

# 手冲咖啡 意在分享

■本报记者 马士雯 实习生 赵萍 文并摄

现代城市让大多数人的状态像一个上满发条的陀螺，万事万物都仿佛进入了加速模式，所以都市人渴望的是有片刻时光慢下来好好享受生活。在这种需求下，手冲咖啡因其缓慢、精致的特点开始在国内流行起来。虽然还只是停留在小众化群体里，但不可否认它带来了新型的社交方式和消费理念。咖啡引入中国的历史不过百年，进入寻常百姓的生活也只是发生在近几十年里的事。我们对咖啡的认知也从速溶咖啡的速食化模式，到现在以慢咖啡为主打的休闲咖啡生活。

## 手冲咖啡的兴起与演变

手冲咖啡其实属于一种手工冲泡的咖啡。发明这种冲泡法的是一位名叫梅丽塔的德国女士。梅丽塔喜爱在家现煮咖啡，但她非常讨厌散落各处的咖啡渣，在一次偶然的烹煮中，她想到用儿子的吸墨纸当做滤纸，结果得到了别具风味的咖啡。这项伟大的发明不仅很快便家喻户晓，最终也改写了世界咖啡饮用史。

而手冲咖啡能在亚洲范围内的兴起，则是由日本推动起来的。从上世纪50年代开始，日本对手冲咖啡做了多方面的改进，从对各种材质的器具加以调整到建立起完整的理论和操作技术，着实为这种冲泡手法在东方日后的发展奠定了珍贵的基础。

可见手冲咖啡有着悠久的历史，我们在品尝其醇厚味道时其实也在品味岁月的沉淀。

## 手冲咖啡的独特魅力

为了能充分了解到手冲咖啡的内在魅力，我们采访了天津四季酒店大堂吧咖啡师范一鸣，他的加入使访谈既具专业性又具艺术性。范先生认为手冲咖啡区别于其他咖啡的重要一点是它原汁原味地体现了咖啡豆本质的味道，这能让顾客的味蕾感受到层次丰富的口感，宛如亲身穿越回咖啡豆出产地一般的奇妙体验。并且手冲咖啡是现场制作，顾客面对的不是冷冰冰的机器加工，

而是为其用心冲泡的咖啡师。在冲泡过程中，一方面展示了咖啡师优雅娴熟的制作技艺，另一方面咖啡师的细致讲解又会顾客懂得他选择的咖啡拥有怎样的“性格”。

手冲咖啡的爱好者们对此有更深刻的理解，他们会觉得这是带有强烈仪式感的活动，不由自主地生出一种敬畏的情愫。看着精巧咖啡桌上的各式器皿不免让人想起之前大火的热门美剧《唐顿庄园》，剧集特点之一是反映出20世纪初乔治五世时期的英国贵族阶级的礼仪全貌。他们保持的仪式感是用行为来让自己牢记身为贵族的荣誉与责任，这与当下现代人所追求的“生活仪式”还是有所区别的。我们希望透过小小的仪式达到一种宁静平和的状态，其有形载体是一杯冲泡好的咖啡。

## 精致典雅的器具

手冲咖啡还有一点吸引人的独特之处是它那多种多样的器具，无论你是哪种风格的人都能在琳琅满目的商品中淘到你最中意的那一款。总的讲想要制作一杯味道纯正的手冲咖啡，你需要准备：电子秤、滤纸、滤杯、手冲壶、温度计、磨豆机等若干设备。范咖啡师在介绍手冲壶时说：“手冲壶我们最好选用细嘴壶，方便控制水流量及走向。”当然除了细嘴壶外，手冲壶还有许多其他款式，例如：削平式宽口壶嘴、宽口式鹤嘴壶、象鼻壶颈、尖嘴式鹤嘴壶等。在材质上又可以分为玻璃、不锈钢、铜、银等，其中不锈钢材质以保温性好易控制温度的特性赢得了多数人的喜爱。

了解完手冲壶，我们再来看看另一个重要的器具——滤杯，滤杯的材质可以分为陶瓷、玻璃、铜、树脂这几大类，对于初学者可以尝试卡莉塔 WAVE 滤杯，它平整的杯底，会使得咖啡粉以同等的高度盛放在滤杯中，即使你不会控制水流，也能让冲泡出来的咖啡口味均衡。上文提到的手冲咖啡发明者梅丽塔，她的公司也生产滤杯，在经历了漫长的修改后终在美国获得成功，成为最普及的美式咖啡自动滤泡机。

## 讲究的冲泡方法

在正式的冲泡开始前，相比咖啡粉，范先生更加青睐精品手冲咖啡中不同品种的单品豆。主打当然要数“蓝山一号”，产地牙买加的蓝山咖啡素来以品质王冠著称，之所以会叫蓝山一号是因其从质量角度由高到低分为 NO.1、NO.2、NO.3。此款咖啡的选料便采用顶级的一号制作，咖啡豆本身散发着优雅果香，入口细腻顺滑犹如陈年普洱，余韵回甘唇齿留香。最霸气的咖啡——虎山曼特宁，产自印尼苏门答腊群岛，因种植园中常有老虎出没而得名。其固有的可可、雪茄和香料风味，加以浅烘的方式，造就这款咖啡口味厚重的基调。如果您是第一次尝试手冲咖啡，建议您选择巴西日晒果胶这款口感最为均衡的咖啡，淡可可味中融合着巴西蜜橘的酸甜，没有强烈的苦涩感适合大众饮用。

接下来，便是欣赏现场冲泡了。做完简单准备后，用手冲壶中的88到92摄氏度



的热水从滤纸上的咖啡粉中心注入，此步骤类似品赏红酒中的醒酒环节，持续半分钟后，开始第二次加水。当涓涓细流再次撞击到咖啡粉时，浓郁的香气被瞬间释放像是林中一位曼妙仙女从你身旁走过。在加到240毫升后继续冲泡咖啡大概1分半的时间，最后当咖啡液体全部滴落完晃一下让其口味均匀。范咖啡师的制作除了极具观赏性外，还令人有想亲自动手在家制作的冲动，其实手冲咖啡已慢慢在改变着我们的社交方式。

## 社交方式的更新

在咖啡店每位手冲咖啡师都是身怀绝技的手艺人，他们将自己对于咖啡的理解融入进作品之中，顾客品尝的是他们长久训练所形成的“口味”。

当我们亲手去制作某样东西时，其一定有感情的赋予，在料理方面的体现最为明显。电影《饮食男女》中用一顿晚餐当做父女亲情维系的纽带。如今，我们把“手冲咖啡”当作一种沟通的桥梁，起到社交催化的作用。由共同爱好发展而来的友谊绝不是草率的行为，黄磊在给女儿们的书中写到“友谊，是一份收藏品，这收藏不是来自收藏品本身，而是由你的认同和喜爱所决定的；友谊，是我们生活中的支架，有些看得见，有些在心底。”我们在分享咖啡的时刻里，得到一种心情上的愉悦，感官上的享受，精神上的放松，身心都被温暖所治愈。

向往的生活越是简单、质朴越是难以实现，但不妨就趁周末的时间约上三五好友寻觅一家咖啡厅来一场与手冲咖啡的浪漫邂逅，或者在家中亲手制作冲泡款待一众好友。无论生活有多纷繁忙碌，我们都不应忽略与轻视自身，反而应好好宠爱与自己。

