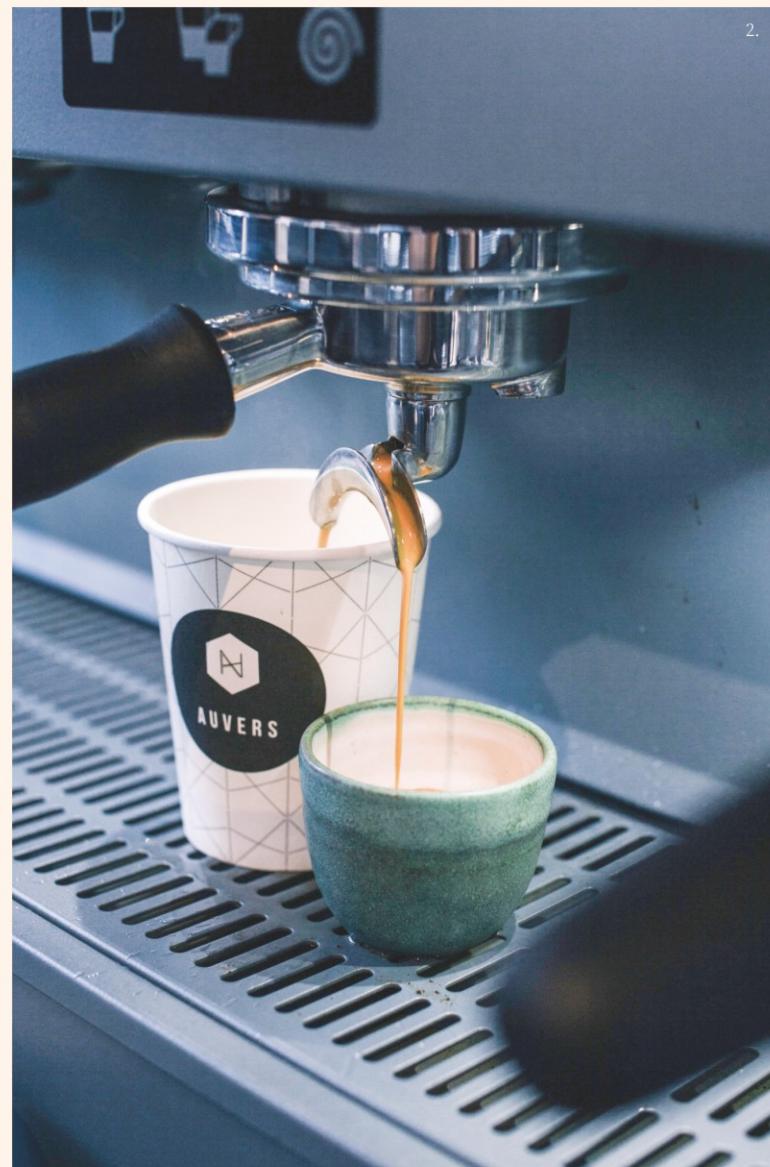
除了香气，艺术是另一件店里的附赠。你会在店里看到来自全世界的艺术品和创作，与艺术交流就像咖啡一样，出现在Auvers的每一天。如果你有钟意的艺术品，可以和店员聊聊这件艺术品和它的创作者的故事，没准，你又会发现一个能与你心意相通的艺术家。

📍 Auvers (Rhodes)
Rhodes 2/42 waker St,Sydney,Australia

⌚ MON - FRI AM 07:00 ~ PM 16:30
SAT - SUN AM 08:00 ~ PM 16:30



在澳洲本土，Auvers以亲切的氛围闻名，而它的咖啡品质亦不输任何一间咖啡馆。



1.
Auvers 将简练的黑白线条
糅合于设计风格之中

2.
采用纯正的阿拉比卡豆
进行咖啡萃取

3.
细腻柔滑的奶泡，
唤醒了内里甘醇苦涩的咖啡因

4.
动物纹样拉花的拿铁，
在悉尼微凉的秋季颇受欢迎

Monmouth Coffee 重返老咖啡馆的时光

英国是一个注重生活质感的国家，既有人潮涌动的都市感，也有自由随性的生活感。Covent Garden老街上的Monmouth Coffee就是这样一个咖啡馆，存在于喧嚣的城市之中，又静滞于流动的时光之外，不急不缓地等待着客人推门而入。

咖啡馆保存了许多旧时的物件，没有过多的设计元素，与周围居民区的氛围搭配得刚刚好。Monmouth Coffee存在的意义，似乎就是为了向大众证明，咖啡馆作为舶来品并非只能和摩登的环境并存，它也能成为古旧市民生活的一部分。

由于店铺不大，许多人会在店门外站着享用咖啡。在英国，人们可以随时随地站在街上喝啤酒，所以站在街上喝咖啡，似乎也理所当然。这里的咖啡师虽然忙

碌，却总会与嗜咖的顾客温柔地聊上几句。不懂咖啡也不用害羞，酸感突出抑或甜味丰盈，口感均衡或是甜而回甘，只要你与咖啡师交流，他们会十分乐意为你找到一款偏爱的咖啡豆。

Monmouth Coffee已经开了四十余年，起初只是一家小小的咖啡烘焙坊，如今已然成为“伦敦最棒的独立咖啡馆”。在这儿，咖啡不只是封存在罐子里的黑色粉末，还是种植、烘焙、烹煮的结晶，是几代伦敦人对于老咖啡馆时光的共同回忆。

📍 Monmouth Coffee(Covent Garden)
Covent Garden 20 Mercer Street, London, England

⌚ MON-FRI AM12:00 ~ PM16:00
SAT AM12:00 ~ PM22:30
SUN PM17:00 ~ PM22:30

1.
故事，从拥有
41年烘焙历史的咖啡生豆开始

2.
Monmouth coffee,
起初只是一间咖啡豆烘焙坊

3.
好喝的咖啡，
当然要配上美味的面包与西点

4.
点一杯咖啡选择Take Away，
与挚友在阳光下畅谈闲聊





当我们把读书和喝咖啡当成一种生活方式的时候，才真正摆脱了焦虑地“活着”

Fritz Coffee Company 韩屋里的咖啡香

和很多独立咖啡馆一样，Fritz Coffee Company开设在一条只能单向通行的小街上，低调的门脸让它很容易被过往的人们忽略，有种大隐于市的魅力。

推开破旧的古木栅门，内里是一幢韩式老宅，顺着种满绿色植株的铁艺阶梯向上走，就是Fritz的咖啡操作台与主厅所在。店铺一层没有引进过多的光线，营造了一股复古昏黄的气氛，吧台上镌彩绣花的灯饰更是添加了几分旧时光的味道。

Fritz将许多精力放在了咖啡的萃取与研发上，创造了许多承载着店铺风格的咖啡制法。比如店内招牌的冷萃咖啡，足足经过12小时的低温萃取，使其表现出最佳的甜感，用玻璃瓶子密封保存，或倒在打满冰块的不锈钢杯子里。燥热的夏天，坐在吧台边，唤咖啡师

取一份方才制出的新鲜冷萃，仿佛有一种置身泳池酒吧的清凉感。

若你是“无咖人士”，却喜欢慵懒的咖啡馆氛围，也大可光临这家咖啡馆。Fritz的创始人之一是被誉为韩国甜品界天才的金道贤，因而店内出品的手工面包也颇受欢迎。口感分明的蜂蜜可颂、酸甜香软的柠檬挞、缀满坚果的全麦面包……轻盈的甜蜜香气与醇厚的苦涩味道在空气中相互缠绕，足以给你一个聊以慰藉的午后时光。

Fritz coffee company
首尔市麻仓区新仓库路2街17号

MON-FRI AM08:00 ~ PM23:00
SAT-SUN AM10:00 ~ PM23:30



许多人不解，但凡跟文艺沾上点边的人士，为什么偏要跑到咖啡馆看书写字呢？这或许是因为，书与咖啡，气息相通。它们都谈不上生活必需品，享用它们的人，大多是对灵魂有着执拗要求的人。

对于一个城市来说，独立书店如同一扇窗口，呈现了一个城市人文精神的园地；而对于一个书店来说，咖啡区又是疲倦的思维得以短暂停滞的休憩地。与传统附属于书店的咖啡区不同，无界咖啡并不是书或谁的附属，它是专业咖啡师手中用心萃取出的独特的灵魂，被无界书店墨香凛冽的书籍熏染着，也被珠海湛蓝无垠的大海浸浴着。

无界的咖啡豆均采用中浅度烘焙，由专业咖啡师手冲烹煮后出瓶，以此呈现咖啡豆原有的水果风味与调性。在这里，咖啡师会亲切地为每款咖啡标注上名字、它所拥有的风味与香气，并暗暗期待着，当你的舌尖感受到那个微弱又独特的味道时，会不会有丝丝惊喜与确幸。

无界门口写着这样一句话：当我们把读书和喝咖啡当成一种生活方式的时候，才真正摆脱了焦虑地“活着”。当你蜷缩在咖啡馆一隅，面朝大海，手指轻拂书页，享受着午后阳光打在身上的暖意时，无界想要给予你的，便全部在这了。有人说，无界咖啡是献给唐家湾乃至珠海人民的一个美好的礼物。这份让味蕾与思维碰撞的礼物，不知你是否满意。



1.
咖啡的热度，
让冰冷的器具变得滚烫起来

2.
手冲的魅力无疑在于，
人类让咖啡拥有生命和感情

3.
秋日适合在咖啡馆坐下，
让杯中的温热在指尖蔓延

4.
香甜曲奇与经典手冲的绝妙搭配

5.
无界咖啡，
还原咖啡的地域之味



对话无界咖啡

◇ Huang Yongzhas ◇

Q · 如何定义无界咖啡的风味呢？

A 无界的咖啡风味和北欧的流行趋势不谋而合，即意图还原咖啡本身的水果之味。

Q · 对于“咖啡的门槛”你们的看法如何？

A 顾客不需要“专业”，许多人对咖啡的认识都是从一杯拿铁开始的，加了糖的咖啡不也是一杯咖啡吗？

Q · 如何向大众推广无界的精品咖啡的？

A 推广一个东西，首先要互相感受与理解才好，无界经常会举办一些交流活动，向大众分享咖啡知识。



1.

城市里的咖啡馆：都市人的岛屿与绿洲

Cafés in the City Are the Islands and Oasis of Urban People

1.

以温柔的色调与质感，
创造一个拥有“舒适感”的咖啡馆

2.

舀一勺咖啡豆，
给你一段咖啡故事

3.

喝一杯纯粹的咖啡，
发一场放空的呆程

4.&5.

在咖啡馆度过亲子时光

◇◇◇

直至今日，散落在街头巷尾的咖啡馆仿佛已经稀松平常，无数“嗜咖人”在这里消弭自我，也在这里找寻自由。人们不禁发怔，我为何对它如此痴迷？是孤独、情怀、灵感，还是仅仅因为那在半空升腾着的温热、缱绻、繁复、莫名的咖啡香气。



壹 逃到咖啡馆去

雯姐：咖啡馆是我的私人驿站

绝大多数人并不会孤身一人去咖啡馆，艺术家石青在研究咖啡馆的历史时发现，咖啡馆的出现本身就是为了聚集特定人群。比如在英国，咖啡馆一直扮演的是商业阶层的公共客厅。今天，我们身边的咖啡馆仍承担着这样的角色。与许多商务人士一样，从事行政工作的雯姐时常将约见客户的场所定在咖啡馆，“在咖啡馆，大家处于一种平等的关系下，这既可以是一场轻松的会面，也可以是一场有礼的接待。”

现代人之所以将商业洽谈的场所挑选在咖啡馆，是因为这一空间处于一种可预期的“中立地带”，既能给对方足够的轻松感与安全感，又有一定工作会晤的正式性。许多白领朋友都有个心得：第一次与人见面谈合作必然在办公室约见，这是专业姿态；第二次见面

则会选在咖啡馆，工作之外聊些生活琐事，建立私人关系。此时的咖啡馆是工作场景的衍生，人们在其中履行着职业人的角色。

工作之外，咖啡馆还扮演着另一个角色。在绝大多数有咖啡传统的国家，咖啡馆都是城市生活中温情脉脉的小驿站。每逢周末，雯姐会把孩子带到无界来，让他到少儿区看书玩耍，自己则点上一杯咖啡，坐在观海区的凳子上写写记记。“这儿的氛围很好，很舒服。”雯姐第一次来无界，就成为了这里的拥趸者，

“我喜欢纯粹的咖啡，尤其钟情于书店咖啡馆。这种文化氛围会让人平静下来，调整到充电或再出发的状态。”对她来说，咖啡馆是除了房子以外，让她与孩子相处、与自己相处的另一个家庭场所。



3.



4.

5.

其实，这也是现今咖啡馆正在追求的一种状态：社区感。无界希望成为一个拥有“社区感”的咖啡馆，它将这一空间衍生为都市人的另外一个“家”或“公司”，通过创造一个舒适的氛围，让大众愿意进入咖啡馆，从而喜欢上这种生活方式，继而接触咖啡、喜欢咖啡。

祖怡：当嗜甜少女撞见咖啡

当国人开始厌倦单一的“甜”，开始欣赏“酸”与“苦”时，咖啡便正式进入了大众生活之中。起初，祖怡只是个爱喝奶咖的咖啡小白，咖啡对她来说意味着一杯香甜的抹茶拿铁。一次偶然的机会，在附近工作的她来到无界寻找一杯提神的咖啡因，没想到从此撞进了精品咖啡世界的大门。

上午8-9点左右，咖啡师们正在调试手冲咖啡，看见独自前来的祖怡，便热情地邀请她品尝。然而，这杯口感酸涩的褐色液体彻底颠覆了她对咖啡的味觉记忆。从那天起，祖怡便时常跑到无界来，点上一杯对她来说有些“新奇”的手冲咖啡。她至今还记得第一次点手冲咖啡时的场景——咖啡师先让她闻了一下研磨好

“我在旅行的时候遇到了一间特别的咖啡馆，早上是咖啡馆，晚上是酒吧。老板说，咖啡和酒就是生活的解药，所以这间店叫作‘解药’。”



1.
在制作咖啡时，
咖啡师掌握精准的数值与控制

的干燥的咖啡豆粉，那是一种混合了可可和水果的气味。随着水缓缓注入，飘出了一股明显的水果酸味。冲煮完成后，咖啡师将咖啡倒在小杯子里，她抿了一口，是一股酸酸的热带菠萝的味道，又好像混合了一些米酒的醇感，等到全部入口后，舌尖还残留了一丝丝甜味。这种甜与普通速溶咖啡的齁甜不一样，是隐晦的，悄然出现又缓缓消失，像是小时吃过的麦芽糖。这种变幻莫测的风味让祖怡感到十分惊喜。咖啡师告诉她，这款咖啡叫作“巴哈”，来自Ahua Limpa庄园。

“我算是被无界培养起来的咖啡爱好者。”回到家后，祖怡开始搜罗各地的咖啡店，尝试“手冲”“虹吸”“冰滴”等不同的冲煮方式，了解生豆经过“水洗”或“日晒”后在风味的呈现上有什么区别。“哥伦比亚庄园”对她来说，不再是一个生僻的名词，而是浓缩在手中那一小杯液体里的味道与香气。和祖怡

一样，近年来许多消费者已不仅仅满足于咖啡因“提神醒脑”的单一功效，开始关注咖啡的品质与口感层面，与此同时，不同产区的咖啡有什么区别？如何品尝出咖啡里的多层次风味？这样的提问越来越多地出现于消费者的口中，咖啡仿佛一块魔力磁铁，让大众对咖啡知识的阙如与探求越来越深。

除去咖啡本身的风味与渊源，咖啡馆背后隐藏的生活方式也逐渐进入大众的视线里。“我在旅行的时候遇到了一间特别的咖啡馆，早上是咖啡馆，晚上是酒吧。老板说，咖啡和酒就是生活的解药，所以这间店叫作‘解药’。”祖怡如是说道。其实，对于身处都市的年轻人来说，在一间咖啡馆安静地坐下，卸下白天迎战工作的厚重盔甲，放松紧绷的情绪，与嘈杂的世界暂时保持距离，何尝不是一种“解药”。仅是咖啡馆这一方空间，便是无数都市人的心理慰藉。

晓雪：有趣的灵魂终在咖啡馆相遇

“当我需要一个和别人交流的地方时，我就会来咖啡馆。”晓雪有些不好意思，“其实我对咖啡的研究不太深，相比它的产区、口味、来源，我更关注空间的氛围。比如一个舒适的环境，能让我和朋友自由自在地聊天，或是当我来到无界，店员会记得我最喜欢喝红茶拿铁，这样的人情味更让我心动。”

随着咖啡的普及，时尚大牌、画廊、书店、花店、家居店和买手店开始尝试与咖啡无缝衔接，形成一个复合有趣的空间，给予消费者不一样的感官体验。咖啡馆在大众的生活中扮演着越来越亲密的角色，成为一个城市中各色人群和不同生活方式的奇妙连结点。对相当一部分人而言，这个“社交性连结”甚至超越咖啡本身，成为衡量一个咖啡馆的重要标准。“无界书店常常办一些讲座、展览、签售之类的文艺活动，热爱这些东西的人，也往往愿意坐在无界咖啡馆的观海台前，品尝一杯咖啡，聊聊生活与艺术。有时候觉得，咖啡馆就像是一个平台，聚拢着这些有共同爱好

的人。”晓雪总喜欢约上自己最好的朋友，在这里喝喝咖啡，聊聊心事。对她来说，即使什么也不做，咖啡馆也是一个值得在此消磨时间的迷人之处。

那么，人们为什么总爱在咖啡馆进行社交活动？有一首专门为咖啡馆而作的曲子或许可以解答：“搅拌棒的叮咚和门铃的叮咚同时响了，咖啡豆被碾落干脆，蒸汽旋转升腾熏红了眼睛，浓缩在杯壁挂了一道泪痕，转眼又被胡子逗笑了。喝太多酒香的咖啡，打碎了五只玻璃杯，只好用冰块融化成甘甜的形状……”将咖啡馆的日常打碎、重构、谱进曲子后，我们可以发现，咖啡馆微妙地调动着人们视、听、味、嗅、触的感官细胞，从而刺激着人们与周围产生奇妙的化学反应。而咖啡馆特定的仪式感与延伸的空间，也给予人际交流以轻松的心态、高涨的情绪和自由的氛围。



1.

1.
拉花，来自意大利的精致礼物

2.
迈赫迪EK43，
从咖啡豆研磨开始展现风味

3.
萃取咖啡，需要专一、精准

◆贰◆ 把庄园和浆果搬到咖啡桌上

咖啡师·容志成

去年初春，容志成离开了工作两年多的咖啡馆，经过简单的熟悉阶段后，他成为了无界的一名高级咖啡师。

与往常一样，容志成的工作从咖啡的调试中开始。每天早上，容志成都会和几位咖啡师聚在一起，花费将近一上午的时间，不断地调整咖啡的粉量、液重，确保在达到顾客想要的味道的同时，表现出咖啡豆本身的味道。

“咖啡豆的味道会随着外部环境变化而变化，紫外线、湿度、温度等对它都有影响。”然而，如何在众多咖啡中挑选出最符合当日豆子品质的一杯，容志成向我们解释了其中的道理：“咖啡风味的识别是个记忆问题，其中的风味就是咖啡与品鉴者记忆库的配对。对气味的记忆需要在日常生活中练习积累。平时，我们要有意识地记住不同的气味：青草、花园、雨水、厨房的调味罐等等，当我们能够把各种香气大体归类——花、果、坚果、香气、臭味等等时，就能理解每种气味类型的共同特点。简单说就是，多喝，并不断地记忆。”

无界有二十多款手冲咖啡，来自世界各地不同的产地与庄园，为了让顾客更好地了解每一种咖啡，咖啡师们亲切地在菜单上标注了它们的名字、产地、庄园、香气和风味。《三联周刊》的主编杨璐曾聊到何为

“一杯好咖啡的起点”，她说道：当我们走进一家咖啡馆，能在菜单上看到“埃塞俄比亚，古吉罕贝拉，花魁”、“哥伦比亚，天堂庄园，粉波旁”、“巴拿马，翡翠庄园，瑰夏”时，这些产地和品种的名词和它背后所传递的信息，对我们来讲很陌生，却是一杯好咖啡的起点。不同产区和处理法的咖啡生豆拥有不同的香气和风味，这是这些咖啡名词所想要给我们传达的讯息，也是无界的咖啡师们试图向大众传播的讯息——咖啡的地域之味。

被问及如何在大众之中传播咖啡的地域之味时，容志成认为，最直接有效的方法就是让饮者多尝试，因此他总是主动向顾客推荐手冲咖啡。“很多习惯喝速溶咖啡或奶咖的顾客，在这里喝到手冲咖啡时，都会不适应于它奇特的风味。”在他看来，浅烘焙的咖啡豆所带来的酸味是将大众味蕾挡在门外的重要原因，

“说到咖啡的酸味，大家首先会联想到刺激的醋酸和柠檬酸。但咖啡作为一种天然的果实，它的酸味并不是难闻的。手冲咖啡所带来的口感和味觉上的惊喜感，会让他们印象深刻。”

然而，从专业咖啡师的角度来说，如何提高自身技艺，调动咖啡豆里蕴藏的多层味道，是包括容志成在内的无界咖啡师们一直在思考与探索的问题。“熟能



生巧。只有花费足够多的时间去练习，才会知道这款豆子要用多少研磨度、多高水温、是用断水法还是虹吸法。而当咖啡师真正了解一款豆子时，才能更好地表现它。”他对咖啡的品质始终坚守着自己的标准和要求，“我们还需要随时留意自己所制作的咖啡的状态，而参加咖啡师比赛、借鉴其他咖啡师的制作方式是最行之有效的方法。”

作为一间与书店并生的综合咖啡馆，无界除了对咖啡品质的高要求外，服务也是一项重要标准。“我们身为咖啡师的同时，还是一个服务者。在做好咖啡的同时，我们需要有服务的意识，对客人的需求敏感，时时与他们交流，对店内环境的方方面面有察觉。最好的服务是看不见的，但又让人如沐春风。”在工作时，容志成会首先观察顾客，留意他们来咖啡馆的目的，是工作、看书还是品尝咖啡，在经过一定的判断后，再去做出引导性的服务。如果是办公或是看书的顾客，他往往稍作引导后，以便给对方留下私人空间；如果是初次光顾的新客，他会在倒完咖啡以后，让客人闻一闻残留在咖啡壶内的香气，让他们感受咖啡的曼妙之处；如果是相熟的客人，他总会打开话匣子，从咖啡的产区、特性、名字的起源故事到最近店内的新品，和客人分享有趣的咖啡知识。

在无界喝下一杯哥伦比亚

主理人·黄永照

无论是号称日本书店奇迹的茑屋书店，还是巴黎塞纳河畔早已被时间冲刷得如入垂暮之年的“莎士比亚书店”，在书店的空间里，咖啡早就成了一个标志性的符号。

“无界咖啡的经营初衷很简单，就是希望在这间书店，乃至这座城市能有一杯好咖啡。”无界咖啡的主理人黄永照用低沉的语调向我们娓娓道来。

无界咖啡位于珠海COAST PARK滨海商业的无界书店内，是一个面朝大海的咖啡馆。没有华丽的装潢，干净的吧台上整齐地排列着咖啡器皿和各种仪器，吧台内的空间存放着来自世界各地的咖啡生豆。咖啡师们在咖啡机前专注地萃取咖啡，液晶屏上变化的数据像是在完成一道精密的计算题，维持着粉重与液重间微妙的平衡，随时提示着豆子此刻的状态。再用近乎精准的控制将水缓缓注入研磨好的咖啡粉中，一杯手冲咖啡就此完成了。“每一天，甚至每一个时刻，咖啡豆都有着不一样的状态。”阿照一面说着，一面示意咖啡师为我们制作几款店内特色的手冲咖啡，不一会儿，空气中逐渐升腾起迷人的咖啡原香。



看似千篇一律的咖啡豆，在其诞生的每片土壤都插满了旗帜鲜明的性格，了解一颗豆子，便要回溯到它出生的地方，去感受那里的气候与土壤，我希望，通过我们的分享，能为大家敲开一扇认识咖啡的窗户。

“还在设计阶段的时候，连（书店）那边都没计划好，这片270°的观海区就已经为无界咖啡预留了。”

在无界建造之初，设计师们便敲定了方案——以眼前这片海域为蓝本，为咖啡馆营造出一个“面朝大海，春暖花开”的视觉格局。为了给予不同需求的顾客最舒适的环境享受，两百多平方米的空间被果断分割为几个相互独立的功能区域。休闲区设置了舒适的原木桌椅与布艺沙发，将空间的色温与质感调节到刚刚好，无论是朋友聚会还是商务洽谈，都可以得到最大的自由与舒适感。观海区与阶梯阅读区则安静得多，或随手拾起一本杂志或传记，或半倚在柔软的坐垫上放空思绪，这里可以感受到阳光与海风在耳畔摩擦的酥痒，享受属于自己的静谧时光。

“唐家湾赋予了无界天然的美景，而如何在其中营造一个纯粹的、具有人文感的咖啡氛围，则是一名咖啡馆管理者所应该思考的。”与其他咖啡馆不同，无界咖啡将自身定位为社区文化类的咖啡馆，因此，这里总会定期举办一些小型的交流活动。不久前，无界举办了“哥伦比亚咖啡的无限可能”文化沙龙，弥翼咖啡的创始人陈燕捷便带来了从哥伦比亚漂洋过海的咖

啡豆，现场冲煮、分享并向大家讲述了亲身探访当地庄园的故事。

在聊到无界为何热衷于举办咖啡交流活动时，阿照笑着说：“看似千篇一律的咖啡豆，在其诞生的每片土壤都插满了旗帜鲜明的性格，了解一颗豆子，便要回溯到它出生的地方，去感受那里的气候与土壤，我希望，通过我们的分享，能为大家敲开一扇认识咖啡的窗户。”

如今的精品咖啡，已然不再是小众文化。他谈到，无界的手冲咖啡每周出瓶数在四十到五十杯，随着顾客资源的积累，这个数字还在逐渐增加。这在一定程度上预示着，虽然绝大多数国人仍在大量消费速溶咖啡与快捷咖啡，但与此同时，也有越来越多人开始追求咖啡的花香、果香，希望在城市寻找到真正拥有咖啡风味的咖啡馆。“所有这些人，都有可能推开无界的大门，因此，我们必须保持高品质的咖啡。”

为了保持咖啡的高品质出瓶，无界始终跟紧咖啡品质与市场潮流的方向，亲自到供应商处精挑细选出口味

惊艳的咖啡豆，随时与咖啡烘焙师交换意见，并配合消费者的多元化口味定期更迭产品。目前店内主推“音乐家”和“哥伦比亚”两个系列的手冲咖啡。

“音乐家”系列以一种特殊、强烈的香气而著名，其中出瓶率最高的“巴哈Bachu H”采用了蜜处理法，拥有黑布林、果酱、葡萄酒等丰富的多层次风味。

“哥伦比亚”系列则选用了哥伦比亚九大庄园的咖啡豆，不同的庄园豆拥有着属于自己的故事和味道，一时让人捕捉到花果清香，一时又幻化成焦糖坚果，令人深陷其中。

“其实最让人惊喜的是带有水果风味的咖啡。”他说道，初次品接触手冲咖啡的人，往往会被其中鲜明的酸味劝退，但其实，一杯手冲咖啡所蕴含的内容变化丰富，从舌尖初尝的酸，到在喉咙迸发的甜，再到口腔内久久不散的甘，是对味蕾一层又一层的惊喜体验。无界一直推崇精品手冲，便是希望将咖啡返璞归真，从口感、口味、风味、香气、层次上带回咖啡本身浑然天成的味道。

“分享咖啡是一个渐进的过程，很多人都是从一杯拿铁慢慢了解精品咖啡的。而无界所需要做的，就是在人们试图走入咖啡新世界时，将一杯来自哥伦比亚的风土递到他的手中。”他相信，终有一天，咖啡会在每个人的心中觉醒。



4.



4.
无界的每一处精彩，
皆由每个无界人共同画就

5.
在咖啡馆里阅读，
在咖啡香气里徜徉于知识海洋

The World of Coffee 咖啡的世界

几世纪前，那个发现咖啡豆的牧羊人或许无法想象一颗小小的豆子将会带来什么样的变化，直到它被制成一杯提神的饮料，漂洋过海，融入世界各地的生活。从此，人类文艺思潮的更迭，咖啡爱好者灵魂深处的缱绻心绪，咖啡温柔有力的隐性力量再未缺席。

01.
p062-067
一颗豆的世界旅行与魅力传播

02.
p068-073
一杯饮料的文化
故事背后的隐性叙述

03.
p074-081
一种生活美学的态度
咖啡馆的仪式和精神

一颗豆的世界旅行与魅力传播

A Bean's World Travel and Charm Spread



1.

1.
咖啡逐渐走进人们的日常生活



2.

2.
在种植产地，
咖啡意味着劳动的喜悦



3.

3.
咖啡，是一粒生豆到一杯液体的旅程

相较于酒与茶，咖啡被人类饮用的时间显得不那么长，但人们对于咖啡的热情却在过去的一千多年时间里持续高涨，从非洲到世界，从一种神秘植物到一种魔力果实，咖啡的魅力跟随其脚步去到了更多更远的地方。

4.
中国最早的咖啡馆在上海外滩，
如今的上海俨然一座“咖啡之城”

5.
萃取，
是一杯咖啡风味的最高展示

征服山羊的“咖威”

早在公元6世纪，咖啡就在东非的埃塞俄比亚被人们发现，但由于年代过于久远，咖啡是如何被发现的早已无从准确考证，然而有关咖啡起源的古老传说却随着咖啡在全球的风靡流传到了今天，且在不同版本的起源传说中，“山羊发现咖啡”这一版本最为有趣。

相传一位牧羊人发现羊群在吃了一种植物的树叶和果实后变得格外兴奋，整日追逐嬉戏、横冲直撞，即使到了深夜也不肯休息，双目通红地奔来跑去，令人费解。出于好奇，牧羊人也食用了这种神秘植物的果实，随即也变得和羊群一样兴奋，开始手舞足蹈起来。这古怪的一幕恰巧被附近修道院的僧侣撞见，在试着食用这种神奇的果实后，僧侣们喜欢上了它，并在每晚的夜间祷告时刻，喝一些用果实煮成的汤水保持清醒。

这种拥有让山羊和人都兴奋起来的神奇果实就是我们今天知晓的咖啡果，最开始，这种果实被称为“咖威（Kaweh）”，源自希腊语，意为“力量与热情”。

伊斯兰教的“酒”

虽然咖啡起源于埃塞俄比亚，但将咖啡文化传播开来的却并不是当地人，伴随着埃塞俄比亚古帝国阿克苏姆的扩张，咖啡在六世纪时首先传到了阿拉伯半岛，到十五世纪时已经在包括波斯、埃及、土耳其和北非在内的伊斯兰教世界中广泛流传。伊斯兰教世界的居民饮用咖啡的时间相当久远，也因此咖啡有时被称为“伊斯兰教的‘酒’”，甚至有人猜想，阿拉伯文化中喜欢辩论、固执己见、冷静理性特点乃至整个伊斯兰文化，都与咖啡给大脑带来的兴奋和清醒的影响有关。

但在那时的伊斯兰教世界，咖啡并不是全民饮料，而是一种价格昂贵的保健品，只有上流阶级才能享用。直到1517年，苏莱曼一世完成了埃及、阿拉伯和奥斯曼帝国西北部的大一统，才让咖啡彻底普及开来，成为一种与牛奶和酒同样重要的饮品。随后，奥斯曼在1536年占领也门，控制了也门出口咖啡的摩卡港，使得咖啡豆从也门出发，途经埃及苏伊士抵达了汇集威尼斯与法国商人的亚历山大，最终进入欧洲。

咖啡的环球之旅

世界上的第一个咖啡馆由来自阿勒波的哈金（Hakim）和来自大马士革的杰姆（Dschem）于1554年在君士坦丁堡开设，咖啡馆被人称为“高教养人士的学校”，日日夜夜都能看到人们在咖啡馆里对着棋盘冥思苦想，听到思想家就着咖啡与人展开辩论。一百多年后，欧洲的第一家咖啡馆也在威尼斯的街头诞生，不久，巴黎和维也纳紧随其后也相继开立了自己的咖啡馆，且维也纳的第一家咖啡馆创造了日后风靡全球的牛奶咖啡，并推出了咖啡、牛奶、小面包和煎饼的黄金搭配，成为后来形式层出不穷的咖啡馆的源头。

随着大航海时代的开启，咖啡通过一艘艘帆船被运往各个国家，且在17世纪海洋贸易中扮演主要角色的“海上马车夫”荷兰，将咖啡幼苗移植回国，并在他们位于东印度的殖民地爪哇岛、苏门答腊岛、帝汶岛、苏拉威西岛等地大面积种植，自此咖啡传播到东亚国家，开始遍及世界，从不为人知的豆子到进入家家户户的厅堂，咖啡用了100多年的时间。

中国茶与咖啡的碰撞

据说日本最初的咖啡就是荷兰人从长崎的港口带入的，而直到1884年，英国人才首先将咖啡传到中国台湾，并开始在台湾种植咖啡树。咖啡进入中国大陆则在1892年，由法国传教士从越南带到云南宾川县，那里也是中国大陆最早的咖啡种植地。至今，中国的咖啡种植仍主要集中在云南，但随着咖啡被越来越多的国人所喜欢，如今在海南、广西、广东等省份也都有了咖啡种植基地。

然而咖啡一开始在中国的传播速度却比较缓慢，作为一个有着近五千年饮茶历史的国家，中国人更习惯于喝茶，而不是浓黑苦涩的咖啡，因而在传入中国后相当长的一段时间内，咖啡并没有引起足够的关注和热情。直到20世纪30年代，中国最早的咖啡馆才在上海滩开放，那时咖啡被上海人称作“咳嗽药水”，可见人们对咖啡并不喜爱。多数咖啡馆的咖啡仅供外国水手们聊解乡愁，或是供那些从海外归来的华侨延续已经习惯的西式生活，咖啡远未走入中国人的生活日常。





5.

三次咖啡浪潮的交织

咖啡真正成为中国人生活的一部分，要等到20世纪80年代第一次咖啡浪潮在中国的兴起。速溶咖啡和罐装咖啡是这一时期的产物，虽然牺牲了咖啡的口味与质量，但换取了咖啡产品在中国的大量普及。1988年，雀巢公司在东莞成立合资公司，80年代末，雀巢咖啡的广告语“味道好极了！”回响在中国的街头巷尾，是很多人的童年记忆。甚至于，在接下来的近十年时间里，许多人以为“速溶咖啡就是咖啡”。而随着速溶咖啡逐渐被国人接受，麦斯威尔、哥伦比亚等咖啡巨头纷纷来中国设立分公司，把咖啡产品销售到中国。

第一次咖啡浪潮在中国还未退去，以反省第一次咖啡浪潮、注重咖啡品质，并将喝咖啡的重点放在了解咖啡故事和注重社交体验的第二次咖啡浪潮迅速席卷中国。星巴克就是这次浪潮催生的代表品牌。1999年，星巴克在北京国贸开设了中国大陆第一家门店，新鲜的意式浓缩和品类各样的花式咖啡很快获得了人们的喜爱。且此后对于咖啡，国人不再仅仅理解为速溶咖啡，而对于去喝一杯咖啡，人们也不再只是当做买一杯或冲一杯饮料，端着美味咖啡在有着舒缓音乐和柔和灯光的咖啡馆聊天，成为喝咖啡的含义。

而随着全世界人民对于咖啡的热情不断高涨，世界咖啡师大赛（World Barista Championship, WBC）在2000年开办，拉开了以“强调咖啡产品本身”，即咖啡产地、处理方式、制作手法等以产品为核心要素的第三次咖啡浪潮。在这一浪潮的影响下，以“精品咖啡”为理念的精品咖啡店开始在国内出现，越来越多的人开始追求一杯好咖啡。

在仅约30年的时间里，中国历经了三次咖啡浪潮，且基于不同的人对于咖啡的不同需求，这三次浪潮仍都在中国继续着、交织着。此外，虽然人们出于不同的目的选择了不同形式的咖啡，但越来越多人开始对享受一杯美味咖啡产生浓厚的兴趣，对于咖啡品质本身的追求亦不断提高，精品咖啡文化正悄然在中国落地生根。咖啡文化研究者韩怀宗说，咖啡正逐渐“返璞归真”，从1400年前的一颗咖啡豆开始，人们再次回到了咖啡本身，回到了它最初的魅力之中。

一杯饮料的文化 故事背后的隐性叙述

The Invisible Narrative Behind
the Story of a Drink's Culture

当 $C_8H_{10}N_4O_2$ 这个化学式，遇见了脂肪、蛋白质、乳糖与水分，味蕾就会开始体验一种随波浪沉浮的感受——初次尝试时并不会喜欢，随着时间的推移，你慢慢开始接受，并最终成瘾。

“……就像车夫鞭打马一样。神经收紧、刺激，并将产生的火花传到脑子去。然后脑子里所有的东西都不见了：思绪如庞大军队行军般前进，仿佛要进行大战一般；记忆则像是拿着随风飘动的旗子快步迎面而来；对比像是轻骑兵一样急如奔马；而逻辑思考则像是火箭，它的炮火带着呼啸声疾驰而过；灵感则犹如射手般集中在阵地里待命。”巴尔扎克写道。这位法国文豪对被称为“咖啡”的这杯深色液体有着复杂的矛盾情结，一如他最伟大与最浪荡不羁的人生。

当然，这仅仅是一种表层叙述。无论是19世纪的欧洲知识分子，还是21世纪的现代人，我们精神世界的清醒、困惑与彷徨，是通过隐性叙述得以展现的。与巴尔扎克同时代的法国历史学家尤利斯·米歇雷（Jules Michelet）曾提出一个没有医学根据的论点：“咖啡，这种普通的饮料对思维有强大的影响，相对于含酒精的饮料，咖啡能提升精神的清醒与精确，驱走摇摆沉重的思考方式，让真理散发出光与热。”

◇◇◇ TEXT / 阿饼 ◇◇◇



1.
当 $C_8H_{10}N_4O_2$
遇见脂肪、蛋白质、乳糖与水分

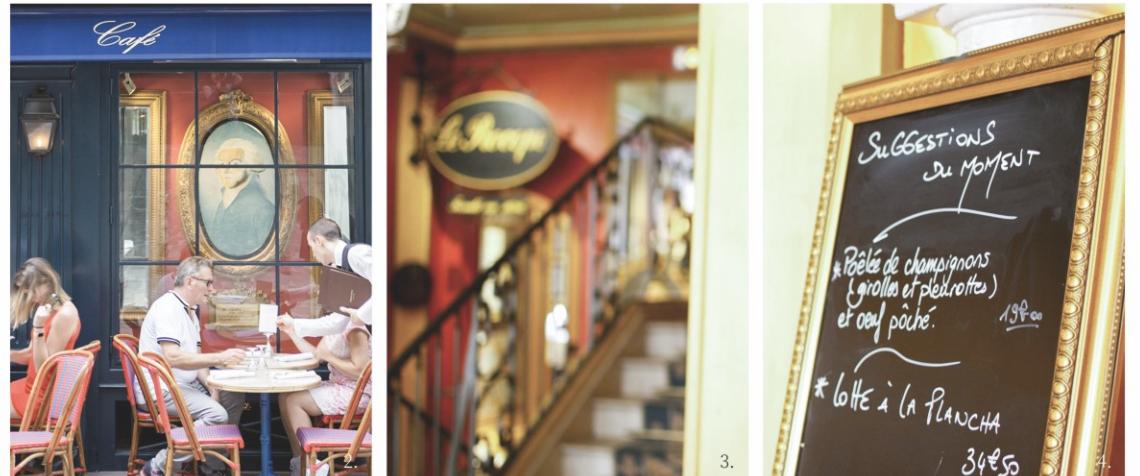
2.
露天的咖啡馆，
给予空间无限疏落与延伸感

3.
巴黎是一席流动的盛宴，
咖啡馆是每个时代
“流动盛宴”的见证者

4.
每一杯咖啡，
都来自不同庄园、拥有各自的故事

5.
分享咖啡，
寻找生活的联结点

6.
提拉米苏、泡芙与黄油面包，
咖啡之挚友



在欧洲咖啡屋的知识分子眼中，咖啡是“棋士和思想家的牛奶”。那群每天聚集在普寇咖啡馆（Le Procope，巴黎现今营运中的最古老咖啡馆，也是全世界最老的咖啡馆）的先知们，用他们敏锐而犀利的目光见证着这种深色饮品照亮了1848年——欧洲革命年；也见证着这杯饮品如何消减孤独，减少孤立无援的学者们思想中的偏执，如何让他们组成联盟，传播新的人文主义。

但咖啡最初并无意肩负如此历史重担，它毕竟只是一味来自阿拉伯世界的饮料。1732年，咖啡在德国流行，同时也成为人们争论的焦点。正是这一点激发了约翰·塞巴斯蒂安·巴赫创作了诙谐曲《咖啡康塔塔》（Kaffeekantata），唱词表达了女儿祈求父亲不要制止她对咖啡的嗜好：啊！多么甜美的咖啡啊！比情人的一千个香吻还要甜蜜，比麝香葡萄酒更醉人……

在威尼斯的佛罗里安咖啡馆（Caffé Florian），人们坐在大理石的小桌子旁，浅啜着茶或咖啡，吃个可颂面包，外加一份佛罗里安的特制糕点“葵奇”（Quiche）。大家都知道这里有哪些客人往来，歌德、司汤达、缪塞、拜伦爵士、乌戈·福斯科洛（Ugo Foscolo）等。黄昏时分，咖啡馆门前的广场就变成了

一个很大的客厅，被环状拱廊上的煤气灯照得通明，男女老少、街头艺人、土耳其人及一些希腊人，在逐渐布满繁星的夜空下游走，耳畔是不远处传来的是小咖啡厅乐团所演奏的略带热情的乐曲——施特劳斯的华尔兹、阿根廷探戈、《夜晚的陌生人》……

这些耸立在大运河（Canal Grande）上的文艺复兴时代的宫殿并不完全属于威尼斯，它出现在数百年后一个美国电影导演伍迪·艾伦的《午夜巴黎》（Midnight in Paris）的银幕上。只是现代人的思绪混乱了：那些气氛美好的深夜聚会，究竟是不复存在的历史回忆，还是一场想象大胆的时间游戏？

还好，我们还能在现实中寻到一些存在痕迹，证明咖啡之于西方文学，正如酒精之于莎士比亚戏剧、茶之于东方禅道。在布拉格联合咖啡馆，侍者领班派特拉喜欢打量着一位客人，雅洛斯拉夫·哈谢克——《好兵帅克历险记》的作者，对他说：“您在短篇小说里也要写一点关于黑咖啡或水果馅蛋糕的内容，这样我才能确定您是一位真正的作家，哈谢克先生。”

事实上，不只是这些客人，咖啡馆的侍者也被评论学者卡尔·克劳斯仔细地品头论足。“对于咖啡馆顾客

“对于咖啡馆顾客在文学上的努力付出，使者们在外表上已经表达出完全的认同。基于一种骄傲的意识，他们不认同介绍工作给他们的咖啡馆同业协会，反而认为他们属于作家协会。”

在文学上的努力付出，使者们在外表上已经表达出完全的认同。基于一种骄傲的意识，他们不认同介绍工作给他们的咖啡馆同业协会，反而认为他们属于作家协会。”

然而，咖啡在文学和电影中鲜有充当主角的机会，它总是隐没在背景里，作为一个符号、一种介质、一场过渡。当银幕前的人物以非语言的方式透露了许多细节信息——意式还是美式、加不加糖与奶、糖奶的比例、杯子的数量，咖啡就成为角色们的缩影，其旁观者属性赋予了它更多的叙事引导功能。

最典型的例子莫过于《咖啡公社》（Café Society）。这部电影展现了上世纪三四十年代美国上流社会俱乐部的风情与普通犹太人家庭的生活细碎，全片却没有出现过一杯咖啡，只有不断过场的琳琅红酒，似是伍迪·艾伦开的第一个玩笑。

稍微细究一下你就会发现，原来Café Society这个词据说是《纽约新闻报》的记者莫里·亨利·比多·保罗（Maury Henry Biddle Paul）于1915年首次提出，用来形容当时纽约、巴黎、伦敦聚集着一群最漂亮、优雅的上流人士的场所——名流、政客、明星，他们总有穿不完的漂亮行头和吐不尽的时髦八卦，“人人都爱爵士乐”，一切都是艳丽浮华，却也是镜花水月的。

那是属于古典好莱坞、布鲁克林夜总会的全盛时期，在历史上有且仅有这样一次。保罗写的八卦报道早已朽烂，唯有Café Society这个词还锃亮地留在历史中。说到这里也就理解了伍迪·艾伦内心的“乡愁”：无论是午夜巴黎里“快闪”的大文豪，还是好莱坞夜总会里的“了不起的盖茨比”，苟且于衣食富足时，内心是否还



6.

能保持对深远意义的憧憬？毕竟，哪个时代的歌舞升平背后，不是一地鸡毛？

当然，绝大多数以“咖啡”为关键词的故事，还是发生在咖啡馆里，例如《咖啡》、《桥上的咖啡》、《花神咖啡馆》、《第36个故事》、《温柔时刻》、《海鸥食堂》、《咖啡·时光》《法式炒咖啡》、《语词，语词，语词》、《咖啡馆里的女孩》等等。说出那句“如果我不在咖啡馆，就在往咖啡馆的路上”的奥地利诗人兼散文作家彼得·艾顿伯格，还说过更狠的话：“你恨人类，而且鄙视人类，但无法离群索居——到咖啡馆去！”与其说咖啡馆是人间的缩影，它更像是一座岛屿——它是主流社会大陆的边缘，也是孤独海洋的中心；而这座岛屿上的人，同样介于主流世界的边缘，与孤独世界的中心。

美国导演吉姆·贾木许 (Jim Jarmusch) 的《咖啡与烟》是少数除了纪录片以外以咖啡为主角的电影作品。95分钟里，每部短片情境与对话各异，不变的是总会在某个时机点现身的咖啡与烟。尽管谈的是时而予人丧颓联想的咖啡与烟，这部电影的风格却是在琐

碎的即兴闲聊中，穿刺出冰山底下的浮世绘。“我都睡觉前喝，我睡前喝很多咖啡，做梦飞快，可以梦见像他们架在印第500赛车上的镜头那样，车上架个摄影机，影像呼啸而过，梦境一个接着一个。”剧中，罗伯托·贝尼尼 (Roberto Benigni) 一边手抖着喝黑咖啡，一边碎碎念着。

作为主角的咖啡依然是隐性的存在，它是液体状的文思与话术，一吸一吐一举杯间，透露出许多内心世界的秘密；它也是个体们产生共鸣的导体，蒸馏出有趣的琐碎日常；它还是一段社交尴尬里的留白，屡屡填补不知所措的沉默片刻；它甚至什么都不是，只是在噪音、体温、酒精及烟草所形成的烟雾屏障中发展着情节。

咖啡的意义，很多时候就是它们的无意义。它永远扮演着支撑无助人的角色，它以“非积极”的方式让你从当下短暂抽离，保护着我们不至于过早接触到生命的真相——那是一种残酷却又不值得推敲的失望与虚无，它没有句点，只能省略。所以，比起大量空洞无意义的言语，不如“再续一杯”吧。

一种生活美学的态度 咖啡馆的仪式和精神



A Kind of Attitude on Life Aesthetics
the Ceremony and Spirit of Café

欧洲有一句谚语：早上不先来杯咖啡，简直就没法直面人生。相当直白地说出了我的病症。作为一个loading时间比较长的人，每天从起床到出门，总需要很长一段时间的待机状态。此时，一阵好闻的花香，一段好听的音乐，一杯咖啡，赤着脚在房间里走来走去，想着今天要完成的事情，挑选出门要穿的衣服，一天的自在和安定，便沉到一杯咖啡里。

还有一个更温柔深情的版本。烟嗓子大叔约翰尼·卡什 (Johnny Cash) 在被问到关于天堂的定义时，回答：今早，与她，咖啡。六个单词，简洁明了，又摧枯拉朽。后面的故事简直能写一部厚厚的爱情小说，但他只需要六个单词。

因为，人生这冗长一餐，咖啡是最温柔的调剂。



1.

1.

一份别致的拉花，从树叶与桃心开始

2.

明媚宁静的五月，咖啡在玻璃杯里绽放香气

3.

咖啡的热度，足以温暖微凉的早晨与凛凉的午后



咖啡馆里的流动盛宴

咖啡伴随着我度过了无数写稿的时光，简直就是一个微型加油站。无论是微酸还是淡淡花果香，或者是细腻温柔的牛奶泡沫，都会让人短暂失神，思绪拐一个弯，走入小径分叉的花园。

关于在咖啡馆写作的妙趣，海明威在《流动的盛宴》里描述得很精彩。他写自己在圣米歇尔广场的咖啡馆，当他从创作中抽离片刻，抬起头来：“一个少女走进咖啡馆，独坐在靠窗的桌旁。她很美，脸色鲜润……我看着她，她撩到了我，让我兴奋起来。我希望可以将她写进故事或其他哪里……”

而当作家低下头去继续写作，很快又沉浸于内心的世界：“故事自行恣肆推进，我简直都跟不上。”每次抬头，或削铅笔时，海明威都会注视那个少女，陷入想象与创作的兴奋之中：“我想：我看到你了，美人，你现在属于我了，无论你在等谁，无论我是否还能再见到你。你属于我了，整个巴黎都属于我，而我属于这笔记本和这支铅笔。”光是他的内心戏就足够写一本小说了。

女作家的版本们则要温柔诗意得多。夏洛蒂·勃朗特在

《简·爱》里说：“明媚宁静的五月，日复一日……咖啡很热，我把脸上突然泛起的红晕看作是它的缘故。”珍妮特·温特森在作品里写：“我是那种会为了与你相见喝杯咖啡，而错过一班列车或飞机的人。我会打车穿越全城来见你十分钟。我会彻夜在外等待，假如我觉得你会在早晨打开门。”

真美好啊，即使不能相见，一杯咖啡的热度也足够温暖每一个微雨的早晨。

咖啡馆是一种荫蔽

不只是作家们离不开咖啡馆，越来越多的人，把咖啡馆当成了延伸的办公空间。有研究显示，70分贝的噪音最利于从事创造性的工作。还有一个名叫coffitivity.com的网站，专门给去不了咖啡馆的人播放咖啡馆特有的背景声。

但在我看来，更重要的是咖啡馆给我们提供了“观众”。心理学的社会促进效应认为，共同工作或有其他旁观者会提高人们的工作效率。在咖啡馆，“葛优瘫”没了硬件条件。当身边的人看上去都在认真工作

和阅读的时候，抱着笔记本的你我也不大好意思游手好闲。而咖啡馆的另一大妙处在于，它不像卧室和家那样令人慵懒，又不像办公室那样过于正式，使工作也有一些轻松惬意的味道。

我们对咖啡馆上瘾，或许是因为我们想要摆脱某种孤独，又不希望被打扰。对这种微妙的心态，奥地利小说家阿尔弗雷德·波尔加有句绝妙的评论：“咖啡馆里大部分的人，对世人的厌恶与对世人的渴望同样强烈，想要独处，却需要有伴来独处。”于是，咖啡馆成为我们生活中一座寂静的庙宇，供孤独藏身。

所以常常会回想生命里的那些咖啡馆，它们的光线、温度与气息，有些短暂停留，有些一再路过。它们散落在不同季节不同国家不同城市里，说不同的语言，有不同的天气。

在特拉维夫四千多年的雅法古城，蜿蜒的大理石巷子，很多艺术小店和咖啡馆藏身其中。闲逛，逛累了，便可随处挑选一家小咖啡馆小憩，地中海的风吹过来，不远处的海滩上有人游泳，有人跳舞，直到暮色从四面八方涌来。落日的余晖浮在脸颊，古城上一弯半月，像从一场浅眠中醒来，温柔朦胧，一瞬间脚踩空，乐器全停指挥静止。

咖啡这种又古老又年轻的饮品，似乎自身就携带着艺术气息，所以越来越多的咖啡馆，开进了美术馆、博物馆和图书馆里，还常常承担着艺术传播者的角色。东京有一家genron（意为“言论”）咖啡馆，是早稻田大学客座教授、哲学家东浩纪开

的。genron不但举办各种学术与批评领域的专家讲座，还开设培养科幻作家、艺术家、漫画家以及批评家的课程，以此为据点出版批评杂志和图书。

在城市中，很多咖啡厅也会经常举办一些展览和文化艺术沙龙。艺术、戏剧、文化、书籍、摄影，仿佛世间的一切美好，都可化在这杯小小的人类饮品里。

咖啡版的“深夜食堂”

在绝大多数有咖啡传统的国家，咖啡馆都是孤独城市生活中温情脉脉的小驿站。墨尔本被称为世界咖啡之都，有数不清的好咖啡馆，但不管走进哪一家，都能感受到一种友好的氛围，让一个异乡人有种难得的安全感。他们特别擅长把标准化的服务，变成一种熟人式的交流。

Seven Seeds咖啡馆的创始人Mark Dundon被称为澳洲精品咖啡之父，但走进这家久负盛名的咖啡馆，你依然能感受到特别亲切的氛围。它既是咖啡馆又是

“实验室”，烘焙间和咖啡区只隔着一面玻璃墙，你可以一边享受一杯好咖啡，一边现场观摩烘焙师们如何像科学家一样，出产一包包新鲜跳动的咖啡豆。

咖啡馆在提供一杯好咖啡的同时，也在扮演着“生活社区”的功能——“坐在你身边的人”，才是咖啡馆的真正意义所在。在悉尼遇见开咖啡车环游澳大利亚的Paul，他也是澳洲最早推广精品咖啡的咖啡师之一。除了潜心钻研烘焙配方和出品技术外，他还专门定制了一辆社区咖啡车。

他经常把咖啡车停在路边，等着一拨又一拨上班的路人经过，然后不停地送咖啡给他们试喝，有时一个早晨能送出四五百杯咖啡。他希望让更多人品尝到他的单品咖啡，并记住每个咖啡豆农场主的名字，因为对他来说，一起喝过咖啡的就算是真朋友了。

印象最深刻的，是开在东京筑地市场旁的“爱养咖啡”，已经有近百年的历史。老板夫妇已近古稀，仍在吧台后面一丝不苟地制作咖啡。店里的客人也多是



4.



5.



4.
咖啡馆，是深夜的疗愈

5.
咖啡与花房的无缝连接

6.
这是城市中的奇妙联结点

几十年的老主顾，一张报纸、一杯咖啡，好像一生的时光都浓缩在了这杯咖啡里。

我们身边的很多咖啡馆也在承担着这样的角色。它们串联起很多人的白天和黑夜，也维系着很多朋友的相聚和陪伴，像咖啡版本的“深夜食堂”，是我们城市生活里的小小心脏。

咖啡馆就是我们的人生

或早或晚，每个人迟早都会找到属于他的那家人生咖啡馆，然后守着自己的一方小小私域，又能够随时与周遭发生奇妙的化学反应。比如，跟咖啡厅里的猫成为朋友，总忍不住要带上好吃的去探望；比如，与同样来来的人渐渐熟识，慢慢成为朋友，因为添加了人的故事，咖啡馆也成为小小的人间小剧场。

咖啡馆越来越成为城市里的魔力空间，它既是公共的，又很私人；它既充满仪式性，又轻松惬意；它让人们享受独处，又让人们互诉衷肠。

它有时是法式长窗的静谧空间，白玉兰盛开，钢琴声若有若无；它有时又是亚热带雨季，两只黑漆漆的瓦罐在火上扑腾腾地煮出“瓦罐咖啡”，黄昏将雨，薄阴天气。

人生散落，生活总需要惬意喘息的瞬间。真正的孤独也不需要说，只需要找到属于每个人的人生咖啡馆，然后，等待被一杯咖啡温柔击中。

生活 / LIFE

游走、体验、追寻、品味，
此刻，我们心怀万千，将一切绚烂之物收归囊中，徜徉于雅致的品味，感受时尚潮流的先锋，
将时光雕刻成美丽的梦想，用细心去酿造生活的甘醇。

P84-P91

皇家代尔夫特蓝瓷：
属于荷兰皇室的“国宝蓝”

P94-P101

埃塞俄比亚
浆果与青草风味的自由交织

P114-P121

Coffee craft：
自由的意识空间

P122-P129

西藏非物质文化遗产博物馆：
最接近苍穹的圣地



生活

Royal Delft Blue Porcelain: “National Treasure Blue” Belonging to the

皇家代尔夫特蓝瓷： 属于荷兰皇室的 “国宝蓝”

Dutch Royal Family

在荷兰南部纵横交错的河道之间，有一座散发着古老而静谧气息的小城——代尔夫特。这里是被视为荷兰国宝“代尔夫特蓝瓷”的起源地。它出厂的蓝瓷与中国的青花瓷颇为神似，但近看，代尔夫特蓝瓷上的蓝色和白色似乎蕴含着欲说还休的韵味，给了观者无尽想象的空间。

Text_Yumi Photo_Royal Delft中国官网提供





相传，17世纪英国奥兰治家族威廉三世的妻子玛丽·斯图亚特二世特别喜爱代尔夫特蓝瓷。每年，荷兰东印度公司总会将最精美的陶瓷为英国王室留下，玛丽为了臻藏这些精妙绝伦的瓷器，单独开辟一间瓷器房。由此，她也成为了荷兰代尔夫特蓝瓷的守护人。

如今，历经300多年历史的洗礼，代尔夫特蓝瓷仍然令欧洲皇室爱不释手，而陶瓷上那一抹独具特色、引人无限遐想的独属于荷兰皇室的“国宝蓝”，也已成为仅次荷兰郁金香的存在，备受收藏人士的青睐。但鲜为人知的是，若要追溯代尔夫特蓝瓷的成名史，还需从中国的青花瓷说起。



01.代尔夫特蓝瓷正变得越来越生活化

02.由代尔夫特蓝瓷制作的颜料盘

03.画师常使用氧化钴颜料描绘花纹

与青花瓷的不解之缘

就像中国的景德镇一样，代尔夫特是一座以瓷器出名的小城。在这里，人们可以见到传说中那一抹最纯正的代尔夫特蓝。

代尔夫特对瓷器的钟爱源自17世纪早期。当时，东印度公司的商船把中国大量精致的青花瓷器带到了欧洲。这种白底蓝花的瓷器在荷兰大受欢迎，给当地的陶器工艺带来了很大的冲击。陶匠们为改变陶瓷市场惨淡的处境，开始模仿中国的青花瓷以满足人们的需求。

但在制作过程中，陶匠们并非一味仿制青花瓷繁复的花纹和素雅清新的蓝色，而是吸收了青花瓷透明如水、质薄轻巧的釉质特点和运用钴料上色烧制的染蓝技术，并借鉴了日本彩画技法后，重新赋予瓷器不一样的颜色和文化寓意，创造出了别具风采的代尔夫特蓝瓷。



独具一格的“蓝陶”

代尔夫特蓝瓷的制作，首先需要将特殊的黏土用水搅拌后注入模具中，待干燥收缩后获得最初的素胚，并经过表面处理和初次烧制后，再交给画师。画师使用含有黑色成分的氧化钴作为颜料，在洁白的陶瓷表面绘制花纹或图像。这使得氧化钴的黑色成分在陶瓷烧制时，能逐渐转变为蓝色。与青花瓷制作过程不同的是，在变色的过程中，陶匠们会依次加入不同分量的水，使蓝色最终演化成深浅不一的蓝。

陶匠们不仅对颜色进行了革新，也重新赋予了瓷器全新的花纹和造型。如藏于阿姆斯特丹国立博物馆“瓷版”的伦勃朗《夜巡》。它从1999年开始由两位已经退休的老画师制作，花费大约一年零两个月时间才完成。整幅画由480块瓷片拼接而成，每一块瓷片上的蓝色既宁静平和，却又充满表现力，代表着代尔夫特蓝瓷制作的最高水



01.由蓝瓷拼凑的《夜巡》是博物馆里备受青睐的作品

02.画师在陶塔上作画往往需要极大的耐心和毅力

03.清雅娟秀的蓝瓷，重振了代尔夫特的陶瓷业



平。与之相似的“瓷版”画作还有扬·弗美尔的《戴珍珠耳环的少女》。

代尔夫特蓝瓷的纹饰意象并不仅限于名画制作。热爱生活的荷兰人还会把一些日常的风景画、宠物、花草、人物画像等描绘在瓷器上，这使得代尔夫特蓝瓷更容易被市民阶层接纳。而在造型上，除了瓷砖、瓷瓶、瓷盘，工匠们还发挥丰富的想象力，创造出如著名的郁金香花塔、荷兰瓷鞋，形状不一的动物、玩偶、吊坠、小提琴等独具一格的陶瓷。

陶匠们的创新让代尔夫特的陶器业获得了新生，促使蓝瓷厂在代尔夫特遍地开花。但随着时代更迭，代尔夫特的蓝瓷厂数量却逐渐减少，最后仅剩下一家皇家代尔夫特瓷厂。然而，皇家代尔夫特蓝瓷凭借独特的蓝调和千奇百怪的造型，成为荷兰仅次于郁金香和风车的标志之一，享誉内外。



那一抹骄傲的色彩

皇家代尔夫特瓷厂作为荷兰现今唯一一家17世纪的瓷器工厂，至今仍沿袭数百年传统的手工方法绘制瓷器。这一饱含匠心的工艺手法，使得代尔夫特蓝瓷的质量水平和几百年前保持一致。同时，17世纪的一些花纹因通过模板的维护得以保存不变，让画师们能够轻易制作出与几百年前一模一样的瓷瓶，这也是皇家代尔夫特蓝瓷受到人们热捧的原因之一。

除了这些传统样式的瓷器，皇家代尔夫特瓷厂也会从人们的日常生活出发，设计一些“接地气”的瓷品。如摆放在代尔夫特蓝瓷博物馆内的“瓷车”“瓷钟”

“瓷铃”。瓷厂最富传奇色彩的是，它自1919年以来，一直与荷兰王室联系紧密。每年圣诞节或有皇室成员出生的日子，瓷厂都会为王室制作各式各样的纪念品和礼物，如在2005年为庆祝王储女儿朱莲娜公主

01 · 代尔夫特蓝瓷虽与中国青花瓷肖似，但花纹独具一格
02 · 融合古典和现代审美的Tess van Zalinge系列服装

的诞生，专门设计了两款别致的生日纪念盘；2006年恰逢伦勃朗诞辰400周年，代尔夫特蓝瓷厂也不失时机地推出了以伦勃朗为主题的系列特色产品。不仅如此，欧洲许多王室的生活用瓷、建筑用瓷都来自皇家代尔夫特蓝瓷厂。

皇室的信任，让代尔夫特蓝瓷知名度更加广泛，以至影响了现代的时装设计。其中最为知名的是皇家代尔夫特在2017年阿姆斯特丹时装周上合作的Tess van Zalinge系列服装。精湛的画技和制陶技术与时尚的服装理念共同创作出梦幻般的蓝白服装，端庄典雅又设计感十足，完美融合了古典和现代的审美风格。

如今，凭借几百年如一日的“匠心”，与坚持不懈的“创新”，皇家代尔夫特蓝瓷已是代尔夫特小镇上最引人瞩目的存在，同时也成为皇室尊贵的象征。曾在厂内担任画师18年之久的约翰·威廉认为，这便是皇家代尔夫特蓝瓷能延续300多年荣誉的“秘密”。



Exploring the Coffee Kingdom 踏寻咖啡王国

Text_Sharlene Photo_vcg.com

“人们已经不满足于一杯咖啡是不是来自埃塞俄比亚，而是要喝明白它究竟来自埃塞俄比亚的哪一座咖啡庄园”。2016年，英国咖啡师詹姆斯·霍夫曼出版了《世界咖啡地图》，向人们深入解析各大咖啡产区的种植气候、风味特色与地理文化，阐述原产地与咖啡风味的关系。现在，让我们沿着这幅地图，一路向东，去探访那些令世人赞叹的“嗜啡之地”。



Ethiopia: Free Interweaving of
Berries and Grass Flavors

埃塞俄比亚 浆果与青草风味的自由交织

Text_Sharelene Photo_vog.com

“咖啡”一词源自埃塞俄比亚西南部一个名叫卡法（Kaffa）的小镇。相传在西元六世纪，一位埃塞俄比亚牧羊人在卡法地区的一处原始森林附近，发现羊群吃了一种红色浆果后变得异常活力。他将这种浆果放入口中咀嚼，发现它不仅风味迷人，还有提神醒脑的效果，由此开启了“咖啡”时代。这座森林便是如今的埃塞俄比亚卡法森林，这里的咖啡风味浓郁，口感顺滑，有着明亮的花果酸香和清澈持久的芬芳回甘。



01

咖啡的发源地

众所周知，埃塞俄比亚是咖啡的故乡，世界上大多数阿拉比卡咖啡豆都可以在这里找到。在位于埃塞俄比亚的西南部边境的卡法森林里，许多野生咖啡树与上千种天然咖啡豆在这里蓬勃生长着。

卡法森林的咖啡树少有人工种植，咖啡农们大都采取放任方式，不添加任何化学养料，任其在雨林树木的保护下自然生长。它们以周边林木枯萎的落叶或凋零物、植物的残根作为天然肥料，是名副其实的天然有机树种。土地肥沃、植被丰富、气候温和，在卡法森林这样优越的自然条件养育下的咖啡豆，富有浓郁的巧克力香及葡萄酒的果酸香，入口温和、酸味轻柔，韵味平衡、舒适。

如今，作为咖啡起源地的埃塞俄比亚吸引了越来越多咖啡爱好者，许多人踏上了前往卡法森林寻找野生咖啡豆、制作和品尝最新鲜的森林咖啡的旅程。

来自旷野的咖啡

01. 埃塞俄比亚的咖啡，来自旷野与森林
02. 一支叫作“夏奇索”的神秘原生种



在自然环境下生长的埃塞俄比亚咖啡被称作“旷野的咖啡”，经过千年的演变与适应，保留着咖啡豆最原始、最自然的味道。这些本土野生的咖啡豆又被埃塞人称为“原生种”，正是这些数不清的原生咖啡品种，造就了埃塞俄比亚每个产区所生产的咖啡都具有明显的风味差异与区域特色。

埃塞俄比亚共有九大咖啡产区，其中以西达摩产区与耶加雪菲产区最为出众。在西达摩产区，有一支叫作“夏奇索”的原生咖啡豆，生长于高原之上，高海拔赋予了它丰富的有机物与超高的糖分。夏奇索天然有一股浓郁的综合果香，冲泡时会散发出明快的柠檬柑橘香气，尾韵有茶的醇厚感，《精品咖啡学》一书将它的风味特点归纳为“甜美的柠檬蜂蜜调”。这种清



01.采摘咖啡豆，是全家人的工作
02.成熟豆子的颜色，印染着埃塞女人的头巾
03.混合着泥土尘埃的原始晾晒方式

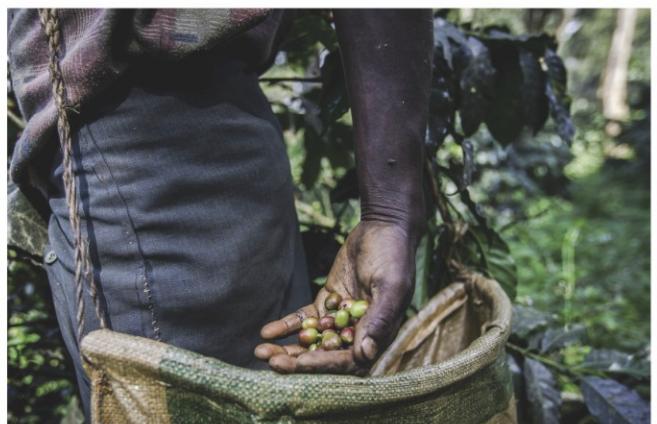
新明亮的风味十分适合用来做夏日冷萃——明媚的甜感加上温和的酸香，总能让人联想起儿时阳光充沛的午后，偷偷喝掉一整瓶橘子汽水的快乐。

耶加雪菲原属西达摩产区的子产区，由于风味突出被独立出来，继而成为非洲最负盛名的咖啡产区。耶加雪菲位于海拔近两千米的小镇上，是全球海拔最高的咖啡产区之一。这里自古就是湿地，在古语里，“耶加”（Yirga）意指“安身立命”，“雪菲”（Cheffe）意指“湿地”。图尔卡纳湖、阿巴亚湖、查莫湖带来的丰富水汽，使这里终年雾气弥漫、四季如春、凉爽湿润，数千种咖啡树茁壮繁衍，孕育出耶加雪菲花香与果香暧昧交织、变幻莫测的独特风土气息。特酿咖啡教育总监洛伦佐·帕金斯曾评论道：“一杯水洗耶加雪菲能够带出来精致的香草香和香甜果味，堪称无与伦比，这是埃塞俄比亚咖啡最经典的顶级代表。”正是这样与众不同的风味，使耶加雪菲一夜之间暴红国际，成为咖啡行家的追捧对象。

神秘的咖啡仪式

“所有的埃塞俄比亚人都以他们的咖啡为傲。”在埃塞俄比亚，咖啡既是一种信仰，又是一种文化。埃塞俄比亚的咖啡只有40%左右用于出口，其余则被用于各种各样的习俗中。例如，婚礼上人们会用咖啡豆与咖啡浆果、黄油与盐一起熬成粥；驱除霉运时会把咖啡与蜂蜜以及各种草药混合制成药；而在日常饮用习惯上，埃塞人会在咖啡中加入很多砂糖，或是根据个人喜好放入黄油或者食盐。





此外，埃塞俄比亚还有着最庄严、有秩序的“咖啡仪式”（Buna Ceremony）。在咖啡仪式上，埃塞人将未烘焙过的青绿色咖啡豆直接放在桌上用火烤，主人一边唱着歌，一边把冒着烟的豆子传递给大家，让大家分享浓烈的咖啡香气。咖啡豆烘好后，由穿着传统服饰的埃塞女人将咖啡豆倒入筒状的臼中耐心舂碎，再将捣碎的咖啡倒入沸腾的陶壶慢慢煮熟。

这是一个漫长的过程，约为2-3小时。咖啡仪式每天都在进行，它的目的在于“得到结论”，可能是针对一场求婚，也可能是一次家庭冲突的调节。在仪式中，第一杯咖啡被称为Abol，是最重要也是最难喝的一杯。如果是在解决冲突，你必须勇敢地喝下这一杯，并叙述自己的观点；第二杯称作Tona，是再次加水煮制而成，口感依旧强烈。如果对方接受了自己的观点，则会将其喝完；如果对方没有喝，则不会有第三杯。第三杯称作Baraka，当事情得到解决且结论令人满意时，它象征喜悦，往往年轻一代会受邀来喝这一杯。

01
03
05
02
04

01. 从树上摘下青绿色的咖啡豆
02. 在余火上烘烤出香气
03. 倒入筒状的石臼中耐心舂碎
04. 将捣碎的咖啡细粉放入陶壶中慢慢煮熟
05. 在埃塞，通常由女主人为宾客倒咖啡
06. 与咖啡一起端上的，还有黄油、砂糖或食盐

埃塞人具有天然的咖啡基因，咖啡自古是他们文化的一部分，象征着力量、生命，甚至是权力。在这里，你可以拒绝参加婚礼，但绝不能拒绝参加咖啡仪式。曾有人戏言，埃塞俄比亚的80多个部族之所以能够和谐相处，必须归功于咖啡。这虽是玩笑话，却也有理有据。因为，对埃塞人而言，咖啡已经成为了一种信仰。

Costa Rica: A Wonderful Balance Between Wildness and Solemnity

哥斯达黎加 野性与庄严的绝妙平衡

Text_Sharlene Photo_pxhere

哥斯达黎加，这座一侧是浩瀚冰冷的太平洋，另一侧是热带加勒比海域的纯净之城，它所产出的咖啡豆，研磨成咖啡后具有独特的味道，类似花香又有隐隐约约的水果香气，清新浓郁，仿佛能透过皮肤将整个身体浸润，让人不由联想起蒙特维德云雾森林的天然野性与圣何塞教堂的庄严肃穆。



01

01.野生的浆果，在阳光下闪亮剔透
02.生长于哥国火山脊的庄园咖啡



02

-103

来自庄园的咖啡赞礼

多卡庄园（Doka Estate）是哥斯达黎加一个拥有70多年历史的咖啡庄园，坐落在波阿斯火山的斜坡上。这里只产一种咖啡豆，即优质的阿拉比卡豆。由于同时受到太平洋、大西洋洋流与海风的调控作用，又处于海拔达2000米的高耸火山上，多卡庄园的咖啡浆果得以在肥沃的火山灰土壤与高海拔冷凉的环境中缓慢成长。

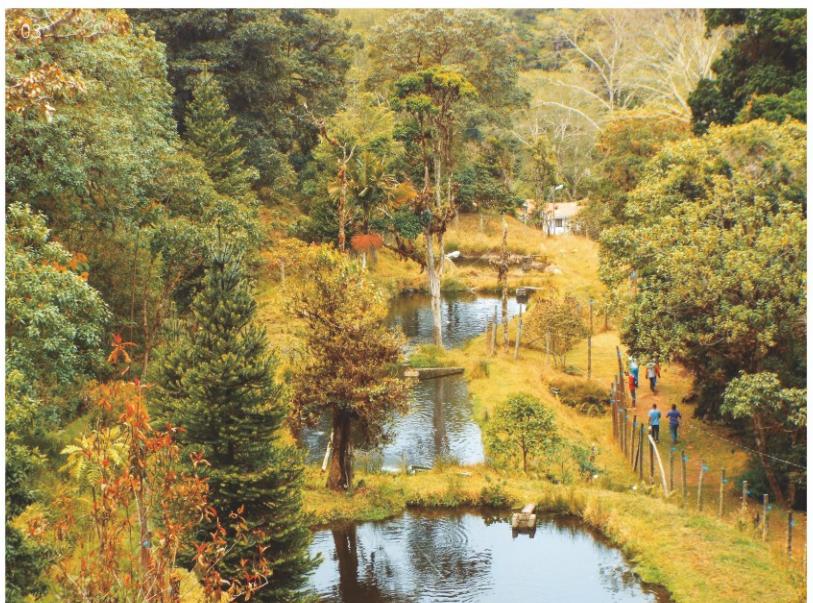
当你走进这个庄园，导游会亲切地为你讲述咖啡豆从一粒种子成长为一棵成熟咖啡树的过程，以及咖啡庄园的历史、植物的生产和品种、地区的地理位置以及传统的咖啡种植方式。在这里，你还可以亲自到种植园体验采摘咖啡豆的过程，走进咖啡储存仓库里感受

生豆的香气充盈鼻腔的感觉。如果想喝一杯新鲜的现磨咖啡，这里有绝对专业的咖啡房和大量的咖啡原豆可供选择。如果对咖啡豆的脱浆和发酵过程感兴趣，庄园内一座在2003年被宣布为“人类建筑遗产”的咖啡豆加工厂能够满足好奇心。优美的环境、品质上乘的咖啡豆、体验丰富的咖啡之旅，多卡庄园总能让人不虚此行。

咖啡风味演绎国家风情

哥斯达黎加的咖啡素来以明亮、微酸、清澈如风中摇曳的风铃般的风味而著名。少了危地马拉咖啡的尖锐感，哥斯达黎加的咖啡入口温和、柔顺、花果香兼容并蓄，极为平衡，浸浴在这样的咖啡香气之中的国家，也仿佛万物的灵魂殿堂一般澄澈、圣洁。

- 01.讲述一颗豆子到树苗的旅程
- 02.主教大教堂，在庄严的圣地虔诚祷告
- 03.云雾森林里的动物城堡与自然乐园



在哥斯达黎加，95%的居民信奉天主教，因此，首都圣何塞几乎遍地都是教堂，洛雷斯圣母教堂、主教大教堂、梅赛德斯圣母教堂……走进圣何塞，仿佛走进耶稣的朝圣地，随处可见礼拜祷告的人，许多教徒为了表示自己虔诚的内心，甚至跪行进入教堂。不仅如此，哥斯达黎加还是自由、野性的动物城堡。在这里，你可以看到丛林深处隐藏着的顶级掠食者，在树上攀爬的怪异哺乳动物，环绕着奇异的植物与花朵翩翩飞舞的五彩蝴蝶，在云雾森林里穿梭的世界上最美丽的鸟类……

人类、动物、自然在哥斯达黎加和谐共生，共同塑造了这个和谐美好的世外桃源，正如这个国度的咖啡风味一样，诠释着纯净、温和、平衡合一的真谛。



01

多巴湖畔的曼特宁

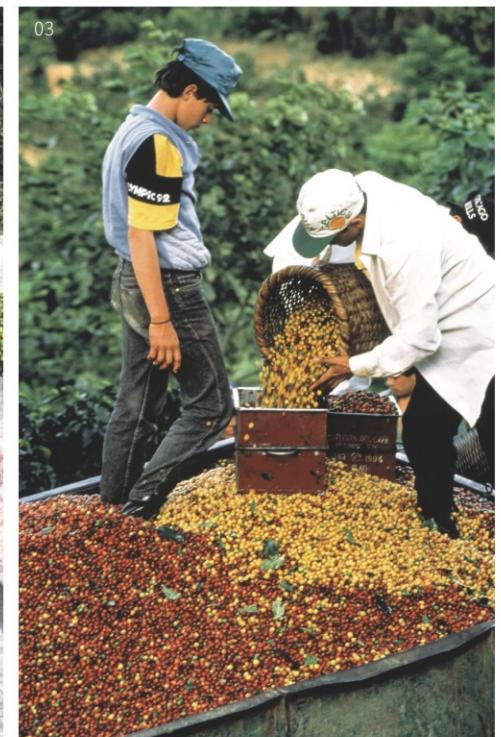
曼特宁被誉为世界上最醇厚的咖啡，具有独特的草本植物芬芳，风味非常浓郁——甘香、纯苦、醇厚，带有少许的甜味和微酸，入口后有攸长的回味和余韵。1888年，荷兰殖民者将“爪哇曼特宁”北移到苏门答腊多巴湖区域，成就了苏门答腊的“近代曼特宁传奇”。多巴湖区域是一个高且波浪起伏的充满蕨被盖的黏土高原，这里的咖啡采用非荫庇种植，不使用化学制品。因而，苏门答腊的曼特宁DP一等酸味很轻、苦中带甜、余味绵长，有一种山野湖水的芬芳。

Sumatra, Indonesia: Bringing a Refreshing Sensory Event

印尼苏门答腊 酣畅淋漓的感官盛会

Text_Sharlene Photo_bing

地壳板块的断裂、碰撞不断磨练着处于环太平洋地震带的印度尼西亚，塑造了印度尼西亚人热烈奔放的性格，也赋予了他们能种植出世上最好的咖啡豆的土壤。著名的两种风味截然不同的代表性咖啡——香、苦、醇厚的曼特宁咖啡和口感圆润，散发着蜜糖、巧克力和奶香味的猫屎咖啡，其原材料便出自苏门答腊。



- 01.将咖啡树苗置于山野湖水中浸浴
02.经验丰富的咖啡农精心挑选优质生豆
03.一道道运输，连接原始产地与普罗大众

位于苏门答腊岛北部马达高原的多巴湖，不仅培育了品质优越的曼特宁咖啡，还养育了苏门答腊岛的一方水土与一方人。它是一个环状的湖泊，形成于约七万五千年前的一次超级火山爆发。当时火山喷发形成的火山灰云霾与硫酸雨导致当时地球上60%的生物灭亡。如今，爆发形成的巨大火山口已被宁静的湖水填满，巴塔克人在湖岸世代延续。在宁静深邃的多巴湖畔，你可以选择躺在草地上，痴情地看着它，也可以选择悠游湖中，尽情地享受它。

世界上最特别的咖啡

印度尼西亚人偶然发现，经过麝香猫肠胃发酵的咖啡豆，风味特别浓稠香醇，于是他们开始搜集麝香猫的排泄物，筛选出咖啡豆冲泡来喝，这就是人们常说的“猫屎咖啡”。由于猫屎咖啡产量稀少，风味与一般咖啡大异其趣，因此广受国际市场的欢迎。



01.在“体内自然发酵”出世界上最独特的咖啡

02.日晒法，浅烘焙，回归咖啡本身浑然天成的味道

03.在咖啡诞生的土地，每一寸泥土、每一方水源皆不相同

传统的咖啡豆采用水洗或日晒处理法，除去果皮、果肉和羊皮层，最后取出咖啡豆。猫屎咖啡却是利用“体内自然发酵法”，即让咖啡豆子先在野生麝香猫的胃里完成发酵，而后经猫排出体外，再清洗干净。经过体内发酵，咖啡豆的蛋白质被破坏，导致苦味降低，反而添加了一股浓郁的酒香味与浓厚的巧克力口感。对于这种奇异的风味，热爱者称其为“人间极品”，厌恶者则认为它“带着哈味和腥味，简直难以咽”。

由于在国际上广泛扬名，越来越多人开始从麝香猫的喂养方式着手研究，试图培育出世界上最优质的猫屎咖啡。如今，印度尼西亚的咖啡农除了给麝香猫喂食优质咖啡豆外，还准备了香蕉、菠萝等各种水果以及鸡肉等食物，让猫的肠道酵素更丰富。这样产出的猫屎咖啡，味道更加饱满，口感更加圆润。

Jamaica: The Long Aftertaste of Spirits and Blue Mountain

牙买加 烈酒与蓝山的悠久回甘

Text_Sharlene Photo_pxhere



01

雷鬼音乐、朗姆酒与蓝山咖啡，是牙买加最热烈的存在。其中，蓝山咖啡蕴藏着牙买加最浓郁迷幻的异域风情。它由牙买加最好的生咖啡豆磨制而成，韵味醇厚、均衡、密实，且富有水果的酸味，能满足人们的各种口感需求。咖啡书上说，“蓝山是这个世界上，唯一酸苦兼备且能让人享受之的咖啡，只需你喝下去就明白了”，而牙买加便是它的创造者。

置身咖啡的山海

蓝山山脉位于牙买加岛东部，因其在加勒比海的环绕下，每当天气晴朗，太阳直射在蔚蓝的海面上，山峰会反射出如海水璀璨的蓝色光芒，故而得名。

蓝山山脉地处咖啡带，拥有肥沃的火山土壤、丰富的降水与适宜的温度，萦绕于山间的浓雾又给予咖啡树天然的荫庇。在这样得天独厚的自然条件下生长的蓝山咖啡具备所有优质咖啡应有的特点：不仅口味浓郁香醇，而且由于咖啡的甘、酸、苦比例搭配完美，整体口感几乎不具苦味，仅有适度而完美的酸味。

01.咖啡的可追溯性，即是追溯至产地、庄园
02.它复杂，但非常温和；它苦涩，但有强烈的醇感



蓝山山脉最高峰海拔2256米，也是加勒比地区的最高峰。顺着山路慢慢向上攀爬，你会发现自己置身于漫山遍野的咖啡树之中，树木依山势旺盛生长，充满勃勃生机，空气中萦绕着咖啡的曼妙气息。而坐在蓝山山顶的白色英式咖啡馆里，品尝刚刚烘烤出来的咖啡豆，听着富有节奏感的雷鬼音乐，饱览加勒比海的秀丽风光，又仿佛置身于梦幻般的蓝色咖啡国度。

蓝山之巅的咖啡城堡

近几年掀起的第三次精品咖啡浪潮，一直在强调庄园咖啡的可追溯性。即是说，人们若想真正了解咖啡豆的风味变化与产品差异，需要前往咖啡产地，踏进咖啡庄园，追溯咖啡豆的起源，才能知道一颗咖啡豆丰富的底蕴、迷人的风味、多变的香气究竟如何产生。

克里夫顿庄园是牙买加至今仍在运转的最古老的蓝山庄园，也是牙买加唯一拥有“热带雨林”标志的咖啡庄园。它坐落在蓝山之巅，园内拥有大片的草坪，四

周云雾缭绕，仿佛一个古老的山顶城堡，自18世纪中期开始，就开始种植和生产咖啡了。

克里夫顿庄园的咖啡豆全部由熟练的工人手工采摘完成，采摘后当天去壳，让其发酵12-18小时，后经过清洗、筛选和晾晒，将咖啡豆的湿度降至12%-14%，再放置在专门的仓库内储存。烘焙后的咖啡豆颗粒饱满、香气浓郁；口感均衡、顺滑浓厚，无论是甜度、酸度、醇厚度都达到最佳水平。其中，牙买加“最优质的蓝山咖啡”——“蓝山一号”便由此而出，它产自海拔1300-1400米的蓝山山脉，采收期最晚、果实成熟度最高。

蓝山山脉独特的微型气候、“蓝山一号”优越的咖啡品种与克里夫顿庄园人两个世纪的技艺传承，造就了蓝山咖啡享誉世界的品质与名声，也让这个坐落于蓝山之巅的咖啡城堡，在时间的长河中，散发着愈发醇厚的韵味。

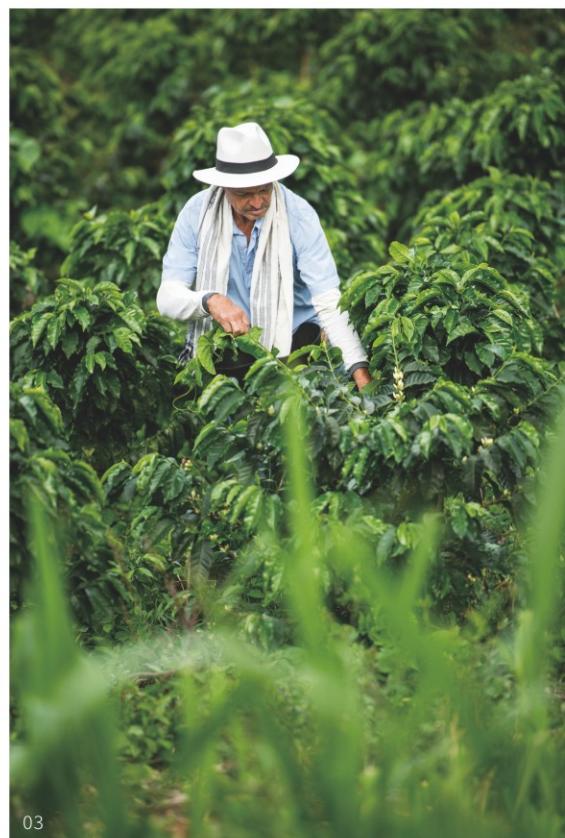


01

- 01 · 最优质的蓝山咖啡，需种植于高海拔地区
- 02 · 育苗是克里夫顿庄园的一大要事
- 03 · 一支“蓝山”，承载克里夫顿庄园两代人的技艺与热情
- 04 · 生豆处理的工序，不止发酵、清洗、筛选与晾晒



02



03



04



Coffee Craft:
Free Consciousness Space
Coffee Craft
自由的意识空间

Text_Antares Photo_Coffee Craft提供

人们形容自己对咖啡的热爱，往往会借用奥地利作家斯蒂芬·茨威格所说的一句话：“我不是在咖啡馆，就是在去咖啡馆的路上。”但一家咖啡馆能够吸引人们，除了经营理念，更离不开独特的空间氛围的创建。这是咖啡馆气质的来源，亦是能将不同的人聚集在一起的神奇魔力。





01

在以往人们的认知里，咖啡不过是一种提神醒脑的日常饮品，但对于热爱咖啡文化的人来说，咖啡不仅能满足人们的生理需求，也如一根纽带般，把相互吸引的人联系在一起，而咖啡馆则是承载这种“联系”的空间。

北京作为一座国际大都市，从不缺乏美好的咖啡馆，Coffee Craft便是其中之一。它像是一座矗立在街头的意识空间，吸引着城市里来来往往的行人。它由英国著名的UUA建筑师事务所（United Units Architects）亲自操刀设计，旨在创建一个灵活的、开放式的空间架构，创造出一个融合有咖啡厅、美术馆、秀场和会议功能的混合空间，探索咖啡空间的另一种形态。

01 拱形的橱窗设计和超大玻璃窗十分吸人眼球
02 冷峻与温暖并存的吧台



—艘流动的飞艇

为了能完美呈现理想的空间质感和布局，UUA建筑师事务所凭借苹果总部大楼的设计经验，从极简、未来感的理念着手，以“工匠的精神”把咖啡文化融入到空间中。他们将店面设计成拱形橱窗的样式，远远望去，咖啡馆的店面令单调的街面多了一些跳跃、弯曲的线条，成为行人关注的焦点。同时，因窗户采用红铜色穿孔铝板和大面积超白玻璃，不论在白天还是夜晚都能形成丰富的光线反射和光影层次，模糊了“内外”的界限，令人感到无形的包容之感。

往里走，咖啡厅分为4个功能区：吧台区、座位区、会议室区和后勤区。令人瞩目的吧台区，由不锈钢和红铜色金属板打造，冷峻的金属质感与温暖的红铜色和谐相融，正如咖啡师与客人之间亲切的对话，令人倍感温暖。而吧台顶部胶囊型的吊顶板和犹如飞艇般悬挂着的吊灯，则是建筑师对Archigram（建筑电讯派）的致敬，也意味着带来第三波精品咖啡文化。

靠近吧台一侧的墙上则悬挂着一幅世界地图，上面用黄铜复古金属开关标注出世界著名的咖啡产区。同

时，那些精致的按钮也一一对应着店内的照明设备，但位于北京的开关是个“例外”，它代表着Coffee Craft的位置，彰显出与众不同的态度。室内巧妙地用一面落地大镜子和金属花坛，实现可以“无限延伸”的沙漠花园及其上方悬浮着的镜面飞碟，使人联想到UFO狂热年代的内华达沙漠51区；以及被随意放置的复古机车，让人联想起在沙漠上自由飞驰的场景，科幻感十足。无论是胶囊型吊灯版、无限延伸的沙漠花园抑或镜面飞碟，它们蕴涵的意象让咖啡馆变得像一艘流动的飞艇，带着热爱咖啡、艺术的人，四处流浪并乐此不彼。



- 01 · 冷静、无限且分工明确的室内布局
- 02 · 标记着咖啡产区和咖啡馆位置的开关按钮
- 03 · 八扇大门隔开座位区和吧台区，丰富了空间的格局
- 04 · 被随意放置的摩托车，增加了空间的科幻感

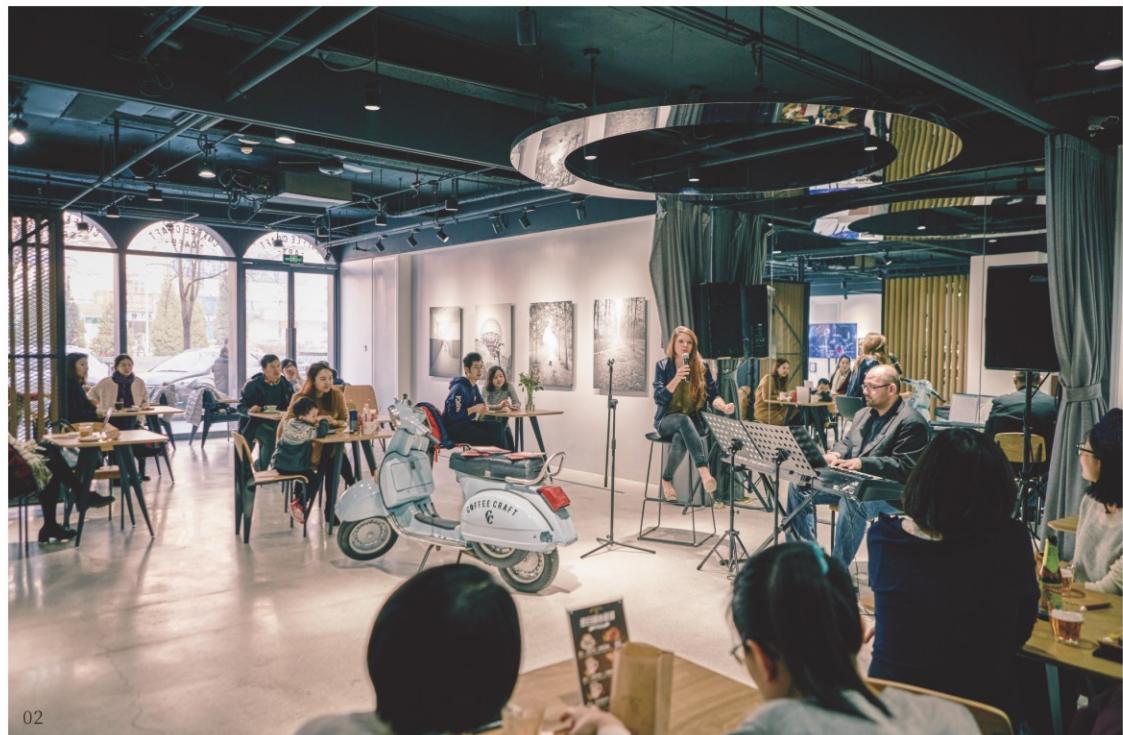




01

01.让人联想到UFO狂热年代的沙漠花园

02.灵活的空间布局支持各种线下分享活动



02

多元化的空间布局

最富巧思的设计，是在吧台区和座位区之间用于构建灵活空间的八扇大门。大门上的关键部位——转轴，由UUA建筑师事务所精心钻研、设计。它的存在，让人们通过一根手指就能轻松推动一扇重大200公斤的大门。

而大门一侧上的菱形钢板网，与光线作用后能形成朦胧的层叠感，同时也可用于悬挂艺术品，增添了空间的艺术氛围；另一侧则有一排联动百叶，在举办活动时，可以关闭百叶进一步遮蔽视线。这些部件，使得

八扇门可以根据客人不同的场地需求和预算，通过打开或闭合百叶大门，以及两组隔帘的开启和关闭变换出多形态的空间，同时在结构上为空间带来了一些秩序和韵律。

简洁、大气、冷静、无限延展的开放式空间设计，是UUA建筑师事务所打造的独特空间概念，曾赢得了2017年上海国际室内设计节“金外滩奖”和2019年意大利A'设计大奖赛(A' Design Award)的殊荣。

凝聚热爱生活的人

室内灵巧的空间布局，令它不仅仅是一家咖啡馆，也可以是艺术展览、摄影活动、创意沙龙等各种活动的分享空间，如希腊大使馆在此举行的“希腊红酒”分享会，MINICOOPER车友沙龙、夏普新产品发布会、吐槽大会线下脱口秀等活动。

同时，多元化的空间格局也为店里定期更换不同艺术家的画展、影展创造了条件。这些富含不同文化理念的艺术画作，为空间注入了不同的性格，吸引着形色各异的人。它就像一座流动的“思想空间站”，为游走在城市里、热爱生活的灵魂，提供一处栖息之所。

它所具有的咖啡厅、美术馆、秀场和会议的功能，更无形中扩大了人们的社交边界，让人们更容易找到与自己惺惺相惜的人。这样的场景，很难不令人回想起文艺复兴时期，那些在咖啡馆里相互探讨新思想、新文化的艺术青年们。咖啡馆为他们提供了一处自由的寓所，而他们赋予了咖啡馆无法复制的荣光。

~~~~~ Tips ~~~~

建筑电讯派：成立于20世纪60年代，提倡和探索建筑中的流动性和变换性。其1969年发表的重要作品Instant City（即时城市），是一座由众多飞艇构成的空中城市。飞艇下方悬挂着只有在大都市才能见到的文化、娱乐和教育设施。Instant City能够飞临偏远的地区，为当地居民提供城市的生活体验。

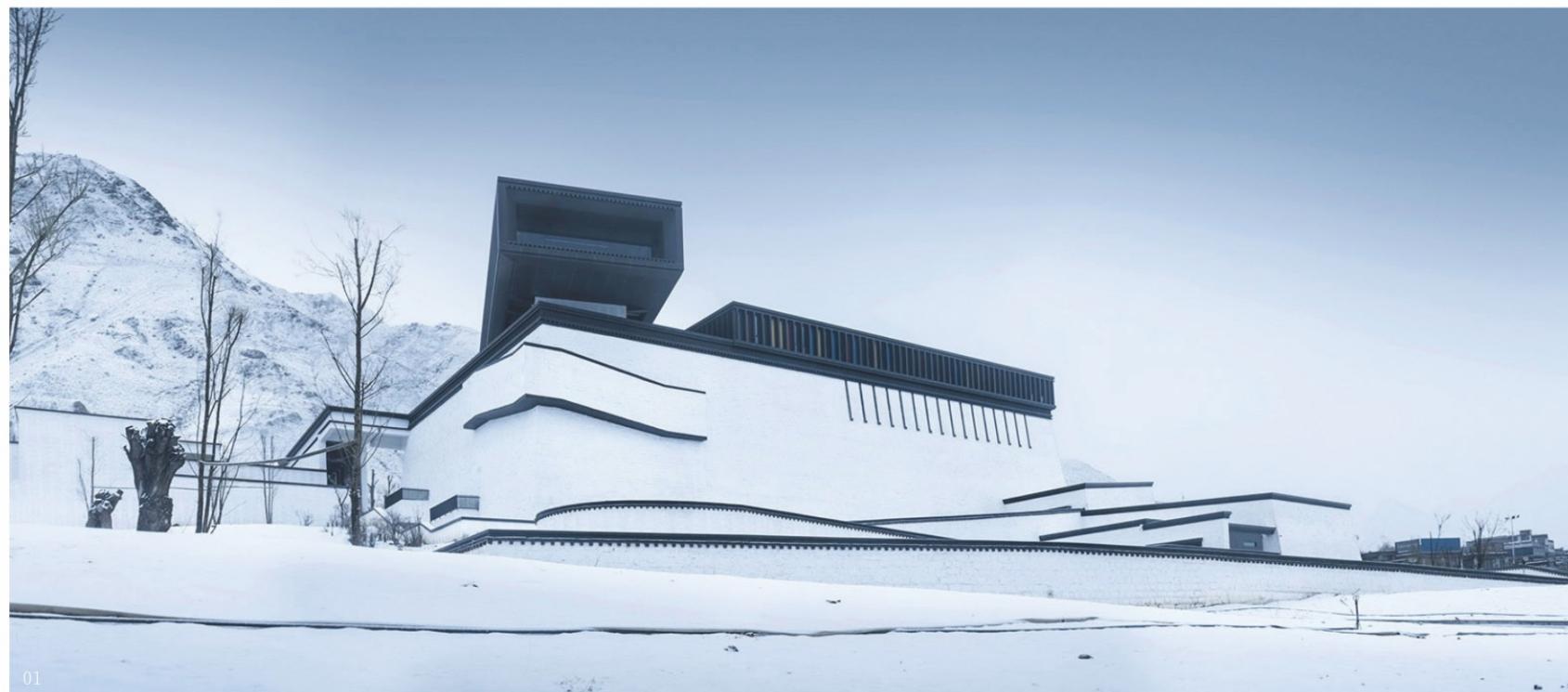
Tibet Museum of Intangible Cultural Heritage: The Closest Holy Land to the Sky

西藏非物质文化遗产博物馆： 最接近苍穹的圣地

Text_July Photo_HHD-SZ提供

2018年5月，位于拉萨河南岸的一座以白色为主、辅以褐色，兼具传统藏式建造工艺与现代建筑风格的建筑——西藏非物质文化遗产博物馆正式竣工。它以3750米的海拔高度，刷新了世界非遗博物馆建设的天际线；并以独立的姿态融入西藏的自然环境和城市肌理之中，与布达拉宫、大昭寺共生相望，成为拉萨又一个具有现代艺术意义和社会价值的新地标。





01

大昭寺的建筑风格，将藏、唐、尼泊尔、印度的建筑美学融为一体，映射出藏式宗教的文化韵味。

从空中俯瞰，雪白的墙体、墨黑的墙垣，勾勒出博物馆简洁明了、优美动人的轮廓，使其以友善的姿态融于现有的城市肌理之中。另一方面，博物馆因地处独特的地理位置，也与布达拉宫、大昭寺等西藏重要的历史建筑产生文脉上的共生关系，形成了一种跨越时空的对话。

致敬“日光城”

西藏非物质文化遗产博物馆位于拉萨新开发的慈觉林文创园区，地处由拉萨河谷向南延伸形成的平缓地带，向北与拉萨老城隔河相望，东西南三面，则被山体环抱。从空中俯瞰，博物馆顺应地势脉络，呈现出从低到高，由下往上的建筑形态。而近看，建筑风格和立面色彩映射着西藏地区熠熠生辉的文化色彩。

“在拉萨这座极其特殊的城市中，自然与人文、历史与当下的种种要素相互交汇叠加，形成了我们设计的特定条件和思考原点。”根据史料记载，素有“日光城”美誉的拉萨，是千百年来藏传佛教的圣地，有着

用于举办重大宗教和政治仪式、供奉历世达赖喇嘛灵塔之地的布达拉宫，还有名为“祖拉康”，意为佛殿的大昭寺。

博物馆便是从布达拉宫、大昭寺的文化基因和藏地的自然肌理中提取设计元素，匠造而成。如博物馆入口处的路径，便是以“天路”作为设计理念，取自布达拉宫之字形步道的原型，经过抽象演绎，从而构成了从场地入口迂回上升进入建筑，以及在博物馆内部螺旋攀升的基本空间动线。而博物馆的主体形态则模仿

01.博物馆俯瞰图，线条流畅，呈现由低到高的形态
02&03.立于瞭望台前，人们能清晰地看见远处的布达拉宫



02



03

天路亦是心路

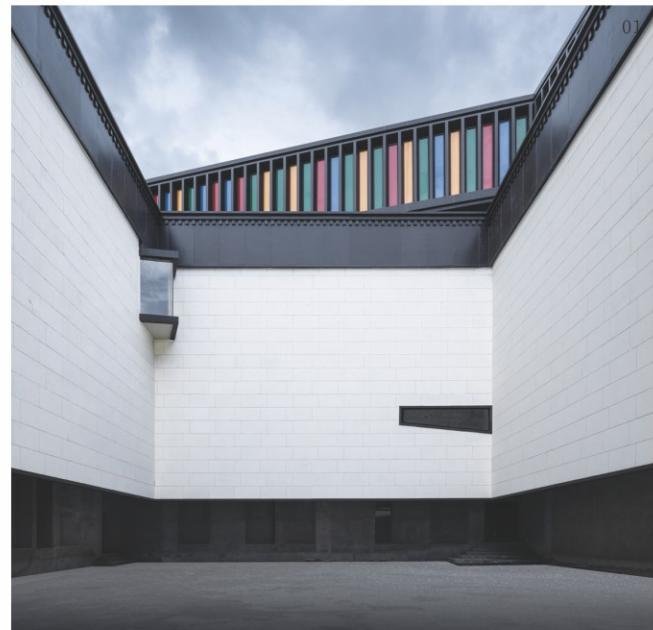
博物馆内向而稳定的主体结构和蜿蜒的参观路径相互叠加，为来访者带来了特殊的空间体验。当人们沿着曲折往复的路径向博物馆的中心走去时，视野随着空间转换，变得或高狭，或开阔，或幽暗，或明朗，直至博物馆的最高处才稳定、广阔。

设计师们在建筑与其外部空间中试图建立一种新联系，并希望借此创造出一种新的场所体验——“多义性边界”经验。他们希望通过多元、特殊的空间体验，自然而然地引发人们心理和情感层面的微妙变化，让人与建筑产生共鸣。因而，沿着攀缘向上的路径行走，就像经历一段特殊的生命旅程——经过艰苦的攀爬，一路领略藏地丰富的非物质文化遗产，最终达成和布达拉宫跨越时空的对望。

01. 随着曲折的路线向前，人们的视野也会随之变化

02. 内部以不同颜色区分的展厅墙体

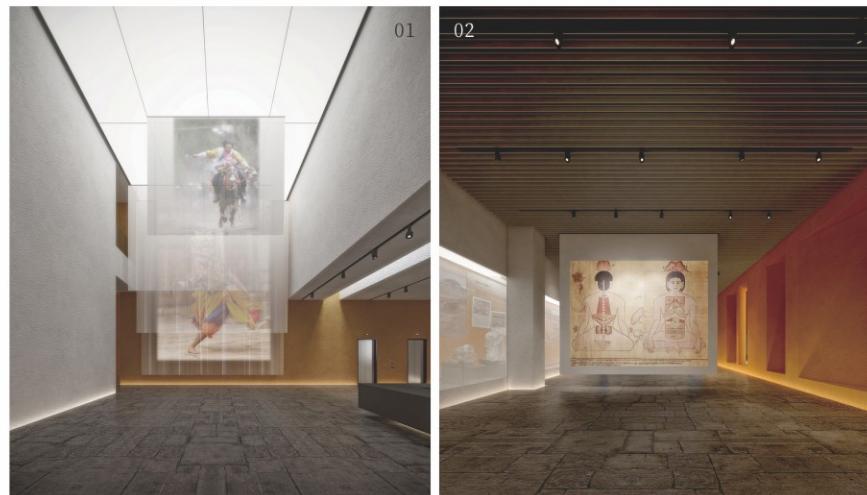
03. 铺满白雪中，博物馆仿佛与天地相融，犹如天堂圣殿



丰富场域的灵魂

“这是一种对话，更是一种致敬，是向西藏伟大的自然地理和历史文化致敬，也是向每个人心中的那片圣地致敬。”博物馆的色彩，墙体纹理亦是如此，如博物馆顶部瞭望台外立面镶嵌的红、黄、蓝、绿四色玻璃，为博物馆增添了独有的藏式色彩；墙体粗粝的肌理，则和博物馆背后的山体纹理相互吻合，它们共同增强了建筑本身对藏族文化的敬意。当群山被皑皑白雪覆盖，整座博物馆便和天地万物融为一体，仿佛天堂中的圣殿。

步入馆内，在以白色为前提的背景下，红、黄、蓝、绿四色墙体分布在不同的展厅，打破了以往博物馆单调的背景色，使得内部空间氛围既与外立面的文化色



~~~~~ **Tips** ~~~~

西藏非物质文化遗产博物馆由深圳华汇设计（HHD）精心设计，凭借富有人文情怀的建筑创想，在2019年，接连获得A+Awards建筑+艺术类别大奖、德国ICONIC WINNER的殊荣并在WAF世界建筑节成功入围文化建筑最终名单。

01.展示藏族锅庄、热巴传统活动的大型图画

02.馆内收藏的藏医所用的人体结构图

03.四色玻璃赋予了博物馆独特的藏地色彩



彩相互呼应，又在参观者的脑海中留下了深刻的视觉印象。

沿着不同展区一一参观，馆内非物质文化展品既有记录藏族故事的《格萨尔王》，也有展示藏族传统的民族舞蹈——锅庄、热巴的大型图画；还有源于18世纪的宗教艺术——藏戏、精妙绝伦的唐卡、藏医药以及藏族邦典、卡垫织造技艺等传统手艺，和热闹非凡的传统节日雪顿节的场景。从生活到文化，全方位立体展现了藏族人民的生活习俗及藏族文化的魅力。

这一系列丰富的文化展览，将赋予人们与众不同的想象空间。当我们结束参观，立于瞭望台的大型玻璃窗前，远眺位于群山前的布达拉宫，回味着从开始到结束的历程，无论是单纯的空间体验，抑或是展品带来的智识上的拓展，都将是一场不平凡的精神之旅。

## 格知 / GREE

格力地产以格物致知之态度，执著于“建筑城市，健康生活”的理念，致力于提高城市气质与生活品质，以深邃的智慧心语，开拓辽阔的视野，发现生活的真谛，用思想品阅人生，铸就隽永的城市篇章。

P132-P135  
我与“梨子”——支教回忆

P138-P139  
咖啡物语

P142-P143  
对待生活的态度要嬉皮笑脸

P146-P147  
依好 风扇下的美味传奇

格

知

物

语

格知

# 我与“梨子”——支教回忆

My Volunteer Teaching Memory about the Girl Named Pear

方晓强 / 珠海市特殊教育学校教师



2017年在斗门的支教经历让我记忆深刻，尤其是我跟踪的个案，我称呼她“梨子”。已经有一年多时间没有见到梨子了，心里还有些惦念她。

支教的第二个学期，我担任了一个重度班级的副班主任，也是我第一次接触重度障碍的学生。班上一个小女孩引起了我的注意，她是一个重度自闭症女孩，刚刚9岁，每天都是妈妈陪着上学。她就是梨子。

梨子留着短短的头发，穿着干净朴素，她有着自闭症的典型特征——不停地用手指敲打硬质的东西，不会注意周围的人，没有语言交流，对刺耳的声音难以忍受。在课堂上，梨子常常因为肠胃难受，情绪不好，会敲打桌子。梨子的妈妈给她准备了一瓶活络油，在梨子感到难受的时候，会给她的腹部抹点油按摩一下。一段时间以后，梨子的情绪会稳定下来。梨子在集体课上很难有所收获，她的注意力持续时间短，注视黑板和老师对她来说非常困难，她沉迷于用自己的手指敲击桌子的声音。

为了帮助梨子更好地学习，也为了提升自己的专业能力，获得更多的个训经验，我和梨子的妈妈商量决定给梨子进行个别化训练，专门把蒙台梭利教室布置了一番，设计成了个训室。

为了掌握自闭症训练方法，我阅读了大量的书籍。安排梨子每天下午第一节课进行训练，训练模式主要采用结构化训练方式，并且设计了大量的结构化教具，开展训练。训练的领域主要包括社交沟通、精细动作、自理、认知。社交沟通包括模仿、非言语沟通的训练，例如学会指物，眼神对视，训练梨子的共同注意；精细动作、认知以自制教具为操作物，按照提示要求，完成个人操作系统。自理则是

选用一些小的衣服物件，引导梨子学习整理衣物，扣扣子等。为了了解训练效果，我还专门为每节课录制了视频，课后分析效果及自己的训练行为，以便对训练策略进行改进。

个训工作的确是一件非常辛苦的事情，我每天除了完成正常的教学工作以外，其它的时间还要用来制作教具、制定个训计划、熟悉个训方案、分析训练效果，一时间感觉压力很大。个训中有时候也会遇到一些意外情况，比如梨子肚子痛的时候，整个训练过程都不得不中断。梨子偶尔也会不配合，甚至发脾气，教学效果受到影响。有的时候，梨子会因为午睡太晚，没有来得及上课；有的时候我的情绪也会受影响。

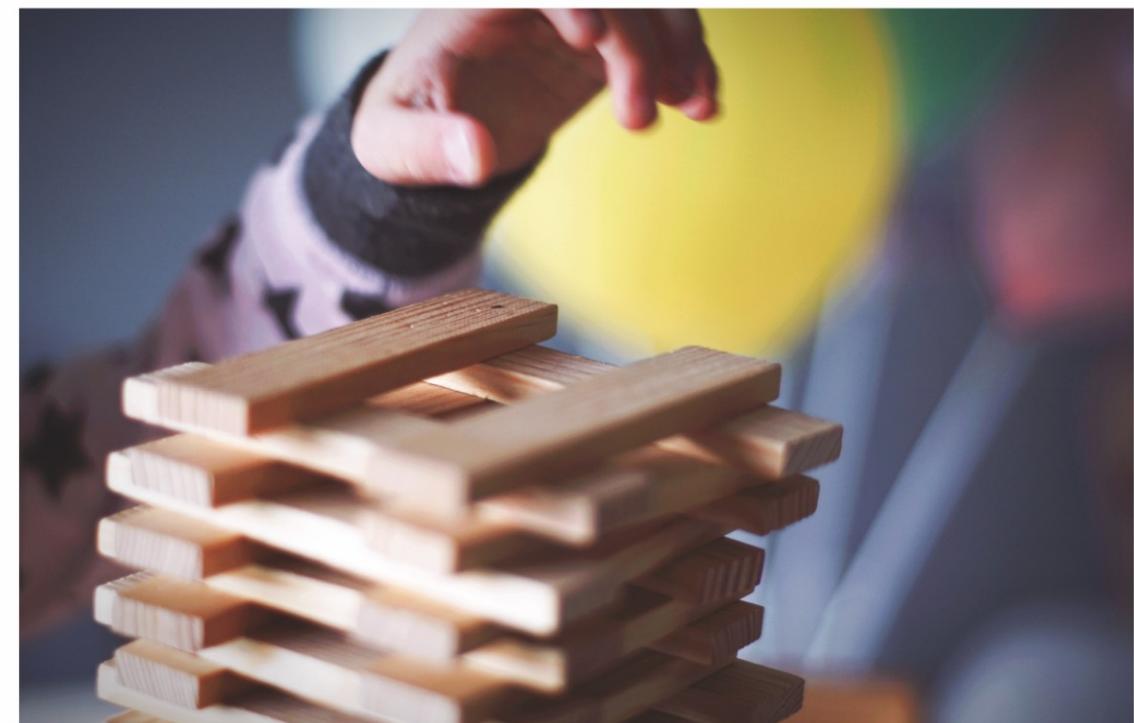
尽管如此，我也一直对个训抱有坚定的信心。从个训中我能够收获很多的快乐和成就感。一节训练课很顺利的时候，梨子能够积极配合，我会非常有成就感。在训练过程中，梨子用眼睛盯着我的时候，我能感受到她那种沟通的意愿以及她对我的信任，这让我感到非常欣慰。每天除了我给梨子进行个训以外，梨子妈妈也会给她进行个训，她有很多有创意的训练方式，给了我很大的启发。个训时间长了，梨子渐渐地喜欢上了个训教室，每天到了上课的时间她都会自己跑到个训室来。



近3个月的个训，梨子的社交能力有了明显的改变，与人对视的时间延长了，学会了用手指指物来选择，注意力得到了很大的提升。她的认知能力、精细动作也有了提升。梨子妈妈也跟我反馈梨子近半年时间在很多方面都取得了进步。付出得到回报，让我倍感欣慰，但我也深感自己专业技能储备不足，理论不扎实，这促使我不断深入地学习，提升自己的水平。

专业学习越深入，就越感到这个领域的广泛，也越感到自己的不足和能力的有限，为自己一人之力感到渺小。如果有专业团队的支持，如果有更适合的教学环境，如果有更贴近专业的个别化教育体系以及符合学生实际需要的、科学的教学内容和方法，如果社会态度能更公正、公平地对待ASD儿童，拥有一个融合的环境，那该多好呀！梨子或许就会能够独立生活，走向社会，过上普通人的生活。

一年的支教生涯很快就结束了，但我却很难卸下我对梨子成长的责任，多么希望自己能够为梨子再多做一些，尽管自己的力量微薄。现在，我依然保持着与梨子妈妈的联系，了解着梨子的成长状况。梨子妈妈也坚持着对梨子做个训，从她发给我的照片可以看到梨子又有了进步。我也感到欣慰！我对自闭症教学领域也依旧保持着高度的关注，学习着，思考着，希望能够为梨子的妈妈提供更多专业的意见。



我深刻感受到，作为一名教师，不管自己的教育对象有多么大的差异，我们都需要有一种人道主义的精神，关怀学生以及她的家庭；都要有一颗童心，能够平等地对待儿童，走进儿童的精神世界；都要有终身学习的理念，永远不满足于平淡、繁琐，要用科学的方法、专业的能力为儿童提供高质量的服务。

而立之年，我也已为人父母，这种养娃的经历让我深深体会到父母的艰辛。一个普通的孩子养育起来是如此辛苦，更何况是一个ASD儿童。曾经在医院看到一对夫妇养育一个疑似ASD的1岁6个月大婴儿的心酸经历，我能深深感受到作为ASD儿童家长的艰辛和承受的巨大精神压力。我深深地同情他们，愿意以自己的微薄力量给予他们支持！我希望有一天，我们的社会能够进步到：每一个ASD儿童都能够不再被排斥在主流社会中，每一个ASD儿童都能够被世人所平等对待。



## 学会顺其自然 内心方为强大

A Strong Heart Can Learn to Follow the Natural Course

大雄 / 珠海市特殊教育学校2017届启智职高班毕业生 现就职于格力地产办公室

谈及最惬意的人生态度，每个世间旅者心中想必都有着不同的答案。有人说是一随遇而安，因为这样容易知足；也有人说是一随心所欲，因为这样能够做最真实的自己；还有人认为是勇往直前，因为这样可以丈量梦想的宽度……在我看来，人生路上真正惬意的态度，莫过于凡事顺其自然，因为它不仅会悄然化作内心幸福的源泉，更是内心强大的重要标志。

曾几何时，每当形形色色的困难犹如座座不可逾越的大山矗立于我面前，尽管潜意识会鞭策自己竭尽全力去克服，但与此同时，内心深处又难免泛起一阵朦胧的白雾：清除现阶段的“绊脚石”就已让你筋疲力尽，往后你又将如何应对人生舞台上更为艰苦的“攻坚战”？两股错综复杂的力量，一度于我的心房展开了一场持久而激烈的“厮杀”，加之久驱不散的白雾侵扰，俨然使那方原本平静的小天地悄然化作一个翻江倒海的世界，久久不能平息。

可随着年龄的日渐增长，阅历的不断丰富，我渐渐领悟：其实，在人生的道路上，很多时候我们所谓的担忧都是徒劳的，因为谁也不知道明天和以后会发生什么，每个人能做的，都只有珍惜现在，把握当下。既然如此，为何不把所有的精力专注到今天，投入到此刻，履行好自己应尽的责任呢？况且明日太阳的热力或许就是在你今天的努力与付出中逐步积聚而成的。当那股热力足以支撑你遇见一个更好的自己时，就可能与新世界的阳光不期而遇。假若事与愿违，也请务必相信，暂时的擦肩而过，只是为了更美的遇见“蓄力”。但这绝对不能成为不努力的理由。所谓“山重水复疑无路，柳暗花明又一村”，每个人努力的初衷，相比逃避“山重水复”，更多的应该是思考如何力争“柳暗花明”。哪怕最终的结果仍不称心，也不枉青春这一抹靓丽的色彩。而“顺其自然”的最美写照，就是努力过后，欣然接受它所带来的一切结果。

生活中需要做到顺其自然，而在波澜起伏的感情世界中则更该如此。无论置身于它的哪块“拼图”，每个人都理应有进退自如的能力。曾经，我也武断地认为，珍惜一段感情，就是要与对方日日形影不离，时时保持联系，只有这样，才能展现出对他的重视，从而赢得青睐。可后来，我渐渐发觉，感情就像握在手

心里的沙子，很多时候，你握得越紧，它流失得越快，反倒是那些懂得偶尔摊开手心，让其中的沙子充分接受阳光沐浴的人，往往更容易拥有细水长流的感情。因为他们深知，距离是美的缔造者，每个人都有不愿被打扰或忙碌的时候，而一段感情持久稳定的根基，就是让人舒服。所以，闲时谈天说地，忙时相互牵挂，便是它最美的模样。若想不时为对方制造小惊喜，让它成为双方关系的“润滑剂”，只要自己认为值得且在能力范围内，便不必理会旁人的眼光，付诸实践即可。这样，至少在彼此相伴的时光里，做到不负遇见……

顺其自然——看似简单的四个字，可要在现实生活中真正做到，试问又谈何容易？由于人的大部分决定或多或少都会有情感因素掺杂其中，因此，每当路过面临抉择的“十字路口”时，总会被“放不下”“舍不得”“不甘心”等欲念的束缚。我想，我们不应该过度抨击这种波澜的存在，因为任何人都渴望自己的付出能得到相应的回报，所以，每当事与愿违时，这种状态的出现也就不足为奇了。不过，立于人生的的角度，顺其自然又是内心强大的典型特征，它能让人不念过往，又不畏将来，大胆迎接未来的各种挑战。尽管目前在我看来，这显然需要一个超然开阔的心胸作为支撑，自己也固然尚未达到如此境界，但我定会将其视作一堂人生“必修课”，和大家一同在平日的生活中不断学习，不断完善，不断锤炼，力争早日遇见一个心智更为独立的自己。

顺其自然——看似轻描淡写的四个字，实则却暗含着一股足以主宰人生的蓬勃力量，而它的主导方向，则完全掌握在每一位生活智者手中。愿在一次又一次的锤炼过后，它能真正成为你的心灵归宿，助你奏起化繁为简的生活乐章。

王受之

建筑设计理论家和建筑设计史学家，洛杉矶艺术中心设计学院理论终身教授，现任汕头大学长江艺术与设计学院高等艺术设计院院长，著有《世界现代设计史》《世界平面设计史》等。



咖啡店不只是一个贩卖咖啡的场所，还是一个可以与其他顾客共享咖啡的社交空间，甚至可以将工作都带来这里做。

咖啡在我生活中占有一个很重要的位置，是因为父亲一辈子都喜欢喝咖啡。他在抗战爆发以前便已经上瘾，在重庆跟郑至声先生学作曲的时候，几乎整天泡在咖啡店里做作业。抗战结束以后回到广州，他在家里用一个蒸汽循环式的咖啡壶煮咖啡，煮得楼上楼下香气四溢。他的这个习惯一直维持到1999年去世，终身与咖啡为伴。

因为这个原因，咖啡的香味就成了我童年、青年记忆的组成部分。年轻时我也跟着他喝，最美好的时光就是和父亲一起喝咖啡、听黑胶唱片了。但是我毕生也没有学会父亲那种一流的咖啡品味和煮咖啡的技术。上世纪80年代初期，我在广州美术学院教设计理论，对外接触、交流多了起来，受香港流行文化的影响，开始喝速溶咖啡，还挺喜欢的，觉得省了好多时间。父亲有时候过来广州住，我请他喝速溶，他嗤之以鼻，说这不算是咖啡，弄得我也逐步疏离速溶袋了。

1987年，我去费城旁边的一所大学做访问学者，突然被美国咖啡文化包围，然而，这种环境的大变化，却让我慢慢不喝咖啡了，这就是美国咖啡的问题了。去美国之前，以为美国人全部喝可乐，但是去了才发现，他们喝得最多的还是咖啡，好像没有咖啡端着，日子就过不下去似的。美国人对速溶咖啡是完全不感兴趣的，超市里的速溶咖啡基本永远滞销，那仅仅是不得已的替代品，看来我父亲是正确的。美国人不但很少喝速溶咖啡，并且对它还有特殊的歧视和偏见，有时候要损一个人，就说“那老兄只喝速溶”。美国人的生活节奏比欧洲人不知道快了多少倍，又排斥最快喝得到口的速溶咖啡，于是就造就了那种几乎在所有工作场所、以及家庭里都见得到的过滤式大咖啡壶，水放得很多。我曾经请父亲到学院餐厅喝过这种美式咖啡，父亲嗤之以鼻，他脸上的表情，让我想起在法国、意大利提到美式咖啡时候大家的脸色，意大利人喝着自己的Espresso，轻蔑地说“美国人喝的是刷锅水”。

但是，美国人却依然特别喜欢他们自己的咖啡，每年美国人花费在喝咖啡上的费用将近180亿美元，支出超过可乐和茶。当然，美式咖啡的历史比起欧洲就短得多了，人家喝了一百年，美国是到上世纪50年代后期的“嬉皮士”年代才开始流行起来的。1955年，一位出身于咖啡世家的荷兰年轻人阿尔佛雷德·皮特来到美国，受不了无处不在的美式“刷锅水”咖啡，于是就在旧金山附近的伯克利开了一家咖啡店Peet's Coffee。他自己动手烘焙每一批咖啡豆，手工调制出的咖啡香醇、浓郁、丝滑，以高品质与好口感重新定

义了“美式咖啡”。嬉皮士们大加追捧，成了美式咖啡的基本模式。大家还从他的咖啡店发现，咖啡店不只是一个贩卖咖啡的场所，还是一个可以与其他顾客共享咖啡的社交空间，可以在这里与朋友交流、放松身心，甚至可以将工作都带来这里做，美式咖啡店就这样起步了。

受到皮特咖啡馆的影响，1971年，英语教师杰里·鲍德温·威辰，历史教师吉夫·席格和作家戈登·波克合作，在西雅图市中心的帕克鱼市场旁，开了第一家星巴克，1987年，霍华德·舒尔茨筹资买下了星巴克。此后，他把星巴克做成了美国版的意大利咖啡屋。1990年我开车去温哥华，路过西雅图，停在市中心路边，偶然看见这家星巴克，进去很暖和，有咖啡的醇香，勾起了我童年的回忆，在里面好好休息了两个小时。当时的星巴克只是一间并不起眼的咖啡馆，logo也还是黑色的，但那里的美式咖啡氛围很让我喜欢。回程又特地弯去那里再喝咖啡，留下了一个美好的记忆。

现在其实我们平时喝的咖啡都是美式咖啡，以无糖无奶自命高雅。美式咖啡也讲究手工烘焙、手工调制，并且咖啡店环境舒适、宽敞。不过在美国，并没有“美式咖啡”一说。我这一次回洛杉矶闭门写作，也去了几次咖啡馆——近年来，在洛杉矶市中心出现了除星巴克之外的许多精巧的新咖啡馆，多半用旧工业建筑、仓库建筑改造，或者从1920年代的旧商店转设计而成，也是走皮特咖啡的路，水平都不错。

最近去过的这么几家，都值得一试。洛杉矶时尚街梅尔罗斯路上的阿尔弗烈德咖啡馆、奥林匹克大道上的巴克尼咖啡馆、情报咖啡，离市中心不远的黑顶咖啡、圣塔菲路上的斯坦普顿咖啡，以及年轻人喜欢的抓只老虎、第九号酒吧、市民咖啡和好莱坞富兰克林路上的101咖啡馆。以上十间，都是个性化美式咖啡店，和巨大连锁的星巴克分庭抗争，不输丝毫，且更加有刺激灵感的氛围，只不过人多，未必有座位就是了。



风疾云低，天地之间苍茫辽阔，你不需要两三同伴即可。你不一定非得是雁，追随头雁、跻身雁群才能生活，

小升初圆满，撒花，欢呼，普天同庆。女儿小年的眉尖却有了新生的忧虑。

她问：“我担心我跟不上，还有，我万一交不到好朋友怎么办？”

我们将上的这所初中，面对全市招生，其实也不拒绝外市外省甚至外国学生。七千人报考，三百人入选，都来自各个不同的小学。小年班上，只有三位女生考上，大概率不会分在同一个班级。也就是，开学第一天，她未必能遇到一张认识的脸孔。

## 叶倾城

作家，曾著有《优雅地低于爱情》等散文集，《原配》等长篇小说。



小年忧心忡忡：“如果永远交不到好朋友，我不是会过好孤单的三年？”

我哑然失笑。

我亲爱的孩子，你知道吗？如果人生短如一个白昼，你正处于八九点钟，你的同龄人整齐如队，是浩浩荡荡的升学大军，向同一个目标进发：中考、高考、考研……中间有人掉队，也有人稍稍变个道，更有人不幸被踩踏受伤。

而你身不由己上路，在群体间感觉到寂寞。你兴奋的时候和谁倾诉，你累的时候谁可借力？你只是担心初中没有朋友吗？不，你已经担心你的半生了。所以，之后很久，你都会试图加入同学们的谈话，有人和你打个招呼，你就会高兴地飞起。你在努力调整步伐节奏呼吸，好进入行列。

不必担心，这队列总有缝隙，一定有你的位置。很快，你就与同学们整齐划一了。你与同桌分享数学老师的笑话，你与身前身后的同学自然地混熟，你参加各种社团，音乐、舞蹈、运动……并肩战斗并肩运动的交情比什么都深厚。

只是一——你真的那么急于要融于同学们吗？

大部分初中都有校服与发型的规定，我时常在街头遇到一群群初中生上学放学，女生是马尾辫、童花头、男孩一样的秀丽短发，男生更不用说，仅仅就是剪短，没有发型可言。

他们有些很活跃，蹿来蹿去讲话；有些沉默规矩，一动不动。我很快看出来，这完全取决于带队老师是否存在。穿着一模一样的肥大运动服校服，乍一看过去，没有高矮胖瘦的区别，都是一堆一堆的。让我震撼的是：他们看上去是完全一样的。很可能，如果你在里面，我也不能第一眼认出你。

但，不是每个人都完全不一样吗？

有人时常像风一样奔跑，有人像小树一样枝叶疯长，有人一撇嘴说出的话，天然就像是偈语。有些剪除是外力，为了让集体划一，而当你自愿投诚，就必须主动消除一些棱角、隐藏部分特性。

也就是：当同学都在讨论易烊千玺，你万万不能谈波德莱尔；同学们绘声绘色在传校园谣言，你不能出面理智地说：那都是骗人的。

你必须混同于他们，像油想融入水，从最开始的格格不入，到你渐渐地淡了，你稀释掉油的特质，让越来越多的水进入你——到最后，你还是你吗？为什么，你不能等待另一滴油出现在你身边，你们愉快地互相认出，成为好友？

你爱看书，一定会遇到志同道合的读书人；你会游泳，可以在游泳池畔上结识好友；你有仗剑天涯的梦想，有人会笑你，但也一定有人眼睛闪亮：ME TOO。

风疾云低，天地之间苍茫辽阔，无数候鸟振翅来往。你不一定非得是雁，追随头雁、跻身雁群才能生活，你只需要两三同伴即可。

小年皱起大眉头，一脸稚气的严肃，我知道她想问：你怎么知道？

因为，我已经是下午之人了。

当时序过了中午，你会发现人生的上午下午，是如此之反向。

上午你极力想在人群中安全，下午你竭力想走出人群，活出真正的自我。上午你觉得朋友越多越好，下午你知道“吃少一些，吃好一些”，朋友之道也一样。

正如不曾有人拒绝你的到来，也不会有人挽留你的离开。这都是天意与你的共同决定。



人生的前半程，  
每个人都不断被教育凡事要认真，  
等真正走上了生活的赛道，  
才知道嬉皮笑脸的可贵。

## 艾小羊

复杂人生的解局人，品质生活的上瘾者，专治各种不高兴。代表作：《活成自己就好了》。  
公众号：艾小羊生活会  
(ID:qimeixiaoyang)  
微博：有个艾小羊



“终于敢放胆，嬉皮笑脸，面对人生的难”，是李宗盛《山丘》里的一句歌词。

最近看《长安十二时辰》，觉得雷佳音演的张小敬配得上这句歌词。一个死囚，有半天的自由去拯救一座城市，逃无可逃，跑无可跑，每时每刻提着脑袋。

放他出来的人，开始说只要办成，就能免死，仔细一问，当然是骗他的。

也就是说，这半天时间，他提着脑袋办完事，还是要把脑袋别在裤腰带上进死牢。

想想有什么人生的难，比这个更难？

但雷佳音演的这个张小敬，做着苦大仇深的营生，有着苦大仇深的命，却处处都能嬉皮笑脸。

嬉皮笑脸地吃，两大碗水盆羊肉吃完，还要再吃俩柿子。

嬉皮笑脸地爱，跟檀棋说，长安几百万人口，找不出第二个你这样的姑娘。

把半日当一生，够有胆。

前两天跟唐婆聊天，她说起我母亲做胃癌手术的时候，我陪完夜坐在同济医院的石凳上写文章。正值春天，铁栅栏上开满了蔷薇花。我在文章里写到，花朵那么密，那些风儿，拼命侧着身体才能挤进来。

唐说，当时看到这篇文章，觉得我好轻松，一副嬉皮笑脸的模样，就没想到要安慰我什么。

后来她母亲乳腺癌，从住院、出院到再入院，直至去

世，她才明白那种人生的难，难在无能为力，难在万劫不复，难在永远无法愈合的那个伤疤。

小孩子才觉得悲伤要有悲伤的样子，成年人都懂得，不是只有流泪，才叫悲伤。

学生时代读余华的《活着》，就明白一个道理，生活再难，也要继续。那种哭天抢地的戏剧化悲痛不是人生，只是一瞬。哭完睡一觉，还是要擦干眼泪去战斗。

所以我顶喜欢陈可辛《甜蜜蜜》里的那个情节：李翘去认尸，看到死去的豹哥身上的米老鼠纹身，忍不住的那一笑。

笑完，哭了。哭完，又笑了。

这就是生活。很多事情没办法判断对错，很多情绪没办法形容清楚，你说难吧，是真难，但乐趣好像又总比难过多那么一点点。

生活从来不会因为悲伤而改变，如果眼泪有用，还要人民币干嘛？

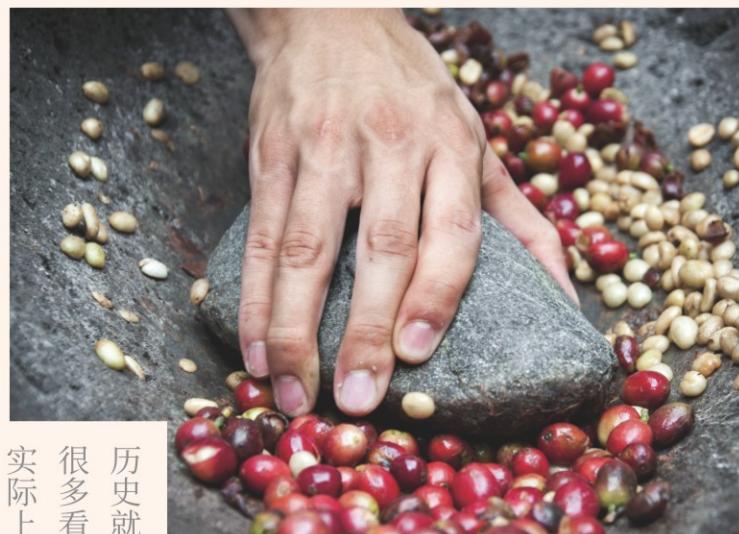
生活是一山连着一山，生命不息，问题不止。反正就这么个烂摊子，谁也不比谁强多少，你笑着是过，哭着也是过。

我们永远无法选择生活，能选择的，是以怎样的态度去生活。

人生的前半程，每个人都不断被教育凡事要认真，等真正走上了生活的赛道，才知道嬉皮笑脸的可贵。

用轻视一切的态度，去对待沉重的生活，生活就没那么大的胆来欺负你了。

## 淡绿色或棕褐色的咖啡豆



历史就是如此，很多看似不相干的因素，实际上却会发生奇妙的关联。

袁坚

复旦大学文学博士，多年媒体人，专栏作者，2016年创办“猫博士工作坊”提供既具专业性、又脑洞大开的创意课程与活动。



对于一个长期高强度写作的人来说，咖啡或者茶，两者缺一不可。就像你去西餐厅，服务员总会问你：咖啡还是茶？你有没有想过，这个2选1的题目从何而来？

事实上，咖啡和茶的发源地都不是欧洲。咖啡的发源地是阿拉伯，茶的发源地说法目前没有统一，有说是我们中国，也有说是印度或其他地方。不过毫无疑问，它们都是历史悠久的饮品。

其中，咖啡是在16世纪，随着欧洲国家跟阿拉伯世界的战争而传入欧洲的，这也是历史上非常有趣的一个现象：破坏性的战争，却也会带来建设性的跨文化互通有无。而茶则是在大海航时代、当欧洲人进入中国时接触到，到17世纪中后期开始大量进入西方世界，并很快与咖啡比肩。

不过你有没有想过，为什么西方人喝的几乎都是红茶，而在我们中国，最为流行的却是绿茶呢？这也跟大航海时代的海外贸易特点有关：因为航程漫长，保鲜期很短的绿茶不适合，于是，欧洲商人们就选择了经过发酵、保质期较长的红茶。在这个案例里，影响因素是商业和航海技术。

所以看似简单的饮品，深究下去，却往往能让发掘出人类历史多个方面的元素，很有意思。

作为深度咖啡爱好者，对于咖啡，我还有过一个疑问：新鲜咖啡果是红色的，剖开之后能看到它的种子——也就是咖啡豆，而新鲜咖啡豆是淡绿色的。那么，人们是怎么想到把淡绿色的新鲜咖啡豆烘焙，然后磨成粉，然后再制作成咖啡饮品……这么复杂的方式的呢？

这又要说到阿拉伯人了。

在咖啡起源的故事里，流传最广的应该是一个牧羊人发现羊群吃了一种红色果实（也就是咖啡果）之后变得兴奋，因此也尝试去吃这种果子的版本；另外还有一个版本说的是位被流放的酋长，看见鸟儿吃一种红色果实之后唱出异常美妙的歌儿，因此就把这果子采摘下来，用水煮着吃。

在这两个版本里，咖啡果和咖啡豆要不然就是像其他新鲜水果那样，是被生吃的；要不然就是像早期人类的其他食物那样，是被加水煮着吃的，都跟烘焙无关。

但是，阿拉伯人信奉伊斯兰教，他们的宗教严格禁酒。想一想，这跟咖啡有什么关系？对，咖啡果其实跟苹果、葡萄一样，都是新鲜水果，这意味着它也会发酵、可以用来酿酒。而咖啡豆含有能令人兴奋的咖啡因，容易使人上瘾，这就让大家比较警惕。

为了杜绝“咖啡酒”的出现，阿拉伯人干脆就把咖啡豆炒一下，让它脱水，这样它就不能再发酵了。而恰恰是因此，人们发现，炒过的咖啡豆比新鲜豆子香味更浓郁。由此就渐渐演变出了咖啡烘焙的各种技术，发展出了通过不同程度的烘焙，创造出不同口味的方式。

意想不到吧？历史就是如此，很多看似不相干的因素，实际上却会发生奇妙的关联。

所以下次你再去西餐厅，听到服务员询问“咖啡还是茶”的时候，是不是就觉得好像瞬间穿越了好几百年、甚至好几千年的历史，并且跨越广阔的空间，跟古代的阿拉伯人、跟大航海时期的欧洲人以及跟我们国家的先人，遥相呼应呢？

风扇冷面的麻酱香味年年照旧在大暑之后跑出来，又随着匆匆忙忙的生活与工作的节奏，拼命地转上几圈之后，在初秋开始的时候倏然隐去了。



梅雨天一收，浦江边的上海就顺着连绵的雨水滑进了大暑里。

天气一热，人们也就失去了胃口，百年老字号“四如春”生意倒是越发好了起来，从早上开始，排起长龙买冷面和冷馄饨的队伍就把尾巴给伸到了门外边。据说冷

叶苏

自由撰稿人，先后担任过网站主编、报刊主笔、节目编导等。目前是报刊杂志与网站的特约撰稿人。



面和冷馄饨的做法就是四如春的安徽大师傅发明的。从1952年开始，在上海独创的“电风扇”冷面就开始卖了。面是加了碱的小宽面，挑散了蒸到六成熟，再入水煮，沥干了之后拌上少许食油，用风扇吹冷。拌上食油是为了让面或面皮不至于粘在一起，且这样也能让面的口感变得更有韧劲一点。过去，因为余凉水不卫生而导致凉面在上海被禁了三年，那个时候国营大饭店里面才有的大风扇呼啦啦地吹着，“风扇冷面”这样的新做法也逐渐吹到了上海的每一个角落。

到了上世纪八九十年代的时候，家家户户都有电风扇了，不嫌麻烦的人家会在自己家里做凉面，反正调料也很简单，就是芝麻酱，花生酱，外加酱油、米醋、辣油和麻油，至于浇头，则要根据每个家庭的口味和经济实力来，喜欢几样就细细地做上几样。然而更多的家主婆夏天是不愿意呆在灶披间的，天一热人就发懒，因此人们还是选择了在四如春、一心斋、王家沙、德兴馆、又一村等老字号的面馆、点心店里面直接买回来吃。

蝉浪一声高过一声的时候，城市被热成了沸腾汪洋中的孤岛。上世纪九十年代开始，上海的夏天已经逐渐没有人搬了藤椅竹榻在路边乘风凉了。有了空调之后，再从楼梯间走上来的时候，也不会经常有花露水和痱子粉浓烈的香味，从邻居家半敞着的老铁门里面，野马一样地冲到鼻尖来了。倒是风扇冷面的麻酱香味年年照旧在大暑之后跑出来，绕着人们关于老辈子夏天怎么过的回忆拼命地转上几圈之后，又随着匆匆忙忙的生活与工作的节奏，在初秋开始的时候倏然隐去了。

夏日的晚上，中午与晚上下班之后，来四如春吃冷面是个例行选择：三丝银芽或香菇面筋的素浇头的常规销量不错；而爷叔们喜欢的浇头就“豪华”很多，鳝丝、辣肉丁、大排和红烧大肉丸这几样都是他们所钟爱的。和冷面往往需要浇头来烘托所不

同，冷馄饨主要还是吃馅料的新鲜和美味程度。即便做法和用料两者几乎一样，但是冷馄饨的味道好坏则主要还是取决于馄饨自身，好比冷荠菜馄饨，如果荠菜不新鲜，拌料再好，吃到嘴里面还是会被挑剔的舌尖给比较出来。以苏式汤包和面条出名的某家老字号就被评说为：“冷面还算吃得过，冷馄饨就一点也不灵光。为啥？伊拉热馄饨本身就勿好吃呀。”此外，吃冷面和冷馄饨往往都会配上一小碗撒了葱花的骨头汤，但是真正凉爽的吃法是要搭配老上海人都喜欢的盐汽水才好，除了老牌子的盐汽水之外，汽水中的北冰洋、冰峰和从前的健力宝也都曾深受本地人的喜爱，当然也有人喜欢配上一扎冰啤酒。吃饱喝足之后，再咬上一大块冰砖，那么当天这个日子就完美到每一个毛孔里面了。

有些沪上留洋归来的的新派大厨也尝试着对上海的风扇冷面进行一些创新，他们将西餐里面常用到的番茄、洋葱、芝士、熏鸡、火腿和金枪鱼，还有芝麻菜、罗勒这些常用元素加进了传统的概念里面，也吸引了不少年轻人前去这样的网红餐馆里尝鲜。当然，中西结合的口味往往诱发的是一时的猎奇，真正能够经得起时间考验的，还是那些装修寻常、定价平民化的老牌面馆。

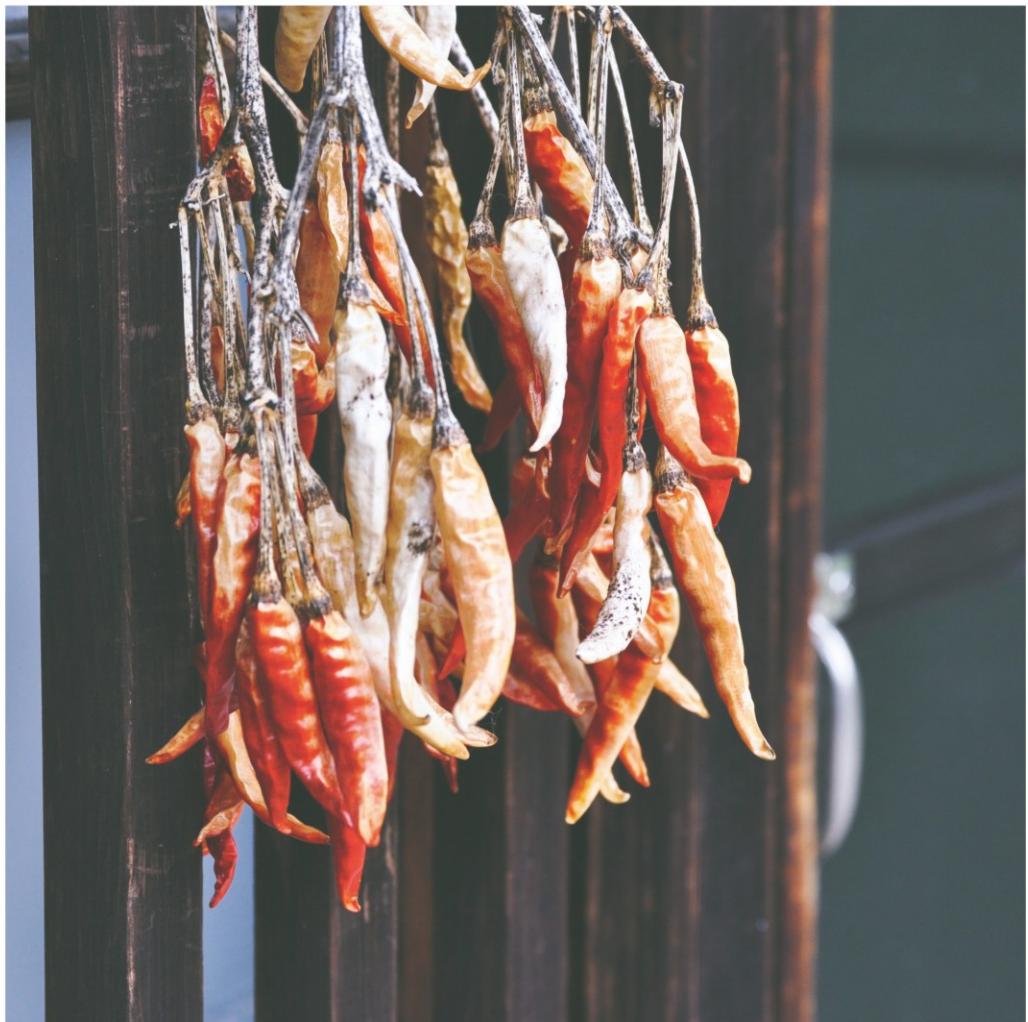
西方也是有冷面的。去丰盛里的意大利餐馆吃饭，看到透明厨房里面洋厨子做的意式冷面的价格是九十八元一客。摆盘自然是极美的，味道也很好：面上是一些鸡肉、小番茄、芦笋和西兰花，拌料是少许苹果醋，橄榄油与黑胡椒。可往往在吃完之后，人们还是抹抹嘴巴说：“还是四如春买回来的冷面味道嗲些。”

对于上海人来说，冷面冷馄饨就是黑暗中的萤火虫，在热浪将全城煮沸的日子里，它们打着灯笼将一个又一个热成了麻辣小龙虾的灵魂从酷暑里面解救出来——依好，上海冷面，吸一口，嗲上天！

# Every Foodie Should Go to Leshan

每一个吃货都该去乐山

Text\_余晨



中国很多城市的名字都很好听。乐山，大概是要排进前十的。

《醉翁亭记》里说，“山水之乐，得之心而寓之酒也。”仅简单两字，一种山水之美与闲适达观的生活态度就跃然纸上。

几年前第一次去乐山，我醉心于峨眉金顶的云海，惊叹于青衣江畔的坐佛。

而今年特意去乐山吃了两天一夜之后，我简直要惊呼：这是什么神仙城市，这么美的风光，这么牛的人文历史，还有这么好吃的美食！而且还很便宜！

乐山美食的种类之多，花样之繁，可以让你吃几天都不重样；不吃辣的人，也完全不用担心在乐山无法适应，这里的口味对路人相当友好、这是一个当之无愧的“吃货天堂”。

早餐时刻，让传统红糖饼开启一天的味觉之旅。一口大黑锅的边缘，整整齐齐码着一圈饼，微微焦黄，中间撒着芝麻粒，看起来似乎其貌不扬。可别心急，饼子咬开之后，热烘烘的红糖就涌上来，味道香甜浓郁，熔岩一样往外流出来。这种醇浓的甜味，搭配白面饼最是出彩和纯粹。真是太喜欢这种外表冷静内里火热的食物了。

甜如红糖，香要靠肥肠。四川人对肥肠的喜爱，恨不得用遍所有的花样去烹饪。肥肠咔饼则是对白面饼的另一种演绎。

直径不过十厘米的迷你竹屉里，蒸的是咔饼的灵魂——粉蒸肥肠，一笼即是一碟，大米粗粉、蒜蓉、肥肠，被水分蒸个剔透湿润，白面咖饼开一个口，拌上芹菜粒、大头菜粒、辣椒油，往里一塞，冒出的香气已让人垂涎三尺。饼的松软和肥肠的咸香，还有粉子的颗粒感，绝对可以媲美名声大噪的肉夹馍。

肉食之后想解解腻？冰粉是不错的选择。

串妹花式冰粉，是乐山最具人气的小店，各种口味看得人眼花缭乱，而我选择了丈母娘冰粉。所谓丈母娘看女婿，越看越喜欢，可不能饿着，于是加入了最丰富的配料，香蕉、红豆、醪糟、小汤圆、红糖、糍粑、葡萄干等等，兴冲冲一大碗，糍粑外脆里糯，跟醇香的红糖是绝配。最赞的是冰粉本身，滑、软、



嫩、Q、晶莹剔透，很是惹人爱。这种看起来非常仙气的食物，却是最寻常的街头小吃。

在已不知吃了第几顿之后，我们终于开吃乐山的驰名美食——钵钵鸡。同样也是上过《舌尖》的美食，却不是独一家美味，而是遍地开花，每个乐山人心中都有一家自己认为最好吃的店。不同于火锅、串串、麻辣烫、冒菜这些“烫煮万物红红火火”的美食，钵钵鸡反其道而行之，以“冷”为特点。提前将各种荤菜素菜煮熟串好，晾凉之后，随人自取，冷浸在经多种香料秘制的油汤里。裹了红油、芝麻的串，鲜红欲



滴，引人馋涎。不同的食材，在这一锅迷死人的油汤里萍水相逢，在辣椒油、芝麻、高汤中缠缠绵绵，共同粘裹了一身香艳。从此后，它们忘却出身来处，只有一个共同的名字——钵钵鸡。淋漓漓捞起来，入到口里，香辣鲜美，余味悠长。这种辣，却不夺人，更像是一种温温柔柔的撒娇，香才是入魂的劲儿，回味来却又有点清甜。

另一种能让我安安心心地坐在人来人往的街边心无旁骛进食的美味，是油炸。比烧烤更脆嫩，比火锅更入味，油炸串串是本次行程的惊喜所在。每一家油炸店的灵魂，都来自于老板精心调制的卤油，还未进店就已闻到香味。不同于其他炸串，油炸的神奇之处在于，不管是什食材，都能被炸到各自最璀璨的那个程度，鸡皮的脆，牛肉的嫩，排骨的酥，土豆的绵，玉米甜而多汁。滚烫的食物，粘着海椒面，辣滋滋，香酥酥，引人垂涎。

若说让我一口惊艳的美食，当数豆腐脑。印象中，无非一碗白净的豆腐脑，加入或咸或甜的佐料。然而乐山的豆腐脑，却比这丰富多了。以细嫩的豆花和爽滑的红薯粉条为底，加上一大勺用骨头高汤勾芡的喷香浓汁，辅料还有炸黄豆、大头菜粒、辣椒油、香葱芹

菜末、粉蒸牛肉，热热闹闹一大碗。在这里，豆花倒成了配角，香浓的汤汁才是主角。当我舀起一勺豆腐脑送入口中时，鲜嫩爽滑脆咸香辣烫……各种口感和味觉交织在一起，仿佛在嘴里爆炸出一个小宇宙，豆花、粉条、汤汁又是那么柔嫩润和，牛肉又是那么香辣软绵，它们在我的舌尖缠绵萦回，让人欲罢不能。

而要说说人人都爱的街头小吃，蛋烘糕应是毫无争议。一勺蛋面糊，在锅子里经过旋转、加热，从粘稠的液体变成饼状，蛋香味扑鼻而来。锅子前面，整整齐齐码放着各种各样的配料：肉松、奶油、白糖、果酱、芝麻、大头菜、土豆丝、肉臊子、酸菜、青椒粒……用镊子夹起来，纸包住，半月形的蛋烘糕里塞了满满的配料，盈盈一握，暖烘烘，饱满诱人。蓬松绵软里，包裹着不同精细口味的馅儿，居然吃出了一种可爱与精致。

在不到两天的时间里，我们吃完上家去下家，三公

里以内的路程都靠走路来消食，最后竟刷了23家小店。这还仅仅是小吃，像跷脚牛肉、火锅或川菜馆这类店竟未踏足。饱食两天，末了，欢欢喜喜地打包了九妹凤爪和赵记甜皮鸭上高铁，准备带回去给家人尝尝。

就像在某处看到的评价，乐山好吃到什么程度呢，“就算是景区门口骗游客的店铺都好好吃。”

张公桥霓虹闪烁的热闹，东大街一带分布密集的人气食店，还有散落在各条街巷中的市井美味，都在延续着这座城市的美食传奇。

后来才知道，原来乐山的古名叫嘉州。嘉，美也。这么一个好山好水好玩好吃的城市，的确称得上这样的美名。

在此，我告诫每一个自诩吃货的人：一定要去乐山！



# My Fellow Companion

## 同行

Text\_叶丰圆 华南师范大学文学院



如果说人生在世，谁会陪你最久的话，应该是自己的兄弟姐妹吧。身体内流着相同的血，有着不一样的思绪，却会互相扶持成长。

在我5岁那一年，我迎来了一个弟弟。老实说，在妈妈怀孕期间，我一直琢磨这个圆圆的肚子里装着的是男生还是女生。我到现在还记得弟弟出生时是干瘦的，小巧的。可出生没两天的他，仿佛将喝进去的奶灌进了皮肤里，迅速变成了一个大胖小子——脖子淹没在肉里，手臂和腿的形状似莲藕般一节一节的。当时趴在床边看着他的我直犯嘀咕：“他出生的时候干瘪得和一个小老头一样，脸上都是褶子，怎么这没几天和充气了一样变成个大莲藕了，是不是被别人掉包了？”虽然一直这么想，可我还是挺喜欢他的，或许是喜欢小时候那个不吵不闹的性格。那时的他哪怕从床上掉下去卡在了墙和床之间，也不哭不闹，就这么瞪大了眼睛看着天花板，等待救援。

那时我们拍了很多照片，有不愿意被我抱着，不搭理我的照片，有我用一辆小玩具车逗得他“咯咯”直笑的照片，有很多很多……后来在他约莫5个月大的时候，我们举家搬到了如今居住的地方。那时正值爷爷去世百来日，我的心头弥漫着悲伤，一直陪伴在我身边的亲爱的人，就因为病痛离开了人间。没有同龄的朋友，你就是我身边的陪伴。喜欢源于内心，可能是因为那时我真切地感受到你是我的亲人，以后我们也会一起长大，互相陪伴。

慢慢地，弟弟学会了说话，从咿呀爬行到学会了蹒跚前行，也学会了两条腿“啪嗒啪嗒”地往前跑。大胖小子在4岁的时候慢慢地变瘦，仿佛那段时间他的生活就是幼儿园和我带着他玩。看着他从幼儿园带回来的红花、奖状，听着他说“姐姐，今天老师又表扬我了”，喜欢源于为他感到骄傲。

时间就这样推进着，我上了初中、高中，再到底现在的大学，住宿生活使得我越来越少回家，我们之间仿佛慢慢生出了一道巨大的鸿沟，我们不再像小时候那样玩在一起。在学校结束了一天的学习回到家后，我总是捧着手机，和同学们聊天，在网络上浏览新鲜的事物。当弟弟仰着头带着期待和我说“姐姐，我们一起玩游戏吗？”我总是说“不要，我在忙。”眼神没有离开过手机，也没有看到弟弟沮丧的脸。

还记得他有一次突然淡淡地对我说：“姐姐，你说网络越来越发达有什么好的？现在再也不像以前这么好玩了。”听到这句话，我的心里很不是滋味，可我也不知道应该作何回答。我明白随着我们慢慢长大，我们开始各自有着各自的小世界，各自沉浸在自己的娱乐活动之中。

我们共同成长，却逐渐走上各自的人生道路，彼此的联系逐渐减少。幼时的我们牵着手、嬉笑着、打闹着一步步往前走。长大后的我们有许多朋友，有许多可以消遣时间的方式，我们的身边似乎不仅只有彼此。回想一下，有多久没有和他好好地聊过天，有多久没有和他一起过一个周末呢？心里被越来越多的琐事充盈，不再简单纯粹。成长给我们带来的是成熟，也带走了那颗纯真纯粹的心。

但在我被挫折打压时，弟弟会给我鼓励，用他独有的方式让我开心；在他面临高考分科等选择时，他也会第一时间打电话给我一起商量。我明白，我们向前走着，我们不再牵手，但却并非走上两条分叉路，未来的我们会心怀彼此，一路同行，互相扶持。

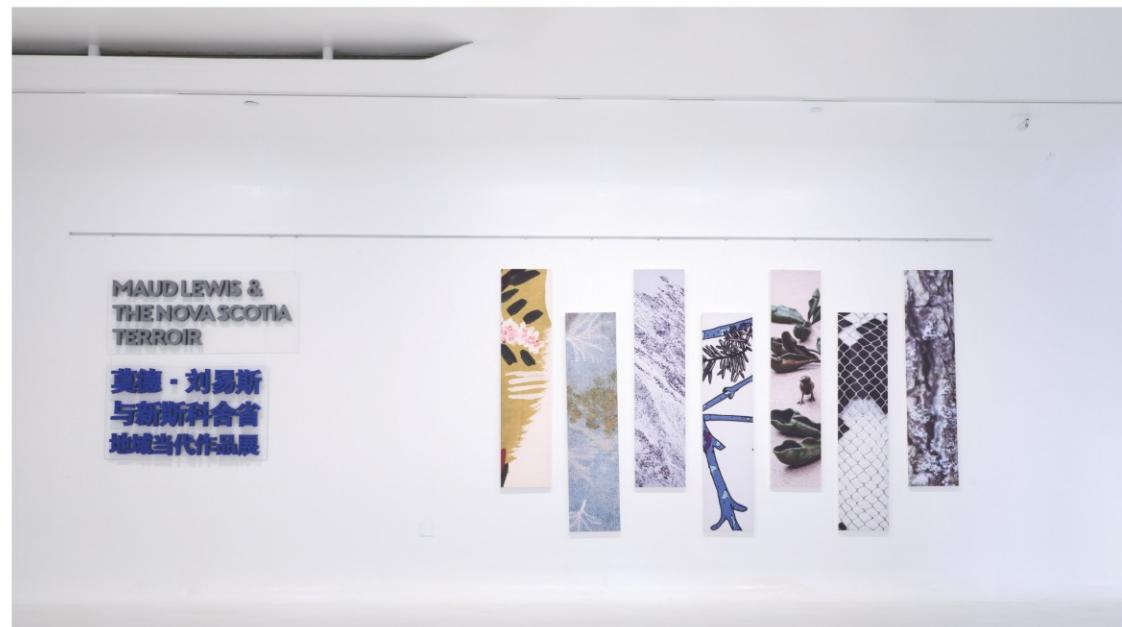
在遇到困难时，我知道，有你在。在有喜悦之事时，你想到，有我在。

## COAST GALLERY

无界

## 海与海的对话

| 莫德·刘易斯与新斯科舍省地域当代作品展



盛夏是属于海的季节，每当假日来临，海就浮上了心头。在夏日，只是靠近蓝色的海，便觉得时光的流动都温柔了起来，无论是一头扎进海水里，还是什么都不想只是在沙滩上走走，都会从心底生出夏日独有的舒爽，有海的城市也有着美好的夏天。

珠海是珠三角城市中海洋面积最大、岛屿最多、海岸线最长的城市，素有“百岛之市”的美誉，也因此珠海人熟知与海有关的一切，并过着一种与海息息相关的亲海生活。

## COAST GALLERY

无界



这个夏天，在加拿大驻广州领事馆的支持下，面朝大海的无界美术馆将携手加拿大东海岸最大的美术馆新斯科舍省美术馆（Art Gallery of Nova Scotia）为大家带来来自另一片海边的艺术展——莫德·刘易斯与新斯科舍省地域当代作品展。

此次于珠海无界美术馆开幕的《莫德·刘易斯与新斯科

舍省地域当代作品展》，是继广东美术馆之后的第二站，下一站将在何香凝美术馆展出。

在不同的巡展城市，展览通过莫德·刘易斯及六位长期生活在新斯科舍省的现当代艺术家及其作品，呈现出新斯科舍省的艺术史与当下的艺术生态，让观者对这片海岸及海岸边的生活有了动人的感知。

# COAST GALLERY

无界

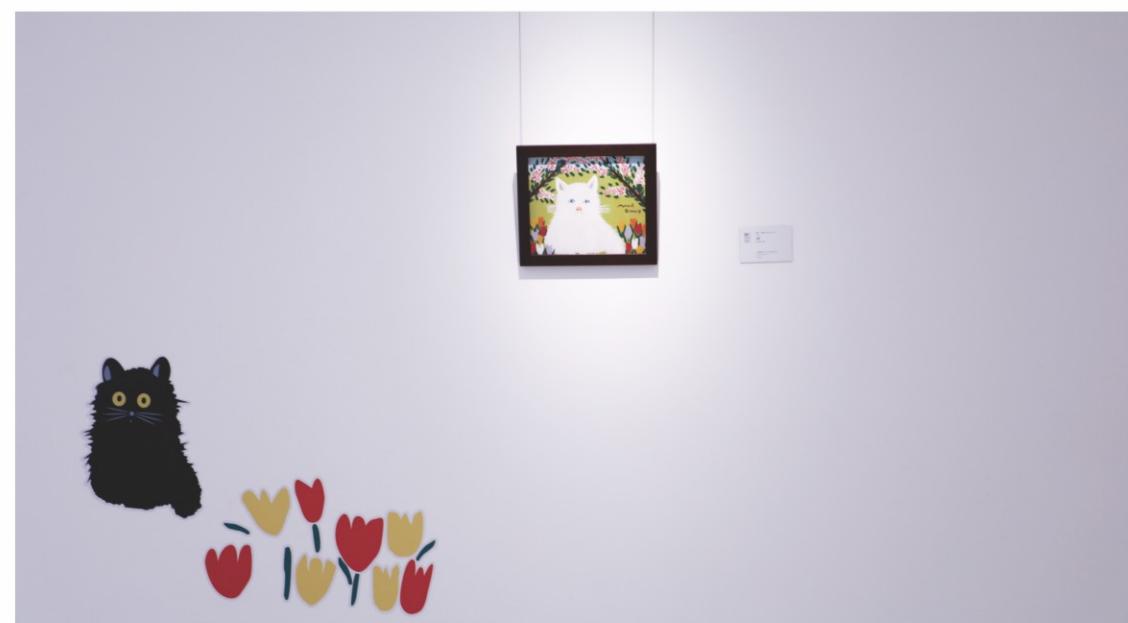
## 明亮的画作坚韧的一生

莫德·刘易斯（Maud Lewis, 1903-1970）生于新斯科舍省，并在那里度过了一生。如果只看她的作品，你很难想象她一生中的大部分时光都是在贫穷和关节炎所导致的身体疼痛中度过的，甚至因为疾病，她的身体和手都产生了严重的变形，使得绘画变成一件极其困难的事情。

但即便如此，莫德·刘易斯从未停下画笔，一笔一划地记录下了新斯科舍省的美丽风光，从渔船、森林中的鹿和牛、带有雪橇的冬日景象到她的三只大眼睛黑猫，一切在她笔下都显得明亮，呈现出让人忍俊不禁的快乐，让人不禁怀疑是美丽的乡土治愈了她、支持着她。

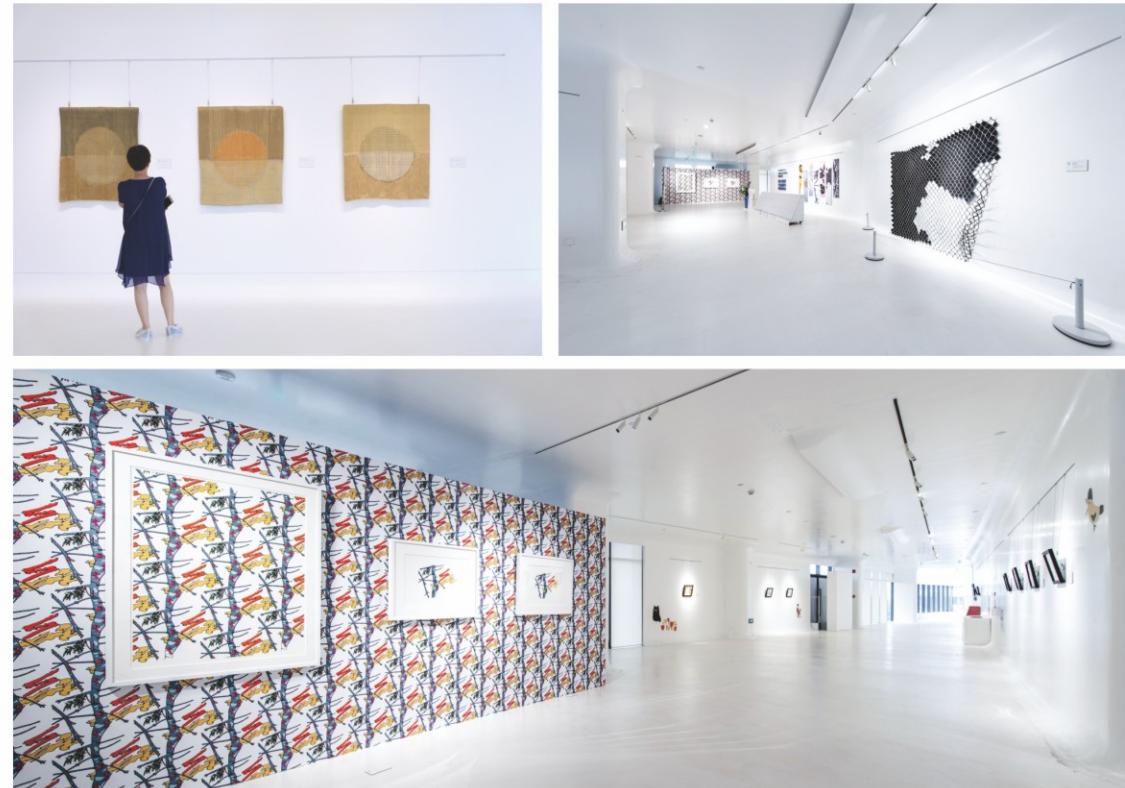
尽管没有接受过正式的美术教育，观者仍能在莫德·刘易斯的画作中感受到一种温暖的力量，她始终以幽默和感情描绘她周围的环境，一切都在明亮的纯色和扁平画面中温柔地与观看者对视。

且虽然贫穷到连获得专业画具的机会都有限，但莫德·刘易斯仍然没有停止绘画，她将图案画在布、罐子、饼干托、面包盒等一切呈平面的地方，甚至在一些废弃材料如：木片、瓦片上都能发现她的画作，而她最大的一件作品是画在她与丈夫共同居住的房子上的。可以说，绘画是莫德·刘易斯的一生所爱。



# COAST GALLERY

无界



## 自然的灵感 风土的艺术

除了莫德·刘易斯，还有六位皆曾就读于加拿大新斯科舍省艺术与设计大学的当代艺术家梅勒妮·科洛西莫（Melanie Colosimo）、法兰西丝·多西（Frances Dorsey）、厄休拉·约翰逊（Ursula Johnson）、安·麦克米伦（Anne Macmillan）、莎拉·马洛尼（Sarah Maloney）以及查理·杨（Charley Young）也参与此展览，带来各自的作品，全面立体地展现新斯科舍省独到的人文自然景观。

他们多使用从新斯科舍省自然环境中取得的媒介材料或以当地的风土为灵感而进行创作，正如本次展览策展人莎拉·菲尔莫尔（Sarah Fillmore）所说：“所有作品无一不被土地的某种特性与风味渗透，或深邃、或坚韧、或灵巧、或诙谐，或严肃庄重，

或层次分明。”新斯科舍省的过去和未来、生活与艺术都在这些作品中细细呈现。

作为加拿大主要的海岸省份之一，新斯科舍省四季风景宜人，融不同的历史文化于一炉。而新斯科舍省美术馆作为新斯科舍省的代表和加拿大首屈一指的艺术机构之一，更是自1908年创立以来，就将吸引人们亲近艺术作为使命。这与无界美术馆以艺术致美生活，拉近艺术与人的距离的理念不谋而合。

两个滨海美术馆的携手，以艺术为媒拉近两地的距离。期待大家走进无界美术馆，去观看另一个滨海城市的风土人情，看到另一种被海滋养的生命力。

## COAST GALLERY

无界

**绘之本心 无界为道****中央美术学院绘本工作室15载积淀之作 无界全国首展**

中国熟悉“绘本”这个词或许才是近五年的事。

“绘本”，一个舶来的词，源于日本，欧洲叫 Picture Book，我们也叫它图画书。它是视觉艺术和文学表达高度融合的艺术载体，虽起源于为孩子创作的书，仍然有越来越多的艺术家用它来创造更深刻、更丰富的艺术表达。

那些能直抵内心的内容，总是包含了隽永心思，表现了童年、少年、中年、暮年等人生不同时期的主题。就算是碗鸡汤，也是笑中带泪，文火慢炖，滋味悠长。甚至有人说，世界上的一切美好，用在这些绘本书上都不为过。

## COAST GALLERY

无界

“绘本作者需要打磨自己的本心，让它更为干净，更为质朴。我们寻找自我世界中最为纯粹的那片隐秘之地，发现和儿童性非常接近。这是人的天性中至可宝贵的部分，与年龄无关。我们深信，赤子之心是一切绘本创作的原动力。”

——中央美院绘本工作室

**15年，只为守着一颗“绘之本心”**

中央美院作为八大美院之首，是中国历史上第一所国立美术教育学府，也是中国现代美术教育的开端和中国美术高等教育的奠基者。十五年前，在国人对绘本艺术的认知还处在初级阶段，本土原创绘本更是寥若晨星时，在日本专攻绘本创作和教学的杨忠老师，接受央美的邀请回国成立了绘本创作工作室。

这个全世界第一所在高等院校教授绘本的专业工作

室，一直致力于将中国本土的文化和价值观通过生动有趣的视觉表现传达给当代的孩子和成人，让图与文的结合表达达到一个国际高度，同时以绘本的形式将本土文化也输出到国外。

在绘本创作工作室十几年的教学里，一直都在强调“诚恳”的概念：诚恳地面对自己，挖掘年轻的生命里最想表达的那个故事。不要口口声声说“为了



# COAST GALLERY

无界

“儿童”，而是要寻找自己身体里被遗忘已久的那个孩子，学会唤醒TA，学会用简单的语言和更为单纯的自己对话。为蒙尘的童年擦去灰尘的过程，也是作为成人的我们洗去铅华的过程。

“绘本之初心或许就在绘本创作中，我们每个人的初心都是那颗埋在心底的童心。而当你发现自己的

## 来看一场与初心不谋而合的展览

绘本工作室潜心15年，每年在北京的毕业设计展都备受关注，是许多绘本和艺术爱好者必去的展览。15年来，从绘本工作室走出了许多优秀的创作者，出版了许多优秀作品，很多优秀学生成为插画、出版、艺术届的新星……

2019年9月13日，在无界美术馆和央美绘本工作室的共同推动下，首次将15年来的优秀作品汇聚一堂，40位绘本艺术家、68本出版物、353幅原画，通过一

初心仍然那么干净，那么可爱，方知世上最大的美好，莫过于成长的自我与不变的初心邂逅了。”

绘本使我们放下了许多浮躁的外在，呈现更为鲜艳的生命本色。而绘本工作室十五年的实践也再一次证明了那个质朴道理：初心并不抽象，童心也不遥远。

场展览，让你走进中国原创绘本15年的精选和历程。

这个筹备了一年之久的难得一次的展览，可能是目前最全面及最权威的绘本艺术展，也将为整个华南地区的绘本爱好者、家庭和艺术爱好者们，打开一扇了解中国最优秀绘本创作的大门，不仅可以看到最新最好的插画原画，还可以看到最新锐和最不一样的原创绘本。

# COAST GALLERY

无界



这个初秋，中央美院绘本创作工作室将把他们15年沉淀的作品一次性呈现在我们眼前。当最美的海滨美术馆遇上最美的绘本艺术展，当最有童心的每一个你遇上守着初心的艺术家，当爱听故事的孩子遇上最受欢迎的鸟老师故事会……

这是一次没有预谋的邂逅，是初心与童心不期而至的契合。



**无界美术馆**  
这个初秋的海边，  
让我们让这场丰盛的绘本艺术盛宴里相遇，  
也遇见没有走失在成长世界里的自己。

- 展览时间  
2019年09月13日  
~  
2019年11月17日
- 10: 00AM-5:30PM (逢周一闭馆)
- 展览地点  
珠海格力海岸COAST PARK滨海商业1栋2F

## BOOK

阅读

## 友谊从爱派生而来

Text\_BECOME



1940年5月10日，纳粹德国入侵比利时，8月31日，列日——奥斯坦德的夜车发车。在火车上，一位携带中世纪油画的乘客遇到了一位历史学家，两人的交谈从陌生的试探到围绕油画展开的对话，逐渐脱离现实时间，打开了

一个个遥远的故事：远征新大陆的堂·迪亚戈、命名为“红”的修道院、《信经》形成时期的爱情、分不清梦境与现实的佛兰德画家……一个个遥远的故事在对话中展开，又在对话中层层嵌套，犹如无穷镜像，映现历史的深渊与爱的核心。

全书同心圆的叙事结构，轮舞式的情节推进，展现出作者胡葳精研圣徒文学，语言充满灵性的特质。身为一位旅居巴黎，研究亚西西的圣方济各、中世纪圣徒文学与神秘主义的学者，胡葳的神学、历史、文学功底俱佳，《佛兰德镜子》似是其研究领域的延伸：深耕于此，游刃有余。此书虽用中文写就，却有着外国文学的质感，无论从结构抑或语言上都拓展了汉语写作的边界。曾有人不吝称赞：

“即使对本书内容不感兴趣，但只要热爱文学的人，都会为其写作手法赞叹不已。”

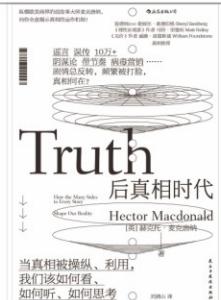
那些隐藏在作者笔墨间交织的历史宗教背景和人文意蕴，让《佛兰德镜子》跳出“阅读快感较高、能够一目十行”的通俗文学局限。但它也并非纯粹的纪实文学，作者的目的不过是借西方宗教背景，让宗教与历史、自由与权威、梦境与现实、友情与牺牲交叠出现在同一片土地上，再用叙事的力量完美诠释超越时空的信念、友爱和命运的种种事迹；用充满灵性且优美的笔触告诉人们：“友谊不仅诞生在熟悉的人之间，人们也完全可以凭借对遥远之人的仰慕，建立坚实的激情；不必区分友情与爱情，因为友谊是从爱这个词派生而来。”

在层层叙事的结构中，胡葳始终将“爱与友谊”贯穿其中，让人觉得温柔，仿佛有超越性的力量，激发了人们内心的善意，就像一颗“无处安放的心”，穿越了重重迷雾，终于找到了归途。



## 《佛兰德镜子》

作者：胡葳  
出版社：四川文艺出版社  
出版时间：2019年8月

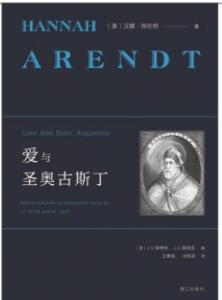


## 《后真相时代》

作者：赫克托·麦克唐纳（英）  
出版社：民主与建设出版社  
出版时间：2019年9月

一本极具名著气质的原创故事，独特的语言质感、异国的文化背景，造就了这本超越国界的小说，充分显示“新海外汉语写作”的多种可能性。在书中层层嵌套的故事盒子里，时间交错，形象重叠，情节穿插，人事物互为镜像，为历史打开了一个个裂隙，并完美地诠释了超越时空的信念、友爱和命运。

所谓“后真相”，是指真相和逻辑在信息传播的过程中被忽视，而情感煽动主导舆论的情形。在本书中，麦克唐纳用生动的故事向我们展示出真相是如何被信息传达者肢解、扭曲和掩盖。他在大量实例的基础上总结出误导者的惯用伎俩，同时告诉我们当真相被操纵、利用，我们该如何看、如何听、如何思考。



## 《爱与圣奥古斯丁》

作者：汉娜·阿伦特（美）  
出版社：漓江出版社  
出版时间：2019年9月



## 《亲历切尔诺贝利》

作者：格里戈里·梅德韦杰夫（俄）  
出版社：民主与建设出版社  
出版时间：2019年9月

身为20世纪最具原创性的思想家、政治理论家之一，汉娜·阿伦特在移居美国后，其著作随处可见基督教哲学家奥古斯丁思想的影响。本书在阿伦特的博士论文基础上修订而成，是她早期及后期与奥古斯丁之间持续的思想对话；这部早期作品在其思想建构中的重要性不容低估，她日后所达成的独创性思想都可以在其中找到根源。

1986年，切尔诺贝利核电站爆炸后，梅德韦杰夫从专业角度还原了核事故的第一现场，详细分析了事件的起因，包括事发前核事故案例介绍、高层潜在的问题、事件发生原因，亲历者的大量证词。该书叙述层层递进，将整个事件彻底摊开，向人们展现了人类的自大、无知，救援人员的英勇与民众的无辜，并由此引出对核能的反思。

## MOVIE

电影

## 在黑白镜头下看一场戏中戏

Text\_BECOME



《兰心大剧院》入围第76届国际威尼斯电影节主竞赛单元，人们都说，这是娄烨时隔15年后，为转型商业片之作。但无论真假与否，深入影片的世界，我们可以看见一位备受瞩目、独具一格的第六代导演的一些突破。



## 《兰心大剧院》

时间：2019年12月9日  
导演：娄烨  
主演：巩俐|赵又廷|小田切让



## 《侠路相逢》

时间：2019年10月18日  
导演：邵亚峰  
主演：姜武|邵兵|姚姚

就镜头语言来说，与2003年《紫蝴蝶》相比，《兰心大剧院》是娄烨在谍战题材类型作品上的新尝试。影片不仅采用了黑白摄影，消解了上世纪40年代谍战片中必然出现的元素：旗袍、高跟鞋、浓妆艳抹的女人、歌舞升平的十里洋场，并且通过故意晃动镜头的摄影手法，让画面显得粗糙、模糊，有时甚至看不清细节，营造了扑朔迷离又极具年代感的镜头感，时刻拴住了观众的视线。

正如英国权威电影杂志《Total Film》评价：“中国第六代导演娄烨的全新作品，集动作、浪漫、间谍、背叛于一身。影片中依托娄烨底曾剑的黑白摄影、钟诚的场景设计以及迈琳琳的造型设计，整个时代背景的氛围被完美唤醒，十分优雅。”

## MOVIE

电影

而在情节的设计上，娄烨也不再仅仅聚焦主角，而是放大故事背景，让形色各异且多重身份的人物纷纷登场，将庞杂、若隐若现的线索穿插在细碎的人物对话中，创建出“戏中戏”的叙事结构，让观众不由自主地跟随影片的节奏探索故事的谜底。

这些全新的摄影手法，让熟知娄烨拍摄手法的人，体会到了全新的感官体验。有人坦言，从第一个镜头、第一个声响起，感官便被调动，细致而丰富的有源声音和画面细节带来完完全全的沉浸，无论是戏还是真实，都不愿意抽离导演创造的梦境，甚至义无反顾追随每个角色的脚步，直到最后超现实的一幕，放任自己全身心体会这场大历史变迁下，每个个体爱恨情仇交织的人生舞台剧。



## 《双子特工》

时间：2019年10月18日  
导演：李安  
主演：威尔·史密斯 | 玛丽·伊丽莎白·文斯蒂德 | 克里夫·欧文



## 《长安道》

时间：2019年11月15日  
导演：李骏  
主演：范伟|宋洋|焦俊艳

这是一部谍战题材的影片，故事背景设定在1941年的上海。电影情节围绕一名为同盟国收集秘密情报的女演员于堇展开，主要讲述其在上海出演新舞台剧的一次偶然机会中，意外发现日本准备偷袭珍珠港的计划，并试图传递，但最终失去了生命也未能成功的故事。

黄河晋陕大峡谷的背景中，一对警察大盗因故人之女再度重逢，牵扯出20年前的恩怨。“有生以来，侠路相逢，终不能幸免”。尘封的秘密被不断牵出，往事的波澜再次起伏。巨石壁立，黄河奔流，见证的是一段荡气回肠、感慨唏嘘的英雄故事，也是一段惊心动魄的残酷青春。

美国国防情报局特工亨利在准备退休之际，意外遭到一名神秘杀手的追杀。在两人的激烈较量中，他发现这名杀手竟然是年轻了20多岁的自己。一场我与我的对决旋即展开，而背后的真相随着亨利的追查也逐渐浮出水面。

一起大型的国宝失窃案，令身为历史学教授的万正纲遭到警察怀疑，作为女儿的赵红雨决心找父亲探询真相，却不知陷入一场更大的危机。是夫妻反目成仇引发的悲剧？还是父女冰释前嫌时突遇袭击？在和搭档邵宽城的调查下，随着真相浮出水面的，是一场真正关于人性的博弈。

## MUSIC

音乐

## 世界无聊 来点香料

Text\_BECOME



《新丛林》

发行时间：2019年8月29日  
歌手：香料



《缅因路的月亮》

发行时间：2019年8月31日  
歌手：盘尼西林

这是每个人对抗每个人，也是每个人连接每个人的时代；光怪陆离的社会群像，像极了原始丛林；这究竟是进步的预兆，或只是一个闭环。在这张最新的专辑中，香料向人们展示了一个光怪陆离的“丛林社会”，探讨了科技高度发达的环境下神性与人性的关系。

或许，每个人的心中，都有一片属于自己的蓝色月光。它虽无法照亮整片大地，却会以一种坚定顽强的信念蔓延开，在黑夜中慢慢的绽放。感谢那些在生命的低谷中默默坚守的岁月。终将一日，拨开云层见到的第一缕月光，那便是未来。

## MUSIC

音乐

这是一支自诩“说明书”的摇滚乐队，意为一种不绑架情感的气息冰冷的音乐风格，以对声音的想象力以及编曲细节的把控力见长。这支来自杭州的乐队，有着黄金的铁三角配置。吉他手兼主唱陈陈陈身兼话剧导演、乐队主唱、先锋艺术家、装置课教师、哲学博士、音乐节策划人等多个角色；鼓手小飞是个性十足的朋克玩家，也是才华横溢的制作人；制作人与乐队贝斯手则是来自美国的职业乐手伊莱·利维。

或许是因为主唱具有先锋艺术家和哲学博士身份的缘故，香料的音乐常常融入绘画和哲学，一直呈现着在寻求自我探索，实现自我审视的姿态；关于艺术追求，也永远保持着一副开疆拓土的架势。如在上一张专辑《无限电阻》中，歌曲中提及的“无限电阻体质”在香料看来就是一种古希腊英雄式的坚韧。拥有这类特质的人会用自己的方式去处理问题，如同绝缘

体一般单子独立，世界也因为他们的自持变得丰富而可爱。

时隔一年，于今年8月份推出第二张全长专辑《新丛林》，延续了《无限电阻》讨论的虚拟网络发展对人性影响的主题。陈陈陈以托马斯·霍布斯的“丛林法则”发散出去，用充满想象力的音符和诗性的文字，来探讨未来科技高度发达的环境下神性与人性的关系，向人们展示了这个五彩斑斓世界的诸多剖面。

为了能让听众更全面地体会歌曲的寓意，香料的现场演奏常常会加入一些奇异的“气味”，以贴合其乐队音乐作品中的迷幻、飘忽、浓郁的气息，甚至融入绘画和哲学，以多维的艺术感官增强听众的感知能力。因而，曾有人评价说：“香料的音乐就像是一场专为人类想象力的限度而设的考试，他们毫无边界。”



《做工》

发行时间：2019年9月1日  
歌手：地底乐团



《Joy Land》

发行时间：2019年9月2日  
歌手：鱼尾纹乐队

地底乐团作为独立虚拟乐队，足迹神秘，不经意间已浮沉江湖十年，一直游击式追求创作成果，默默探索交叉各类元素发展的可能性。在这张最新专辑中，他们聚焦社会底层，用五分钟的旋律，讲述了活于贫穷线下他和她的故事。

生活，就是去经历一件件未知事情的过程。当然，你也可以看作是，去体验乐园中的一个个“挑战”。《乐园》的十首歌，或躁动，或快乐，或沉静，或释放，记录下鱼尾纹乐队在新的人生阶段，收获的一些新想法，也是过去这两千五百多天最好的见证。

# LOHAS

乐活



## 装猫咪的鱼缸

猫咪的眼球结构对于隐藏在缝隙中的移动物体十分敏锐，这让猫迷产生了独特的行为活动和心理映射。梅晓峰据此打造的木制“鱼缸”，既为猫咪提供了一种在“洞形”空间中才会感受到的安全和愉悦，又能为它们暴露在陌生环境时提供了遮蔽的空间，充满了温暖的爱意。

## 一把不舒服的椅子

当我们评判一把椅子的时候，舒适几乎成为定义“好坏”的标准。如果一把椅子背弃了传统的功能主义精神，它会为我们带来什么？OO椅就是这样“不舒服的存在”。它以一种直接的方式组合，用实心铁筋弯曲，由两个不同半径的正圆交叉组合，相互交错，成为坐面和靠背，以最少的结构关系演绎一把椅子的形态，从而引起了人们对身体与空间关系的哲思。



## 大自然的艺术

艺术家 Marie-Pier Guilmain 和 Maud Beauchamp 热衷探索材料的自然特性，她们共同设计名为“Monument”的装饰性系列器皿，毫不掩饰地表达出大自然的永恒性、流动性和恰到好处的不完美之美。当这些器皿和绿植摆在一起的时候，和谐的氛围总是令人心动。

# LOHAS

乐活



## 请和“我”对话

凳子、桌子和器皿是否都只是毫无灵魂、任由我们肆意评判的死物？来自荷兰的设计师 Aldo Bakker 对此表达了抗议。他以近乎完美的设计手法赋予了作品不同的人格。当我们放慢观察的动作，这些作品仿佛在邀请我们进行对话，就像我们质疑它们一样，它们也在质疑我们。



## 可持续的书架

随着纺织工业发展成废物及污染的主要来源，纺织品废弃物的再生利用成为设计界的主题之一。来自德国的 Milan Friedrich 借助回收再生技术将牛仔布纤维转变为一种轻质吸音板材料，并将其制作成书架，不仅具有石材般的强度和美感，又不失织物的温暖和柔软。



## 如建筑般直立的毛毯

Patricia Urquiola 擅长捕捉品牌的精髓。在为 GAN 设计的新系列 NUANCES 里，她聚焦视觉和触觉之间的游戏，在将不同颜色和密度的羊毛融合成一种前所未有的石材纹理的外观后，又以独特的方式处理形状和色调，为人们塑造了一种大胆新颖、又具有几何美感的感官体验。

# Paying Respect To City With a Psalm of Zhuhai

## 致敬城市 礼赞珠海



2019年，格力地产迎来成立15周年、上市10周年之际，也恰逢珠海建市40周年。作为根植珠海的城市综合运营商，从成立之初，格力地产便一直为“建造更好的城市”思考着、建筑着、更新着、前进着。无论是参与城市宏观规划，还是基础项目建设，无论是打造城市新地标，还是弘扬城市文化形象，格力地产都不曾缺席。

今年8月，新版珠海城市形象标识、珠海城市宣传片正式发布。全长超8分钟的珠海城市宣传片，通过一位国

外友人的视角，以港珠澳大桥为起点串联城市全貌，用国际化、年轻化的表达手法，向世界展示了珠海秀丽的自然风光、厚重的文化底蕴以及蓬勃向上的城市精气神。

值得一提的是，港珠澳大桥珠海公路口岸、香炉湾沙滩、淇澳红树林、洪湾中心渔港等格力地产元素悉数出镜并贯穿全片，连接城与城、城与人，连接今日精彩与未来期待，这是格力地产与珠海同呼吸、共脉搏的成长印记，更是致敬新时代的城市礼赞。



连通大湾区的纽带

HongKong-Zhuhai-Macao bridge

Zhuhai port

港珠澳大桥珠海公路口岸

作为唯一连接粤港澳的跨海大桥，港珠澳大桥越沧海、连三地，在粤港澳大湾区建设中具有重要战略地位。

在这项“世纪工程”中，格力地产先后承担了珠澳口岸人工岛及珠海公路口岸项目的建设工作，用9年时间将珠澳口岸人工岛由汪洋大海变为踏实大地，将珠海公路口岸从一纸设计变成湾区明珠，实现了海上筑梦的理想。

如今，港珠澳大桥桥头堡——珠海公路口岸，已成为集口岸通关、交通运输、管理服务、商业观光等功能于一体的核心枢纽，不仅是粤港澳繁荣发展的新引擎，更是维系大湾区和谐稳定的关键纽带。

连接一座城的记忆

Xianglu Bay Besch  
香炉湾沙滩

阳光沙滩，椰影摇曳，迷人的海岸线勾勒出多个美丽海湾……这是大众对珠海的初印象。情侣路上香炉湾沙滩，更是承载了这座城的“集体记忆”。

格力地产借助了巴塞罗那人工沙滩的建设经验，完成了长达1.5公里、呈“凹”字形的香炉湾沙滩修复工作，最大限度地将设计与自然生态融合。修复后的香炉湾沙滩不仅实现了“聚沙护海”，也全面提升了近岸海域的生态质量及公共服务功能。

2017年，项目问鼎全国人居环境建设领域最高荣誉——“中国人居环境范例奖”。香炉湾沙滩修复，不仅为城市生态环境保护提供了科学范本，而且延续了属于珠海人的“香炉湾记忆”，成为了情侣路上的城市名片。



连接时空涟漪的自然瑰宝

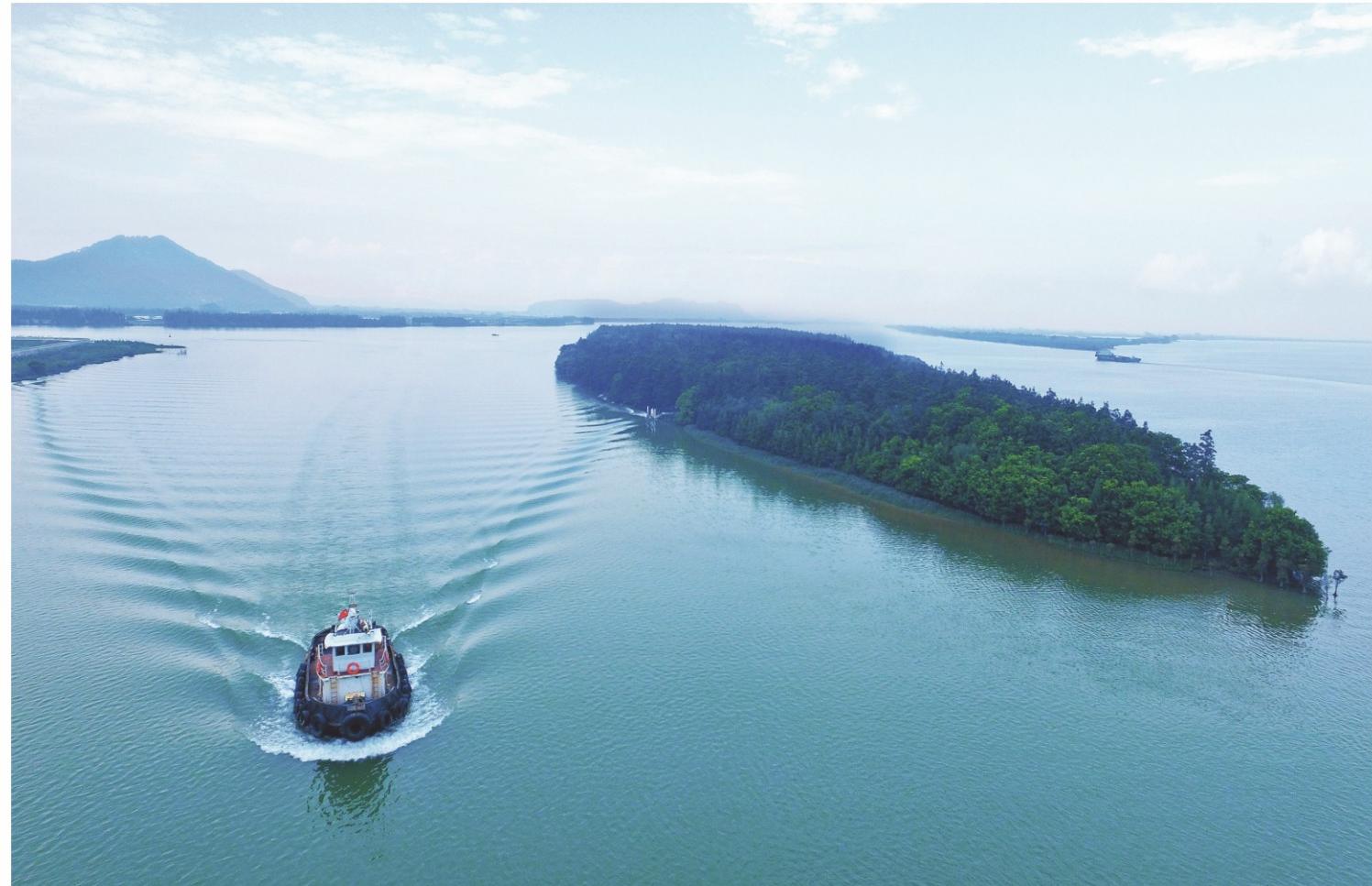
## Zhuzhou Riverside Scenic Resort 竹洲水乡水利风景区

河网纵横、绿林成荫，在温润的珠海白蕉镇，竹洲水乡被水系连通、绿野环绕，呈现一种“溯游从之，宛在水中坻”的独特意境，尽显岭南原生态水乡风情。

沿路穿越清爽恬静的竹林，珍稀的植物活化石——水松林跃入眼帘。水松林之珍贵，在于其“植物界活化石群”的美称。竹洲沙头岛现保存约7万棵水松，覆

盖了整个沙头岛，已然成为世界上最大的连片水松林，仍保存着上亿年前的原始风貌。

竹洲水乡水利风景区是国家级水利风景区。立足竹洲水乡绿色资源，格力地产对竹洲水乡水利风景区进行整体开发建设，建成后将打造成乡村生态休闲示范区。



连接自然、人文的生动样本

## Qi Ao Mangrove Wetland Park 淇澳红树林湿地公园

位于珠海市东北部的淇澳岛，自然景色优美、动物资源多样、文化资源深厚，被誉为“珠海十景”之一。其西北部的红树林湿地，是珠海面积最大、保存最完整、最集中连片的林分，也是我国为数不多的集森林、野生动植物和湿地生态系统于一体的自然保护区，33种珍稀树木繁茂混生，120多种鸟类栖息于此。

按规划，淇澳红树林湿地公园依托淇澳岛丰富的自然及人文资源，将被建设成为集生态、科普、游憩等于一体的综合性湿地公园，是珠海生态研学、亲子度假的代表性景点之一。

连接古今、融汇中西的最美村落

## Jiexia Manor Ancient Architectural Complex Eco-tourism Area 接霞庄生态旅游区

位于珠海斗门的接霞庄，是南粤新晋打卡圣地。接霞庄因“日出时晨曦的照射产生霞光万丈”而得名，曾为南宋赵氏皇裔聚居区，在200余年历史中，既保存了中国传统特色，又融入了西洋风格，曾被评为“广东十大最美古村落”。

为了打造岭南特色文旅品牌项目，格力地产遵循古村落的建筑肌理，在保护周边山水田园风光的基础上，优化护庄河、修复堤岸，并融入国学馆、茶馆等岭南文化、侨乡文化元素，展现接霞庄特有的古村韵味和诗情画意，创造出独特的风格和品质，形成了产业化旅游景点。



作为宜居城市的代表，珠海历次总体规划都坚持组团式布局，较好地利用了天然的山海分割。位于九洲大道上的大型社区——格力广场，尽享板障山、将军山两大森林绿肺公园，可感受“越山阅海”的震撼。

格力广场按照“建筑追随自然”的原则，在建筑及景观设计中采取了“化整为零”的方法，极其注重对细节的雕琢，引入被动式建筑节能理念，真正做到了让设计追随生态，让建筑追随自然。

2011年，格力广场荣膺中国土木工程界科技创新最高荣誉——第十届“詹天佑奖”，成为全国住宅小区领域唯一获奖的项目。格力广场是格力地产为美好人居打造的范本，也是“构筑城市未来”的代表项目。



连接建筑与自然的人居范本

## Gree City 格力广场



连通秘境、恣意生长的海岛酒店

### The Dreamland Resort

#### 静云山庄

坐落在珠海市大万山岛的静云山庄是格力地产建设的首个海岛精品酒店，30间客房，70%面朝大海，100%可饱览海景。建筑采用新中式风格，在符合功能性的基础上，充分运用穿插、对比以及韵律等手法，结合地形高差，形成舒展、错落有致的建筑形态。

“依托自然，融入自然”是静云山庄的最大特色，格力地产在开发过程中并未粗暴选择大拆大建等传统套路，而是创意性地依据山体原有巨石完成整体设计，

对项目红线内所有树木坐标定位，从规划到设计再到施工，直至静云山庄最终落成，整个过程未砍伐一棵树木，仿佛是“山上生长出来的建筑”。

与自然相融合的生态理念，通过一草一木提供返璞归真的自然享受，也因此，2018年静云山庄加入了世界顶级精品酒店联盟——罗莱夏朵 RELAIS-&CHATEAUX，成为中国大陆第6家、华南区域首家入选酒店。



连接渔业传统与未来的创新平台

### Hongwan Fishery Port 洪湾中心渔港

2018年末，核心区占地72万平方米、年渔货卸港量可达8万吨的洪湾中心渔港正式落成开港，掀开了珠海现代渔业发展的新篇章。

洪湾中心渔港本为调整香洲渔港渔业功能而设计，通过珠海市统一部署、深入考察，格力地产承担起建设新渔港的重任，按照国家中心渔港标准建设洪湾中心渔港，致力于将其打造成集渔船避风、渔货集散、水产加工、渔业文化传播、滨海旅游等功能于一体的现代化渔港经济区。

如今，随着设施设备日益完善，洪湾中心渔港彻夜通明、渔货交易热闹非凡，已然成为珠海现代渔业一道最独特的风景。向着“智慧渔港”加速推进的洪湾中心渔港，正在成为珠海海洋经济的发动机和城市新名片。



## ZHUHAI

格新

8月2日，格力地产股份有限公司发布2019年半年度报告。报告期内，格力地产实现营业收入26.69亿元，同比增长124.42%；归属于上市公司股东的净利润4.08亿元，同比增长34.48%；基本每股收益0.20元，同比增长33.33%。关键数据显示，格力地产2019年上半年经营稳健持续向好，房地产板块与海洋经济板块业绩表现亮眼。

随着粤港澳大湾区发展利好的进一步释放，格力地产极具前瞻性、精准性的产业布局，为公司实现跨越性发展提供了条件。报告期内，房地产、海洋经济板块与口岸经济、现代服务、现代金融板块形成有效联动，产业结构不断优化，集群效应日益增强。

### 格力地产2019年半年报靓丽 营收同比增长124.42%



08.02



**以诚为本 筑企业发展基石**  
**格力地产获颁“2019中国年度诚信价值品牌”**

08.07

8月6日-9日，“2019博鳌房地产论坛”在海南隆重举办。其间，格力地产在“2019中国地产风尚大奖”颁奖典礼中，凭借诚信经营的优异表现，荣获“2019中国年度诚信价值品牌”称号。

博鳌房地产论坛是中国房地产界影响力领先、参与度甚广、权威性极高的年度盛事之一。中国地产风尚大奖作为论坛的重要环节，一路见证与推动着行业发展，表彰和记录了本年度中国房地产界典范企业和人物。业界人士认为，格力地产持续践行企业公民责任，积极创新自身发展模式，在珠海城市建设中，优化城市品位、提升城市价值、服务美好生活，赢得了市场的关注和认可。

## ZHUHAI

格新

### 满载而归！洪湾中心渔港开渔首捕归航



铿锵有力、热闹非凡的锣鼓阵阵响起，舞狮摇头摆尾，翻腾起舞……8月21日，欢快的气氛中，洪湾中心渔港迎来了首批开渔业船归航，标志着洪湾中心渔港的各项配套设备、硬件设施的启动运作良好，珠海的渔货将更快更新鲜地运输到内地市场，成为国内最具特色的国际渔业物流港。

首批开渔业的渔船回港，同时也标志着珠海市现代渔业转型升级进入新阶段，洪湾中心渔港打造国际渔业物流港和申报国家级远洋渔业基地迈出坚实步伐，对于珠三角地区甚至全国的渔业发展具有深远的意义。

08.21

09.10



**小乒乓转动大健康**  
**刘国梁担任格力地产健康生活大使**



## 千叶料理 隐藏在闹市中的美食圣地

如果要用一个形象来比拟千叶，那最贴切的便是“隐士”了，虽然店面不是很大，但菜品多样，日本新鲜空运来的原材料，在此变身为当下最传统也最流行的日本料理：菜品在日本传统美食的基础上，融合了当今最流行的菜品技巧，以味美、精致著称，每道菜品都是一件艺术品，投射出厨师的用心和精致。

千叶料理着重自然的原味，而原味是日料的首要精神。千叶烹饪方式十分细腻精致调味、烹饪都遵循原味为前提，注重三个“五”：五色——白、黑、

182-

黄、红、绿；五味——酸、甜、苦、辣、甘；五法——生、烤、煮、蒸、炸。菜品的呈现也别具匠心，搭配讲究的餐具器皿，可以说是体验日本料理的不二去处。

刺身是日本料理中最具特色的美食。据记载，公元14世纪时，日本人吃刺身便已经成为时尚，那时的人用“脍”字来概括刺身和类似刺身的食品。在千叶，厨师会给你介绍吃刺身的正确方法：先用筷子蘸一点芥末在鱼片上，然后再把鱼片蘸一点酱油吃。一点点的酱油只是起到提味的作用，这样才能把食材肉质的新鲜和甘甜展现出来。而把生鱼片整个浸在酱油里，

像涮羊肉一样，来回涮来涮去，也是不对的。如果芥末酱油蘸多了，味道太重的话，则会破坏肉质的原味。

日本料理风靡世界，在中国的接受度和喜爱度较其他国家更高，特别受到年轻人的喜爱。之所以如此受欢迎，是因为日本料理健康与营养。《福布斯》刊文称，在世界饮食健康榜上，日本料理排名第一，食物导致肥胖率仅为1.5%，国人预期寿命达到82岁。千叶最高的追求，便是美味与健康并重，用心打造每一道菜品，用好味款待每一位食客。



**格力地产会联盟商家**

**千叶料理**

详细地址：珠海市吉大石花西路格力广场南二门98号商铺  
营业时间：11:00-14:30 17:00-21:30  
联系电话：0756-8716264

-183



## 维罗纳餐厅——特有的意式风情

维罗纳（Verona）拉丁语意为“极高雅的城市”，是意大利古老、美丽且荣耀的城市之一，也是莎士比亚剧作中罗密欧和朱丽叶的故乡。

维罗纳餐厅高雅的欧式装修，延续了维罗纳古城的高雅与浪漫；优质正宗的出品，带来浪漫又独特的味觉享受；恰有分度的服务，为宾客提供舒适、优雅、温馨的就餐场所。

\* 推荐菜品 \*



\* 披萨

来到维罗纳，最推荐尝试一下这里的披萨。披萨虽然常见，但饼底的工艺以及考究的用料，也最能衡量大厨的功底；而披萨的面饼，则承载所有味道的基础，入口的第一感觉就决定了披萨的品质。维罗纳所用面粉均是产自意大利的高筋面粉，蛋白质含量极高，制作出的饼底比较薄，再加上独树一帜的萨拉米肠、意大利本地的帕尔玛火腿等配料，这款披萨才称得上完美。

除了肉的品质，烤羊架的关键就是调味料和火候，调味料不能太浓，否则会盖过羊肉本身的香气。维罗纳在搭配的腌料中，除了添加去腥提鲜的果蔬，还有迷迭香和百里香，搅拌成浓汁和羊肉进行中和，大大提升了羊肉的香味。此外，羊架不采用明火烤制，而是包裹锡纸送入立体焗炉中进行炙烤，时间也得精准设定，少一分多一分都会令羊肉口感大减。



\* 意大利宽面

当地的海鲜和番茄酱不期而遇，最搭配的组合当属意大利宽面了。和平日所见的通心粉、细面不同，维罗纳意大利宽面更加筋道，搭配精心熬制的汤汁，而最点睛的一笔当属白葡萄酒的加入，瞬间蒸腾的香气将整个周围的分子都沾染了，浓浓的酱香渲染着盘子当中的每一样食材，罗勒叶也在热气腾起的瞬间释放了自身的清香。在优雅的环境中品尝着这款美味，耳畔响起淡淡的音乐，瞬间好似行走在托斯卡纳的小路，将你带进美妙的意大利风情当中……

### 格力地产会联盟商家

#### 维罗纳餐厅

详细地址：珠海市石花西路98号格力广场南二门  
营业时间：11:00-23:00  
联系电话：0756-8716000



## 维罗纳西餐厅

绿钻会员9.5折、银钻会员9折、金钻会员8.5折  
地址：珠海香洲区石花西路98号(近格力广场)  
电话：8716000



## 格力·船务

绿钻会员8折、银钻会员和金钻会员7折  
地址：珠海市香洲区情侣中路385号  
电话：2211118



## DE Cake

绿钻会员9折、  
金/银钻会员8.5折  
地址：珠海市九洲大道中2123号格力广场商业街二楼207号  
电话：4000756527



## 千叶日本料理

绿钻会员9.5折、银钻会员9折、金钻会员8.5折  
地址：珠海香洲区石花西路格力广场98号商铺附近  
电话：8716264



## 海上影城

绿钻会员无折扣，银钻会员和金钻会员  
普通门票25元/张, Vip厅门票45元/张  
地址：珠海市香洲区情侣北路格力海岸商业街1号楼4层  
电话：3398777



## 大石浦

金卡会员85折、银卡会员88折、绿卡/微卡会员9折  
(海鲜、野味、烟酒水、鲍翅燕、特价菜除外)  
地址：珠海市高新区唐家片唐家湾镇渔村富民加油站入口  
电话：3312288



## Umami Daily鱼鲜生

绿钻会员送30-39元菜品一份；银钻会员送40-49元菜品一份；  
金钻会员送50-59元菜品一份（消费满200元方可使用），可与店里其他折扣优惠叠加  
地址：珠海市香洲区九州大道建设五路格力广场4期cici商业街  
订位电话：13326612127 座机:8889968



## 美克·美家

1) 500元装饰品置家礼券每户限用一张，  
且不可与其他优惠共享；  
2) 业主凭会员卡可免费获得美克美家软装设计服务；  
3) 业主凭业主卡身份证件在生日当天可在美克美家  
换取生日礼物一份。  
地址：珠海市香洲区珠海大道  
17·19·21号公园道一层商场  
电话：8300337



## 慕思凯奇寝具私店

在原有折扣上再享9.8折优惠  
地址：珠海市香洲区三台石路31号世邦家居  
慕思三楼慕思体验馆  
电话：8988806  
地址：珠海吉大免税商场五楼好百年家居慕思体验馆  
电话：3223196  
地址：珠海市香洲区华威路33号居然之家二楼慕思  
电话：8976838  
地址：珠海市香洲区前山路239号金海马家居二楼  
慕思体验馆  
电话：8665589



## 星光足球俱乐部

金卡会员免费、  
银卡会员5折、  
绿卡或微卡会员8.5折  
地址：珠海市唐家湾镇唐淇路3399号  
(唐人商业中街) 6栋214  
电话：13923360638



## 信印名门

原价套餐8折  
地址：珠海香洲海滨北路21号  
电话：2113118



## STOSTO

金卡会员尊享折扣88折；  
银卡、绿卡和微卡会员尊享95折  
地址：珠海珠澳店：万科珠宾广场20号楼  
商业商铺117-16、17号  
电话：3293185



## 优车会汽车服务

首次精洗车免费；  
半年内享受优车会会员同等折扣；  
半年后享受汽车美容项目绿钻会员9折、  
银钻会员85折、金钻会员8折  
地址：珠海市人民东路149号珠信大厦首层 电话：8183369  
地址：珠海市北山路38号康和花园首层 电话：8611633  
地址：珠海市翠景路373号公交集团综合楼首层 电话：8300618  
地址：珠海市白莲路26号(海莲山庄旁) 电话：3330355



## 泰锋电器

会员享受店长接待，会员享受9.5折，  
凭格力地产会会员卡可申请免费办理泰锋同级别会员卡。  
地址：吉大旗舰店：吉大景山路国贸购物广场（九州城对面）  
电话：3213070  
地址：斗门旗舰店：井岸中兴中路步行街路口（肯德基对面）  
电话：5133755  
地址：南屏店：南屏镇环屏路18号（宝马大厦）  
电话：8583854  
地址：上冲总店：上冲关口华威路33号泰锋O2O国际展馆  
电话：8982361  
地址：拱北店：拱北粤华路152号（新市花园）  
电话：8895878  
地址：三灶店：金湾区三灶镇金海岸大道东862号  
电话：7638856  
地址：新香洲旗舰店：香洲人民东路307号（诚丰名园）  
电话：2622760  
地址：前山翠微店：前山明珠南路-翠微西路口泰锋大厦  
电话：8583870



## Sk英国皇家少儿英语

咨询电话：400-660-0756



新香洲品牌旗舰店  
地址：珠海市香洲区敬业路51号万科创想公社C栋二层  
唐家校区  
地址：珠海市情侣北路格力海岸COAST PARK 商业街12号楼108-110号  
南湾校区  
地址：珠海市香洲区北山路28号201商铺（华发商都对面）  
丹田校区  
地址：珠海市香洲区凤凰北路1015号丹田广场丹田教育公园2、3楼（紫荆中学附近）  
柠溪校区  
地址：珠海市香洲区柠溪路191号广发银行二楼（广发银行柠溪支行2楼）

## 订阅邀请函 SUBSCRIBE INVITATION

## 尊敬的读者：

感谢您对格力地产《专筑》的支持与厚爱。通过这本《专筑》，我们期望和您一起探索魅力城居，分享美好生活。我们主张做一本独具人文关怀的思享读本，致力于搭建格力地产品牌文化交流平台的同时，诚挚邀您一起关注城市、生活、家居话题及普罗万象的地理人文，将雅致、品位、温情的关乎生命与生活经历诉之笔端，和您一起品味醇美生活。2019年，我们将以更深刻的城市探索及人文思考，呈现精彩的《专筑》，并期待与您一同感悟城市里每一缕多彩壮丽的律动。

## 订阅方式

拨打订阅热线：0756-8803744

邮寄订阅卡至：

珠海市香洲区吉大石花西路213号格力地产  
《专筑》编辑部

## 问卷调查

您是通过什么途径知道《专筑》的？

- 格力地产相关活动  现场取阅  
 邮件赠阅  商家呈放  亲友推荐  
 网站信息  其他

《专筑》中的最吸引您的有哪些栏目（可多选）：

城市：

生活：  尚享  臻藏  居品  徜游  
 餐餐  全景

格知：  专栏  札记  筑梦  无界  
 空间  荟萃

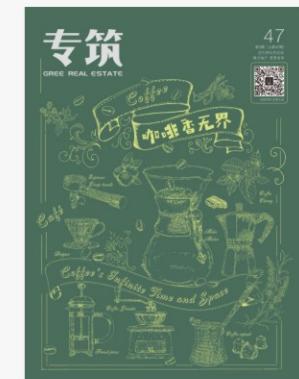
除此之外：您还希望看到哪方面的内容：\_\_\_\_\_

您对《专筑》的建议和意见：\_\_\_\_\_

## 温馨提示：

- 通过以上方式可免费订阅格力地产《专筑》，我们将24个小时内与您联系；
- 关于《专筑》的意见和建议，欢迎通过以上方式告诉我们；
- 如需更改邮寄地址，请第一时间告诉我们。

和您一起阅读本期《专筑》的有



COAST park  
亲海艺文乐享生活



光临以下商家可畅享本期《专筑》

■ 星级酒店：

静云山庄酒店 / 来魅力假日酒店 / 海湾大酒店 / 怡景湾大酒店 / 德翰大酒店 / 度假村酒店 /  
嘉丽万豪酒店 / 庆华国际酒店 / 银都酒店 / 星城酒店 / 粤财假日酒店 / 国泰酒店 / 中邦艺术酒店……

■ 美食荟萃：

维罗纳西餐厅 / 千叶日本料理 / 川西坝子印象火锅 / 伴咖啡 / 磨磨香 / Uby燕窝工坊 / 金悦轩 / 得月舫 / 皇朝五月花大酒店 / 月季轩 / 唯灵食府 / 鸿轩燕翅鲍 / 常胜鲍鱼 / 潮香半岛 / 号宝鲍鱼 / 龙宝轩 / 潮香酒家 / 海湾壹品 / 母米粥 / 益健鲍翅海鲜城 / 横琴蚝生态庄园 / 得月楼 / 盖记 / 食神海鲜酒家 / 阳江渔港 / 千登世日本料理 / 哈布斯扒房 / 山盛日本料理 / 上岛咖啡 / 大西洋超级牛扒 / 鸿桃会 / 大头虾……

■ 生活尊享：

信印名门 / 格力船务 / 珠海机场贵宾厅 / 金湾高尔夫 / 翠湖高尔夫 / 竹仙洞高尔夫 / 国际高尔夫 / 优仕会 / 美丽田园 / 纯真香薰 / 美丽星辰 / 梵桦瑜伽馆 / 丝域养发馆 / 富隆酒窑 / 亚洲航空服务中心 / 平和英语 / 北山大院 / 流金岁月……

■ 家居家品：

博洛尼厨柜 / 魔力克家居 / 威法西门子体验馆 / 好百年家居 / TOTO洁具 / 欧派橱柜 / 宝源家具 / 慕斯寝室用品 / 大成家居布艺 / 美克美家……

\* 加入发行联盟，免费索取《专筑》，敬请联系：86-756-8803744

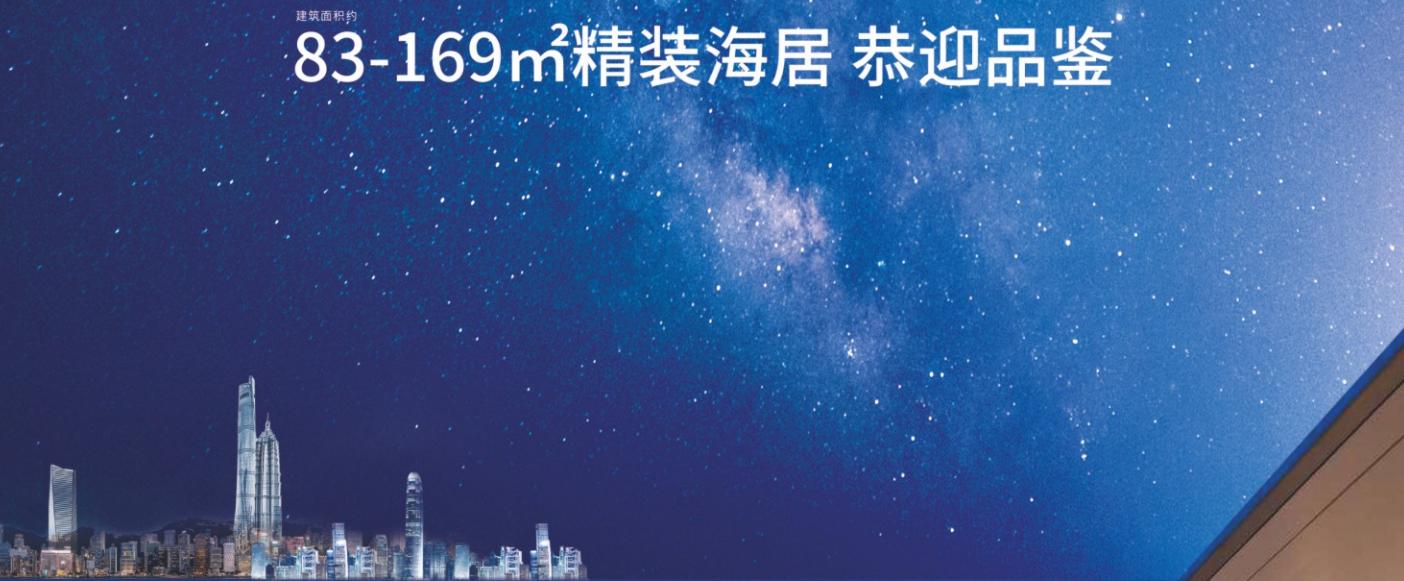


GREE COAST 5TH  
格力海岸5期

# 海无边际 峰层境藏

格力海岸5期 全新9栋

建筑面积约  
83-169m<sup>2</sup>精装海居 恭迎品鉴



0756 366 6666

VIPLINE

9栋预售证：GX20190026

中国·珠海·情侣北路 开发商 珠海格力房产有限公司



效果图