

把简单的生活变成艺术

看手冲咖啡师如何玩转咖啡文化



近年来，手冲咖啡走进了宁波大大小小的咖啡馆。只要一些精巧的器具，加上质量上乘的咖啡豆，手冲咖啡师就能为咖啡爱好者带来一场视觉与味觉上的盛宴。作为行业中的细分领域，咖啡师的生活到底是什么样的呢？

记者 劳育聪 实习生 张珂

“一场具有魔力的萃取艺术”

晚上8点半，位于旧厂房里的木凡工坊咖啡馆仍然人头攒动。记者来到时，4名顾客正在吧台边上仔细地观看咖啡师杨意之手冲咖啡过程。

杨意之和小伙伴开这家小店已经三年了。“手冲咖啡就是一场具有魔力的萃取艺术，它会告诉你，即便不通过机器，也能把咖啡豆最棒的味道冲出来。”他说。

手冲咖啡师的准备过程其实并不简单。“每天早上，我都要认真清理这台‘大飞马’磨豆机，里里外外都要清洁擦拭一遍，还要进行清洗。”他介绍道，“此外，诸如滤纸、滤杯、分享杯、手冲壶、电子秤等器具也是手冲过程中必备的。在消耗的过程中，需随时注意咖啡豆剩多少，并且随时补充。”

为了每天一场场独

具魅力的手冲艺术，杨意之过上了两点一线的生活。

杨意之仔细地向记者呈现了手冲咖啡中的细节：“以15克的咖啡粉为例，我会通过咖啡与水1:15比例去冲，这意味着我会用225克水。同时，将水温控制在90℃~93℃，不同的豆，不同的烘焙度，采取的水温也不一样。”

“在滤斗中铺好滤纸之后，首先要用热水冲滤纸，去掉纸浆的味道。再将分享壶中底部的水倒出，在上面铺上15克的粉。倒入30克的水，闷蒸20~25秒，再用热水冲，从中心到外围转圈，先是均匀的细水流，再通过一个大水流带出咖啡的厚重口味，最后再用细水流冲。”杨意之表示，在完成之后，会让客人品尝加冰与热饮两种口感。

生活就像品咖啡“苦中有甜”

WIZ咖啡店的老板张伦斌说，手冲咖啡就是让水通过细密的咖啡颗粒之间，并经过过滤将其独特的口味带出的过程。而通常拿铁、卡布奇诺中的咖啡液则是通过意式咖啡机的压力快速萃取出来的，咖啡液常常带着丰富的油脂。令人意想不到的是，手冲这种做法常常能带来非常独特的风味。

“开了一年的咖啡店，我逐渐发现客人们不只关注奶咖，也开始爱上了这种咖啡。”他一边向记者介绍，一边俏皮地在滤杯下面放了一个实验室用的烧瓶，做起了手冲咖啡。

张伦斌细数了各种不同的风味，如曼特宁

的口感相对较为厚重，偏向于烟熏的味道；耶加雪菲主要呈现明显的果味，还能带出柠檬酸甜感或是柚子皮的清香。“有时在喝一口咖啡之后，再喝一口水，能够感受到口中奇特的回甘。”他笑着说，咖啡不仅仅代表苦。

咖啡师与烘焙师要保持密切的合作，一般咖啡师要先告诉烘焙师除了这款豆子的特点外你想要让它呈现的风味，比如偏甜或是有更浓的烟熏味。然后烘焙师会尝试采用5种不同的方法来烘焙，我们一般叫作5个曲线，咖啡师再从中挑选出自己最想要达到的那种，这个过程叫作杯测。



咖啡师张斌伦正在制作手冲咖啡。

记者 崔引 摄

对水流控制，每天练七八个小时

那么，做手冲咖啡师有哪些门槛呢？

杨意之表示，首先是对咖啡的爱好。“你必须对不同咖啡豆的特点了然于胸，这样才可以根据客人的要求推荐合适的品种。”杨意之说，“不同产区、不同处理方式的豆子都会带来不同的风味。”

光有爱好还不行，因为在手冲过程中需要保持水流均匀，这需要一定的基本功。

记者看到，杨意之的那把手冲壶相对初学者的壶来说要大一些，在装满水的情况下会很重，但他操作时丝毫不会手抖，这离不开大量的练习。

“以前学交了昂贵的学费，所以更加珍惜学习机会，一空下来就练习手冲技巧，平均每天练习长达七八个小时。”杨意之说。

另一家二三事咖啡店的咖啡师张育表示，

对水流的控制是重头戏。“我们练习时使用的是冰格，你要做到手稳不晃并保持水流细小，且无声。”但张育一直认为兴趣是最好的老师，“只要我觉得开心，再辛苦也都不是事儿。”

另外，需要多走走看看外面的咖啡馆，有条件的话最好能去全世界优质的咖啡庄园转转。同时，也要加强同行之间的交流，这种交

流常常能带来意想不到的火花。杨意之在参加咖啡比赛的时候，曾经看到有一家咖啡店尝试在闷蒸这个步骤之后彻底搅拌咖啡粉与热水，这个举动是他以往从未尝试过的。

回到宁波之后，杨意之也脑洞大开，将咖啡粉放置在奶缸中，边用热水冲，边搅拌，经过滤纸过滤，最后制作出来的咖啡味道十分醇厚。

举办分享会传播咖啡文化

做手冲咖啡师的乐趣，绝不仅仅止于做咖啡。张伦斌表示，他很喜欢通过咖啡去传播一种别具一格的文化，并通过咖啡去结交更多志同道合的朋友，这也是咖啡行业有别于其他行业

的特点之一。他也因此结交了不少的好朋友。

他说，有一位顾客经常来他店里，会一起品咖啡聊天，也会一起聊各种时尚话题，她还会为制作咖啡与经营咖啡店带来一些建议。

而杨意之从做手冲开始不可抑制地想接触烘焙豆子这个环节。通过烘焙，他想诠释出不同豆子的惊艳风味。于是，他便在咖啡店中购置了一台偌大的烘豆机。

除此以外，近年来

各种手冲培训班与分享会也在甬城风靡起来。杨意之说，每一期分享会一般会设置8~10人，几乎每一期的报名都是爆满。“通过这种方式，可以让更多的人去了解咖啡豆以及丰富的咖啡文化。”

●小贴士

各种不同的咖啡豆风味

曼特宁 产于印尼苏门答腊岛南部，有比较高的醇厚度，单品里苦味较明显，酸度偏低，一般烘焙度较深。

耶加雪菲 产于埃塞俄比亚的西达摩产区。通常的描述是“强烈花香，微妙果酸，柔和的佛手柑和柠檬风味”，气

味上确实可以闻到些许花香和果香，但口感上偏酸。如果喜欢这种酸味，耶加雪菲就是一个性价比很高的选择。

瑰夏 瑰夏是近几年火起来的一个新品种，以巴拿马危地马拉哥伦比亚等拉美国家品质比较高，如今

名声、价格直追蓝山和KONA。风味上主要为果香和一种类似乌龙茶的香气。

巴西咖啡 巴西是世界上最大的咖啡产国，总产量世界第一。它出产的咖啡口味温和，微酸、微苦，没有大的缺陷，也没有特别出众的

优点，比较中庸，主要是作为拼配豆使用。

哥伦比亚咖啡 产量第二位的哥伦比亚咖啡。咖啡豆的整体品质更高。醇度中等，酸度低、口味偏甜，带一些坚果风味，适合中度或深度烘焙，单喝、拼配都不错。