

一门手艺 一杯入魂

记者 王心怡

咖啡店司空见惯，但如果把咖啡师换成机械手臂呢？今年6月，这种新业态出现在上海K11购物艺术中心——客人扫描吧台上的二维码，选择一杯咖啡品类，挑选需要哪种咖啡豆、奶类以及浓度和甜度，完成在线支付，几秒钟后，机械臂就开始忙碌起来。连咖啡行业也开始自动化了，不禁让人好奇，未来，咖啡师们会不会集体失业？

颜大翔却觉得，咖啡的香气世界里，一定有手工活儿的一席之地。

他的咖啡店藏在大河巷里，只有7平方米大小，不太好找又能被一眼瞥见。不好找是因为周边都是诸如烧鸭面、龙虾烧烤、面结面、鸭脖之类的店，再敏锐的嗅觉也很难从炸炒烹煮的人间烟火气中捕捉到咖啡豆子的味道，可来来往往的人只要瞩目到这家店，便无法挪开目光。

店小心大

走进颜大翔的咖啡店，我问他，你们这儿的招牌是什么？这也是很多第一次来的人都问过的问题。

出其不意地，他回我三个字：断片咖。

在反复向他确认断片咖正是喝酒喝到断片的那个断片后，我反倒期待起这“一杯入魂”的味道来，尤其是他说，咖啡因浓度比平常咖啡还要高上一倍，最高纪录是有人喝了三天两夜没睡。

偏甜不酸奶香，是一口断片咖入喉后我的第一感觉，细细回味，似乎还有一股大麦茶的香气从食管直冲鼻腔，良久不曾散去。

对此，颜大翔倒是一脸了然，“不同地方生产的咖啡豆决定了其最后呈现的风味也是不一样的，像我们一般喝到的拿铁、摩卡、焦玛用的咖啡豆多产自中美洲，海拔高温差大，豆子偏酸。”

而断片咖用的豆子则是由越南、乌干达和印尼三个产地混合而成，不酸。至于为什么会偏甜，颜大翔用一句“商业机密”打发了我，也就随他去了。

不会吹小号的咖啡师不是好的乐手，2010年之前，颜大翔在北京学音乐、玩音乐。

“音乐碰了十几年，如果不换个事情做一做的话，就真的把自己逼到墙角了。”刚好，朋友的咖啡馆在招人，他心一横休学一年，暂时把音乐丢在一旁，到咖啡馆当了个什么活都做的打杂小哥。

之所以用“泡”这个字眼，是因为用现在的眼光来看，颜大翔觉得当时连咖啡入门都算不上。

毕业后，颜大翔回到宁波，间歇性地忙着乐队的事，不过咖啡已然成了主业，他为自己的咖啡店取名Tosan Coffee，也叫倒山咖啡。

在他看来，一杯好咖啡的本质是喝的人认为好喝。但是，光影物相会迷惑人，傲慢也会让人产生偏见，就像大山在平静湖水中的倒影，远看好像两座山没什么区别，其实一个是水，一个是山，根本不是同一个东西。对咖啡的认知和出品时刻保持着一份警惕和敬意，是Tosan（倒山）的由来。

“所有事情不是绝对的。”是颜大翔做咖啡和做乐队时都坚持的一个观念。

在学古典乐的人眼中，爵士乐里很多音都是错的、不在调上的，但听起来却好玩很多。咖啡也是一样，喝手冲咖啡的鄙视喝速溶咖啡的完全没有必要，阳春白雪和下里巴人不都流传至今了么？

此外，“倒山”这个词出自《后汉书》中的“倒山倾海”，意为声势浩大，也成了他对这个7平方米小店不小的祝愿。

一门手艺

颜大翔笃定，做咖啡是一门手艺。

“手艺活儿与技术工种不一样的是，技术工只知道做咖啡的流程，却不明白磨豆与萃取之间为什么要加一道压粉的工序，不明白奶泡怎么打口感才好，不明白拉花怎么拉才好看。”他说，手艺活儿，即知其然更知其所以然。

于是，颜大翔从烘焙好一颗咖啡豆开始。

第一台烘豆机花了他两三万元，说多不多，对当时的他来说可是一桩“血本”。因为每种咖啡生豆产地不同，烘焙手法、时间、火力也不尽相同，半年到一年时间里，他就烤焦废掉了十几斤的豆子。

然而有些咖啡师或者买豆子自己冲的人，冲了几次就贸然断定口感不好是因为豆子烘焙的不好。

其实，每一种咖啡豆都有不同的最佳平常时间。譬如耶佳雪菲，适合从烘焙日起，放置一周左右开始喝并在半个月内容喝完是最合适的，又如颜大翔自己烘出来的1号拼配，做奶咖是越新鲜越好，但是做美式适合放三四天再喝。

另外，不同的豆子适合不同的做法。1号拼配适合用半自动的意式机去萃取，而耶加雪菲适合用手冲方法去萃取，两者出来的风味和鉴赏标准也是完全不同的。再者，磨粉方式、研磨粗细、水温高低、机器压力、预浸与否、冲煮手法、设备选择、外部因素等等都会影响到咖啡的味道。

烘焙的最高境界是在烘一种豆子前，咖啡师就已然知道自己这豆子能烘出什么样的风味来，需要的便是品鉴上的功夫了。而要想成为一名专业的咖啡品鉴师，需要进行约20项考试，包括理论考试、生豆分级、杯测评分、闻香瓶嗅觉测试、有机酸配对、烘焙度鉴定、味觉感官测试等。

为此，颜大翔特意跑去云南考了这门证书，据他在圈里了解下来，“目前全宁波只有五张这样的证书。”考试期间，咖啡师必须要保证舌头对味觉的清晰可辨，他足足吃了一个礼拜的白面馒头和清水煮菜，味精和辛辣一概不吃。

更“折磨”人的是名为“魔鬼水”的训练，一杯水中加入了不同强度酸、咸、甜溶液，学员需要分辨出喝到的味道及强度，颜大翔说：“有时候1分强度的甜和酸一混合，会给人二三分强度的错觉。”

他也坦陈，味觉体系的建立不是一时一刻，而是日积月累，甚至他能自信地说出诸如“全球各地的豆子和牛奶几乎都尝遍”的大胆言论。

对于想要了解的职业，颜大翔选择了瑜伽师，尤其是男性瑜伽师。

