



一家“小众”精品咖啡馆能为“大众”带来什么？ 社区创意文化之香，扑鼻而来

咖啡师将新鲜咖啡豆研磨成粉，倒在滤纸上萃取。在热水的作用下，咖啡粉冒起绵密的小泡泡，香气扑鼻而来……平凉路街道的“咖啡馆”式一体化服务综合体收获了高人气，而一家在四平路“首发”的精品咖啡馆，让生活的小确幸在社区“香气氤氲”。

■记者 毛信慧 见习记者 戎磊

“大隐隐于市”，“藏”在四平路居民楼之中的Punchline咖啡馆刚开张不久，就有一位“老爷叔”冒雨前来捧场。家住中山公园附近的郁女士经朋友介绍，不惜驱车一个多小时赶来一品为快；而她的好友许女士有20年“咖龄”，得知自己常去的永康路精品咖啡馆使用的是Punchline提供的咖啡豆后，便决定相约来此品尝。

“酒香不怕巷子深”

低调朴素的Punchline Coffee & Roaster与其他精品咖啡馆有所不同，许多慕名而来的顾客在附近寻觅良久，才找到这家不起眼的店面。

简约在外，却是隽永其中。Punchline过去一直为北京、上海、深圳等地的精品咖啡馆提供咖啡豆、咖啡设备以及开展咖啡师培训，而开线下咖啡馆，这是首次。

吧台上放着五个玻璃罐子，每个罐子装着来自不同国家的咖啡豆，这些都是Punchline创始人陈昱亨从世界各地搜罗来的。在咖啡方面，Punchline运用意式、手冲的方式，为顾客呈现世界三大产区、数十个产地的咖啡风味。

刚一冲泡，名为“花月夜”的咖啡豆那浓郁的水果香气就散发了出来。“这款哥伦比亚咖啡豆有些与众不同。”店长连志远介绍，“在80℃左右的中温时，花香和水果香会达到

巅峰。”

微抿一口，热带水果的甜，带着微微酸意，如奶油般滑入口腔，回味则是淡淡的花香，令人意犹未尽。

来自天堂庄园的禁酒令是一款在世界咖啡师大赛上获得冠军的咖啡豆，品鉴分数达到90分以上，目前国内能品尝到这款“冠军豆”的地方只有Punchline。

新鲜做好的手冲咖啡倒在透明小杯里，色泽清澈，散发着波旁酒的清香。细细品尝，里面还有非常浓郁的莓果酒心巧克力味，酸度非常好。

“因为有独特的酒香，我们给这款豆子取名叫‘禁酒令’，是我们在墨西哥找到的，”连志远说，“当时收集到80公斤，现在存货已经不多了。到了明年，产季不同口感也会不一样。”

Punchline咖啡馆整体店面环境采用孟菲斯学派设计风格，由意大利著名设计师Aldo Cibic操刀设计，在不足300平米的空间里做足了文章。

吧台区域采用胡桃木搭配大理石和暖光射灯的中古风格，以此营造轻松愉快的氛围。在咖啡客区，设计师则大胆启用粉红色撞色空间，搭配酒吧老榆木桌椅的陈旧木色和昏黄的灯光，让人产生与世隔绝的错觉，从容享受一杯咖啡的纯粹。

低调，却不失“社区亲和力”

低调的作派并不意味着这家精品咖啡馆就此失去它的“社区亲和力”。设计师通过室内油画般粗犷的

材质肌理以及大量暖色调的处理方式，使得咖啡馆能够更好地融入社区，而采用吸音墙体和隔音门窗也是为了尽可能不打扰附近居民的生活。

新店开业之初，团队曾一度担心，开在居民区可能会面临“水土不服”。但厚植于海派文化中的咖啡基因很快就让他们打消了这个顾虑。

据悉，目前咖啡馆日均销量已超过100杯，接下来将上架甜品和早餐组合。

作为共享空间“好公社”的一部分，Punchline咖啡馆是四平路社区微改造的一部分。从2018年开始，同济大学设计创意学院与四平路街道联合打造“N-ICE 2035”Livingline未来生活原型街项目。这条长200米、宽7米，原本被五金店、建材店等占据的老旧小弄堂逐步迎来新生。一批以“设计”为主题、涵盖未来生活各个领域的创意实验室，陆续进驻，“灰调”的老小区就这样“被填上”了斑斓色彩。

咖啡馆门外，还有“好公社”的海尔智慧共享厨房，可供社区居民一展厨艺，或为社会团队提供活动场所。“我们希望能共享空间创造更多可能性。”“好公社”负责人陆洲说：“希望这里能成为一个公共客厅，年轻创业者可以到咖啡馆交流创意，社区居民也可以在这里体验创意文化。”同时，“好公社”会定期举办一些活动，通过打破新老社区界限，打造一个融合各类社群的文化载体。

+++++

饮啡小贴士

Punchline Coffee & Roaster

地址：四平路1024号1幢1层102—104室
(从鞍山五村北1门进)

营业时间：9:00—18:00

+++++

