

# J

JAGUAR  
MAGAZINE  
捷豹



驭见

瞄准弯心

× 魔都行游记

捷豹车主新思维六式

拼图式、奇袭式、精益式、避险式

跨界式、前瞻式

先锋

抽象大师孟禄丁

用自由在速度上作画

# NEW PERSPECTIVE

## 新思维特辑

科技

0.01毫米柔性显示屏

新车

F-PACE全球首秀，一场冒险者的游戏？

郑松茂“永远跟主流呈90度在前进”。90度意味着，既不相重，也不相逆，风格鲜明。在文化快餐时代，他通过质馆咖啡与众分享如同品赏红酒般的咖啡文化。

## 这里，有比第二名更好的咖啡质馆

主人档案：郑松茂，中国台湾知名广告人，捷豹XJ6车主

地址：上海市马当路245号新天地时尚1楼（新天地店）

质馆咖啡有一款“冰滴咖啡”，借由冷凝自然渗透水压、点滴萃取而成。这个过程十分缓慢，往往要数小时之久，而老板郑松茂还坚持，要将它装瓶放冰箱冷藏两三天再喝，“我自己喝，起码放100天，等待它慢慢地发酵。”

不同于快餐式的咖啡馆，质馆倡导一种精品咖啡文化，慢下来，愿意静静等待一杯温度、气味与口感都恰到好处的咖啡。郑松茂坚持咖啡豆要像红酒那样有一个好出身，这样，根本也不用像很多咖啡店一样打着“深焙”的标签。郑松茂说：“很明白的道理是，当食材够好，根本不用过分烹饪，就像一条好鱼，最佳的烹饪方式一定是清蒸。每支红酒都有产区，每款咖啡豆也有不同的产季、味道。”他常年关注全球最佳生豆大赛，为顾客收罗冠军咖啡豆；或是留意那些摘下世界咖啡烘焙大赛桂冠的咖啡师所选用的豆子。可以说，质馆咖啡，像是郑松茂私人的咖啡豆收藏室，曾叱咤广告、文化界的他，还亲手为咖啡设计雷达图，显示每款豆子的甜、酸、苦、醇、风味等指标。

“感情用事地煮咖啡”在这里被完全摒弃，每位员工严苛地按照四步骤冲煮咖啡。首先称咖啡豆的重量；继而是测水温；第三步，测量加进去的水的重量；最后，精确把控冲煮时间。坐在吧台边，还能看到咖啡师亲煮咖啡的过程。



醉翁之意不在酒，吴滨之意不在咖啡。

W+S CAFÉ带着咖啡馆的名分，其实是“老克勒”生活体验馆，分享的是吴滨所吃透的海派文化底蕴。

## 喝好下午茶， 也是绅士的腔调 W+S CAFÉ

主人档案：吴滨，世尊设计集团创始人，收藏四台古董捷豹的生活品鉴家

地址：上海市淮海中路1298号



上海有一群人，他们考究，注重生活，喝下午茶都必须穿西装打领结，经历了东西方文化充斥的上海滩海派文化，格调不凡，他们被称为“老克勒”。无论世界如何变化，他们都固守着自己的生活方式。跨界设计师吴滨自小在这样的氛围中成长，对生活的品质讲究至极。于是，他想到创造这样一间 W+S CAFÉ，作为海派文化和“老克勒”精神的载体，提醒匆匆过客，加快脚步的同时不忘生活的优雅品质。

开在世尊家居艺术廊内的 W+S CAFÉ，每一件家具与摆设都让人沉浸于“老克勒”的精致花园内。从毗邻淮海路商圈的喧闹拾级而上，慵懒的音乐映衬黑、白、绿、金的色彩搭配，奢华且透着轻快和自然的元素。大到卷门上的涂鸦、丝绒沙发与金属铆钉围边的软硬碰撞、漂浮在白色帷幔上的巨型镜子，小到一盏以欧洲古代武士头盔为原型的灯、全球买手甄选的餐具、全中国仅有的一台 Sanremo 咖啡机……处处彰显了吴滨的讲究。在这样的环境里，人们还能像“老克勒”那样，抽着雪茄，以优雅之姿享用地道美食。如英式下午茶，传承了最正统的英国贵族三层品尝盘：下层咸点，中层糕点，上层甜点。考究的背后，是对仪式感的尊崇。满足味蕾和视觉享受的同时，若相中其中的某样餐具或家私，人们都是可以任性地将其买回家的。

