

技艺与经验交织 发现意外美好

姐妹花记者体验手冲咖啡的制作



记者体验手冲咖啡制作



来自世界各地的咖啡豆包装袋



随着不少品牌加盟店的入驻和越来越多本土品牌的出现,永城街头的咖啡店早已随处可见。咖啡不再是高大上的舶来品,而是很多市民日常生活的一部分。

相较于机器制作的意式浓缩咖啡,手冲咖啡因其消费受众较少、技术门槛较高等原因,依然蒙着神秘的面纱。1月6日,记者走进城区一家咖啡店,体验手冲咖啡的制作,并感受蕴藏在咖啡文化背后的人文内涵。

制作

标准化下无需标准

尽管是咖啡店的常客,但记者从未真正了解手冲咖啡的制作。说明来意后,店主郑晖一如往常地乐于分享。咖啡店的客人们无论年纪大小,都爱叫他晖哥。

一年多前,记者在做咖啡市场经济报道时曾采访他。彼时,郑晖还在东虹花苑小区经营着一家社区店。随着新客变老客,老客带新客的不断循环,小面积的社区店已不能满足客户的需求,他的咖啡店常常人满为患。半年前,他将店移出小区。

正聊着,郑晖在十多款咖啡豆中选出一款向记者演示起来。

这是来自埃塞俄比亚的咖啡豆,采取的是水洗的处理方式,是浅烘的。郑晖一边说,一边将咖啡豆倒在电子秤

的小碗中,一般一份标准克重是15克,咖啡粉与水的比例则为1:15。

听罢,记者在脑海中计算起所谓的水量。还没等数字浮现出来,郑晖已进入下一阶段。

操作台上共有5台磨豆机。郑晖使用其中一台,将咖啡豆倒入研磨口。他熟练地调好参数后,按下操作按钮。一阵轻盈的研磨声后,咖啡粉伴随着香味从底部倾泻而下,落入接粉杯中。

紧接着,郑晖在咖啡分享壶上放置了一只锥形滤杯,并放入滤纸。浸湿滤纸后,他轻轻地将咖啡粉倒入其中,并将底部的电子秤归零。

手冲咖啡的过程主要是闷蒸和注水。闷蒸就是第一次注水时用少量水先将咖啡粉湿润和排出二氧化碳,以利于

均匀萃取。这个过程我会注入40克左右的水,然后根据咖啡豆的状态,闷蒸30秒至40秒后再进行下一步操作。郑晖略加演示后把水壶交给了记者。

比起一般的水壶,手冲壶的壶嘴更小,以便注水时水流更细,更好地控制水量和流速。记者接过水壶,开始手冲咖啡初体验。忽大忽小的水流加之底部秤盘上不断跳跃的数字让记者有些紧张。即便观察郑晖冲了无数次咖啡,但水壶到自己手里时,记者依旧露怯。

不用太过盯着那些数字,它们只不过是给你参考而已。郑晖自有安慰新手的方法,但也确实言之有理,手冲之所以区别于机器,正是在于其非标准化的手法,时间或长或短、水流或大或小,都会带来不一样的感受。

品味

跟着咖啡“游历世界”

我们再来试另一款埃塞俄比亚的豆子。这款豆子采用的是厌氧日晒的处理方法,总体口感偏甜。尝试过一次后,郑晖索性将手冲壶直接交给了记者,一边冲一边介绍起这款咖啡的风味,有荔枝和柑橘的风味,还有黄桃味、芒果味等。

不同的地域有不同的气候、水土,即便同一种豆种,种植在不同的区域都会有不同的风味。

这是巴拿马的咖啡豆,这是哥伦比亚的咖啡豆,这是巴布亚新几内亚的咖啡豆,这是日本一家咖啡馆烘的咖啡豆,这是阿联酋射手公司的咖啡豆。听着郑晖所说的国家名字,品尝着不同风味的咖啡,记者对咖啡文化又有了新的理解。

郑晖的咖啡馆用来制作手冲咖啡的咖啡豆大多是海淘的,在店里还有一个专门放置咖啡豆的架子,五层的架子上放满了来自全球各地的咖啡豆。随意拿起一包,上面的标签纸上清晰标注着这款咖啡豆的产地、烘焙地、处理方法、豆种以及风味等信息。

你比较喜欢什么样的口感?偏酸还是偏甜?价位有要求吗?但凡新客进店,郑晖都会礼貌地询问几句,然后边选豆子边答,我给你推荐一款试试。

有趣的是,老客进店,大家总是不必多言,只管坐下就聊了起来。郑晖总能在几十款豆子中选出他们想要的。

有时,郑晖店里的客人从外地旅行回来,也会把咖啡豆带到店里来,与大家一同分享。

于这间小小的咖啡店而言,店主与客人之间、客人与客人之间仿佛都是朋友,大家都有着心照不宣的默契,也有着融洽自如的和气。

在进店处的门后,还有一面软木板墙,上面装点着各式各样的咖啡豆包装袋。这些包装袋来自世界各地,有着不一样的风格特点。很多是在社区店就收集起来的,见证了这间咖啡店的成长。当然,也有不少客人会驻足欣赏、拍照留存,感受着多元的咖啡文化。

品着咖啡的酸甜、花香、果香,想象着这些远渡重洋的豆子经历了哪些阳光雨露,正在什么样的国度被处理和烘焙。以上种种感受,的确很像跟着咖啡游历世界。

记者手记

幽人竹桑园 归卧寂无喧

认识郑晖五六年了,我一直认为无喧的出处是结庐在人境,而无车马喧。直到真正采访时,经他亲口告知,我才明白是幽人竹桑园,归卧寂无喧。

他说,后者更符合他中年再度创业的心境。

在快节奏的今天,咖啡经常是被年轻人调侃为打工牛马的兴奋剂。但坐在这间咖啡馆,静看细水流过咖啡粉、流过滤纸,再滴落于杯中,就成了慢节奏的诗意享受。与经营者的恬淡心境吻合,店里的布置与气氛都恰如其分,呼应无喧二字。

咖啡的制作其实是技艺与经验的交织,而品味者如何从中获得花香、果香以及所来之地的风土人情,或许需要在身体觉知的基础上,再加上一份感性。

在初学者看来,手冲咖啡的制作可能意味着精准的咖啡克数、精准的萃取时间。但在熟练者手里,一切都是那么自然和从容,这正是技艺与经验巧妙融合的结果。在AI不断突破人类认知、取代琐碎工作的今天,愈发让我们感到手工的珍贵,正好像我们囿于精准的理性中,往往不能发现意外的美好。



永报姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

全国巾帼文明岗

监督电话 87126426



既服务到人
更服务到心



微信关注 永报姐妹花
获取相关资讯报道

融媒记者 胡锦文 通讯员 颜悦 摄