

一个在上海测评咖啡的美国人火了

他说,中国和中国人远比游客视频呈现的丰富而复杂

“太难喝了,倒胃口!”在中国生活了14年的美国人温骏(网名:Eric 温骏)第一次尝试瑞幸的橙C美式,结论是“再也不喝了!”但他很快食言,因为中国网友们热情建议他“加气泡水”“不要搅拌”“喝热的”,于是他又试了三次,仍然无法接受。最终,这款橙C美式在他的心里彻底出局。

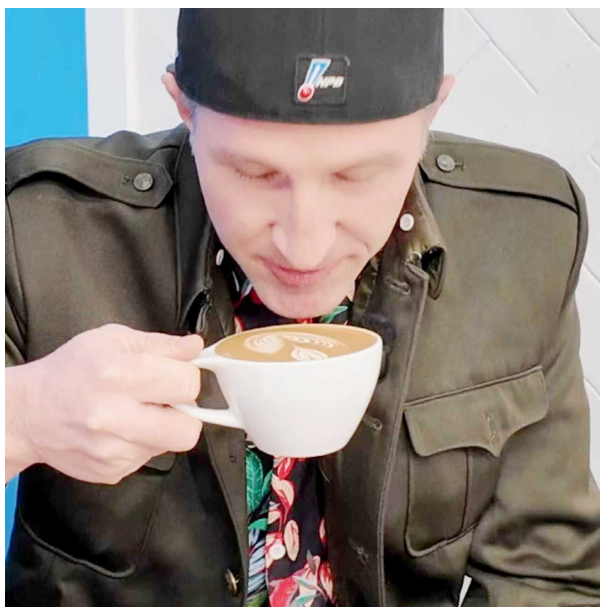
最近,这个美国人在上海做的一系列咖啡测评短视频在中国的社交平台上火了。抖音上,他尝试橙C美式的短视频获赞超过24万。在这些咖啡测评里,温骏常用的一句slogan是“一天一杯XX,直到喝到好喝的为止”。“上海咖啡馆太多了,”他说,“一天一家喝上365天,都尝不完这座城市所有的咖啡店!”

根据官方公布的数据,上海在2021年年底已经以6913家咖啡店成为世界上拥有咖啡店最多的城市,超过了纽约、东京等地。到了2026年的当下,在这座占地约6340平方公里的城市里,咖啡馆的数量早已突破了一万家。如果按这个美国人说的那样一天喝一家,恐怕要30年才能尝遍上海滩的咖啡馆。

在迅速增长的数字背后,温骏看到的是上海人刻在骨子里的精致生活美学。而不断创新的咖啡口味——尽管有的会让他一言难尽,也是这座城市拥抱变化、永远走在潮流前端的精神投射。

温骏在中国生活了14年,其中7年在上海。他的视频里除了咖啡,也涵盖了上海和中国的人文风俗百态。如今,他虽然不在上海长住,但一年中总会因为工作回这里几趟。温骏说,关于上海和中国的视频,自己还要继续做下去。“我觉得,作为一个在这里生活这么久的人,不说自己有义务让外国人看到更好的中国,至少也要找个不一样的视角,呈现今日真实的中国。”

以下为温骏自述:



上海连锁咖啡里的爱与恨

我之所以开始做咖啡测评,是因为瑞幸。去年年底,我回自己的老家加利福尼亚待了两个月。在那里,很多美国人都向我打听这个牌子,因为他们听说纽约开了五六家连锁店。他们的运营模式很特别,扩张也特别快。

我在中国早就喝过这个牌子的咖啡,我觉得他们的宣传策略非常好。他们宣传自己有优秀的咖啡师,优质的咖啡豆,但做出来的咖啡却没有太多传统的咖啡味,我觉得这个反差很有意思。

我回上海以后,就开始了测评。我不是咖啡领域的专家,但我曾经在云南西双版纳开过一家咖啡馆,并自己制作咖啡售卖。因此我知道自己喜欢什么,也自认还算懂一点咖啡知识。

我尝试了很多款瑞幸,也去了Manner、Cotti、M STAND包括Grid这种进入上海市场不久的连锁咖啡店。我当然更喜欢那些独立咖啡店,但我的测评视频里主要还是以连锁咖啡店为主,因为大家都知道这些品牌。我还去过其他城市的一些连锁咖啡店,比如幸运咖和古茗,但都不太对我的口味。

我在B站上发布过一期近20分钟的瑞幸咖啡测评长视频,那条视频在B站的播放量还行,大概有六七万,对我来说也算不错的数据。然后,我又尝试进行切片,把它们做成搞笑风格的短视频,口号就是“每天喝瑞幸,直到喝到好喝的为止。”公平地说,这个品牌的一些口味还行,但我觉得他们卖的并非纯粹的咖啡。

再后来,从“每天喝瑞幸”,渐渐发展成“每天喝Manner”……

说实话,在连锁咖啡店里,我更喜欢Manner。我觉得他们的咖啡口感很均衡,而他们的店员是真的懂怎么用意式咖啡机以及怎么正确打奶泡。你能感觉到,他们的训练很到位,因此制作出的咖啡品质又好又稳定。

有时候,我会觉得M Stand的咖啡更好喝,但遗憾的是他们的品质不够稳定。我有几次喝M Stand,感觉咖啡味道还行,但外观不好看,奶泡打得不专业。总的来说,M Stand价格偏贵,出品也没Manner稳定,因此性价比不如Manner。

我最无法接受水果味的咖啡,所以瑞幸的橙C美式和幸运咖的柠檬酪酪拿铁在我心中是最难喝口味排行榜的前二。另外,Cotti的威法酪香草拿铁,也难喝到爆。我可能属于那种比较传统的咖啡爱好者,就喜欢咖啡加牛奶的经典款。

上海的咖啡文化发展快 这和上海人的基因有关

我是2012年来上海的,我想特别强调下这个时间点。因为14年以前,上海还完全没有培养起今日这种程度的咖啡文化。

我记得当时独立咖啡馆不多,而连锁咖啡店几乎只有星巴克、咖世家、香啡缤和上岛,也许还包括Seesaw,但我记不清了。说到上岛,他们当年真的扩张得好厉害,在中国很多城市都有这个牌子,而且很多时候都开在一栋建筑里的二楼。

那年头,尤其是在上海以外的城市,我经常在搜地图找个咖啡馆时,发现自己只能去上岛。这个牌子现在关了很多人,我觉得这是时代发展的必然。因为那里不光咖啡难喝得要命,速冻牛排也超级难吃,但它曾是大家不多的选择之一。

现在,你在上海到处都可以尝到很棒的咖啡,无论是在独立咖啡馆还是连锁咖啡店。这对我来说不意外,全世界的大城市都能不费工夫地找到好咖啡。

真正让我震惊的是,中国、尤其是上海的变化速度。现在我走在南昌路上,几步一家咖啡店,味道基本都不会出错。这里咖啡文化发展得这么快,真的太厉害了。我想,这和上海人的基因有关,因为上海人会享受生活、爱放松,而且大家都有在这方面进行消费的余力。

如果不是为了拍咖啡测评视频,我更喜欢那些独立小店,我自己之前在云南开的也是一家小型的独立咖啡馆。我个人在选择咖啡店的时候是不在乎什么网红装修、拍照打卡这些的,就只是想喝杯好咖啡而已,喝完就走。

上海让我感觉很厉害的另外一点,是除了咖啡店数量多之外,这里还有很多专业的咖啡师。

我在西双版纳开咖啡馆的时候,当地

几乎没有中国人经营咖啡馆,为数不多的咖啡馆都是外国人开的。云南本身出产非常好的咖啡豆,但当地人不怎么喝咖啡,所以它们都被运到上海来了。

我雇了几名当地员工,但他们之前从没喝过咖啡,对咖啡一窍不通,因此培训起来特别难。你跟他们讲拿铁、卡布奇诺、馥芮白,他们根本分不清其中的区别,只知道是咖啡加牛奶,但上海咖啡行业的专业度真的很让人佩服。

我觉得上海人喝咖啡,和我们美国人,也许也是世界大多地方的人不同之处在于,他们很喜欢追求五花八门的口味。我之前发过一个视频,是关于自己在M STAND尝到的黑芝麻巴斯克咖啡,喝起来就像吃汤圆,味道不错,但没有我想要的咖啡味。我还在Manner里喝过一款海盐芝士拿铁,味道还行。

我是那种更看重咖啡本身味道的咖啡爱好者,对我而言,咖啡应该是基底,一定要有咖啡味,再加其他口味的配料锦上添花。而不是喝起来像别的东西,只有一点点咖啡味。这样一来,主次就颠倒了。

我爱上海粗糙的烟火气 也爱它今日的精致和现代化

到今天为止,我已在中国生活了14年,在上海生活了七年。咖啡文化的从无到有只是上海城市变化的一种折射,就像上海街头日新月异的标语一样。

只来中国旅游一周一个月的外国人,只能拍好看的风光,却看不到像标语这种更深层的东西,比如“新‘七不’规范”。新“七不”里面,让我感触最深的是文明养宠这一条。

14年前养宠的人还不多,现在几乎家家户户都有猫狗。所以这条规范很重要,遛狗牵绳、清理粪便、不让狗乱叫。

我刚来上海时,街上的狗不但没有今天多,品种还很单一。几乎都是染了粉毛、蓝毛、绿毛的白色贵宾,现在各品种的宠物犬都有,有的还是很贵的品种,一万元一只的那种。

以前的人不能说不关心自己的宠物,而现在的人简直把宠物当成了家人。宠物公园、商场宠物友好也越来越多了,完全不一样了。

十几年前,如果你去过中国一些偏远的地方,会发现当地人对待我们老外的态度是有些谨慎和疏离的——当然现在已经不一样了。但从我到上海的第一天,这座城市就向我敞开了自己的怀抱。

我记得刚到上海住酒店时,在大堂遇到几名成都来的住客。他们会一点英语,我会一点中文,他们跟我说“外国人,欢迎来到中国!”说完就拉着我去喝酒,我去了。

大概两三天后,我在上海租了房子。有一回走路去家乐福,结果走错过路口了方向。有几个上海本地人看出我迷路了,立刻过来帮忙。他们一路走着把我送回家,从我家到家乐福大约有2公里。

上海人从一开始就接纳了我,我很爱这座城市。我不是一个会把其他地方称为家的人,但尽管我现在一年中只有一部分时间会在这里度过,却一直把上海称为我的家。

上海这些年变化太大了,我以前公寓楼下的拐角,有人卖水果,有人卖鸭脖、炒饭,各种小摊都有。我有点怀念以前那种粗糙的烟火气,但现在也很棒。我既爱十几年前的上海,也爱现在的上海:精致、干净、整洁、高度现代化。我每次回美国老家,一切都没变,但上海每天一个样。

2014年到2016年,我住在虹口区。当时那一带都是两层楼的老房子,带院子。外面的人看上去觉得很有感觉,但其实非常破旧,真正住在那里的居民都想住新房、过上好日子。

我前两年回去看,从外滩到那一带有了步行道,到处都是新商场。我以前住的弄堂,一边已经封起来准备拆了。我和住在另一边的一些上了年纪的居民们聊了聊,他们说不知道什么时候拆,但肯定会拆。我想,那些盼着要住新房子的人估计现在心愿已了。

但同时我又有点难过,因为以前这里有个60岁左右的阿姨,每天凌晨4点用生火的大铁桶做锅贴。排队的人很多,10点前就能卖完。大家当时都付现金,5块钱一份,自己拿钱找零。

我问起她,别人说她如今买了新房子,生活得很好。作为她曾经的顾客,我为再也吃不到她做的锅贴而失望。但是想想她再也不用起早贪黑,我真为她高兴。



【扫码阅读全文】

晨报记者 沈坤或 丁梦婕