



华灯初上时分，蒸水河边的“39度”开始热了起来，一拨拨打扮入时的青年男女陆续走进这个霓虹闪烁的不夜之城……

从司前街到蒸水河畔的风光带；从2003年的7月到如今……在衡阳土生土长的“39度”以不断壮大的实力成为衡阳历时最长的一家酒吧。

在不少酒吧“体力难支”，纷纷从衡阳的酒吧行业里衰退的现实中，只有深深植根于衡阳本土的“39度”谱写了一个不断兴旺的酒吧界传奇。

在目前衡阳仅有的3家酒吧中，39度便拥有两家，以蒸水河畔和人民路的两个地点，书就了衡阳心中不灭的“酒吧神话”。

是什么成为“39度”独当一面的支撑力？不少业内人士分析，称：衡阳人的本土情结成就了“39度”的“一枝独秀”，也是39度酒吧深深植根于衡阳本土文化的营销思路，让生于斯、长于斯的衡阳人认同了“39度”的“衡阳味”，成就了一个“衡阳人的39度”。

39度，最美“衡阳味”

9年时间，土生土长的“39

衡阳人心中的酒吧，娱乐王者“39度”重装上阵

度”已经把自己的根基深深地扎进衡阳的这片热土中。

39度酒吧的黄总经理对衡阳酒吧市场进行深入分析：衡阳是一个正在发展当中的二线城市，外来人口还不是很多，市场的消费者主要还是衡阳人。与上海、广州一些大都市相比，衡阳酒吧消费者每天进酒吧消费的时间比较早，退场的时间也相对较早，一般在每天晚上的7点多钟，就有顾客进场，晚上12点多钟大多已经离场。而且消费的档次拉得比较远，有高档消费的，也有只消费一百多元的低档消费者……

针对深度分析的结果，39度酒吧针对衡阳消费者的脾性，精心设置各项服务和消费，满足了各种衡阳消费者的胃口。

39度，酒美情更浓

到了“39度”，就要有了家的感觉。

为了不断提升服务水平，满足更多衡阳消费者的需要，39度酒吧每天派出管理人员，收集顾客的意见，再针对顾客的意见，不断推陈出新。

卖的是真酒，保安巡场，保证“零毒品”……39度酒吧的铁定“惯例”已成为泡吧一族的共识。

木质结构的高品质装修，豪华明星阵容的演艺节目，杜绝假酒的坚决措施……到位的“39度”服务事实上也是这个在衡阳土生土长

的酒吧9年长盛不衰的一个重要理由。

只要有一个客人在，所有的服务照样开展，绝不暂停。宾至如归，经常到39度酒吧消费的都市白领陈先生说，他已经熟悉了39度的氛围，觉得这就是一个衡阳人的酒吧。

好景、好酒，还有醉人的音乐……就在这迷人的湘江风光里，“39度”打造了衡阳唯一的“外吧”。在39度酒吧外面的无限夜景中，古色古香的桌椅沉浸在河面吹来的夜风中，好友几人同桌而坐，一边品尝美酒，一边聊着比酒更浓的情感与友谊，不亦乐乎……

地址：衡阳市古汉大道与蒸水风光带交汇处（一店）
电话：0734——8219999
地址：衡阳市人民路102号（二店）
电话：0734——3163333



夜凉如水，
当整座城市拒人千里，
只有咖啡仍留一扇门，
让你暂时背对世界……
——题记

“芳香的咖啡飘满小屋，对你的情感依然如故，不知道何时再续前缘，让我把思念向你倾诉……”当夜色和怀旧的心灵“相看两不厌”，那些似乎仅有一墙之隔的老歌往往会“红杏出墙”，倾听上个世纪80年代，千百惠那首《走过咖啡屋》依然余音绕梁，撩人心扉。

与咖啡有关的“小资语录”可以随手拈来，比如，浪漫之都巴黎就炮制过这样的名言：“我不在家的時候，就在咖啡館，我不在咖啡館，就在去咖啡館的路上。”还有人說：“咖啡是普通人的黃金，它像黃金一樣，給每個人帶來奢華高貴的享受。”等等。

坦率說，在日常生活中，筆者總愛和酒水搖滾一起“鬼混”，對咖啡這等洋玩意敬而遠之，一提起咖啡的種種學問，自然是“十竅通了九竅——一竅不通”。好在，雨花西餐廳衡陽店的經理唐勇俊“知無不言，言無不盡”，滔滔不絕給筆者狠狠地地上了一課——

咖啡的来历

“咖啡”一词源自希腊语“Kaweh”，意思是“力量与热情”。在意大利有一句名言：“男人要像好咖啡，既强劲又充满热情！”

谈起咖啡的源头，可谓众说纷纭，其中最为大家津津乐道的说法是“牧羊人的故事”——一位牧羊人偶然发现平日贪睡的羊群突然变得活蹦乱跳，手舞足蹈，仔细一看，原来，羊是吃了一种红色的果子才导致举止滑稽怪异。他试着采些红果子回去熬煮，顿时

关注 雨花西餐厅“三部曲”之三：咖啡如人生：那甜可是苦泡的

■海 啸



会抱怨：“咖啡怎么还有点酸味，是不是变质了？”其实是误解。至于口感，首先是浓烈感，咖啡喝下后，有的很浓烈，整个口腔有充实感，而且长时间不会消失，这是上乘的咖啡。

在欧洲，咖啡文化已经非常成熟，奥地利的维也纳将咖啡与音乐、华尔兹舞并称“维也纳三宝”，意大利人起床后要做的第一件事就是马上煮上一杯咖啡，在法国，如果没有咖啡就像没有葡萄酒一样不可思议，简直可以说是世界的末日到了。法国人喝咖啡讲究的不是咖啡本身的品质和味道，而注重饮用咖啡的环境和情调，表现出来的是优雅的情趣、浪漫的格调 and 诗情画意般的境界，就像卢浮宫中那些精美动人的艺术作品一般。美国人喝咖啡随意而为，无所顾忌，没有欧洲人的情调，没有阿拉伯人的讲究，喝得自由，喝得舒适，喝出自我和超脱。据说，第一次载人登月的阿波罗十三号宇宙飞船，在返航途中曾经发生了故障，在生死关头，地面指挥人员安慰飞船上的宇航员说：“别泄气，香喷喷的热咖啡正等着你们呢！”

有人说，咖啡代表寂寞，一个人的咖啡是苦的，两个人的咖啡才是甜的。

靠在咖啡厅沙发上，听着悠扬的轻音乐，喝咖啡追求的是一种感觉，一种气氛，一种心境，一份放松。卡布基诺体现的是浪漫，摩卡蓝山表露的是深沉，星巴克给予人的是豪情。无论是浪漫、深沉，还是豪情，能在咖啡中找到属于自己所喜欢的感觉是最重要的。

喝咖啡，有讲究

咖啡豆的好坏决定咖啡品质的高低。唐先生自信：雨花西餐厅有专业的进货渠道，专业的咖啡师，先进的用具，出品的咖啡决不负人。

没办法，西餐是很讲究的，不可乱来的，不然别人会认为你很乡巴佬。咖啡都是在最后喝的，要学会时尚的生活方式，一定要学会喝咖啡。

在正规的西餐上，饮咖啡是压轴戏。饮咖啡可以安排在用过甜点之后，也可以离开餐桌后改在咖啡厅进行。

饮咖啡时，如加糖，应用专门的方糖夹去取，万不可伸手就去拿，咖啡匙是用以搅拌咖啡的，不要用它去取方糖，更不要用它一匙一匙地舀着咖啡喝。咖啡匙不用时要平放在咖啡碟里，千万不要让它停留在咖啡杯中。加了方糖，可用咖啡匙轻轻一搅，但不宜用力去捣。

餐桌上讲究热咖啡。如嫌其太热，可待它自然冷却，或用咖啡匙清搅使之降温。用嘴去试图吹凉咖啡，是不文雅的举动。

还有“几项注意”：先喝一口冷水，让您的口腔完成清洁；喝咖啡要趁热；正式开始喝咖啡之前，先喝一

口冰水，冰水能帮助咖啡味道鲜明地浮现出来；饮用要适量。等等。

唐先生建议：女士宜喝已经调配、浓度适中的卡布基诺和拿铁，男士宜喝巴西咖啡、哥伦比亚纯咖啡，经常喝咖啡的老朋友喝意大利特浓咖啡更过瘾。过分疲劳者不宜饮用，失眠患者不宜饮用，高血压、冠心病患者不宜饮用，消化道溃疡患者不宜饮用，缺钙者不宜饮用，孕妇喝咖啡最好浅尝辄止。

人在每个不同的咖啡馆，可能会有不同的心情，有时苦，有时甜。喝咖啡就像品人生，有苦有甜，就像刘欢在歌曲《昨天下了一夜雨》里唱的：那甜可是苦泡的。

热情奉献

13:00—18:00、19:30—23:30 在雨花西餐厅大厅茶水、饮品、咖啡五折酬宾；另VIP金牌客户充值600元另送480元。

电话：0734/8399999
地址：解放大道74号