

# 在咖啡馆为点单犹豫？办公室就一定喝“速溶”？ 正是茶歇时分 煮杯精品咖啡

本版撰稿 竹光

即使你是陆家嘴金融城的匆匆过客，也会注意到城里幽幽散发的咖啡味道。商务楼、豪华商厦必有咖啡店隐身其中，星巴克、COSTA 是街头“标配”，想喝杯特别一点的比如“猫屎咖啡”举步可达，甚至连蛋糕店里也少不了它的身影。

日日相伴，并不等于了解。能在星巴克和 COSTA 里从容点一杯咖啡喝的，已经算得上咖啡爱好者中的“优秀学生”了。

## 2 冲煮器具巧选择 芳香飘满办公桌

冲煮咖啡有很多器具和方式，目前精品咖啡最流行的是“手冲壶滴滤法”，最著名的品牌有德国的梅丽塔 (MELITA)，堪称咖啡手冲的“奔驰”；日本的 HARIO 和 Kalita 目前国内使用率也比较高，质量品质俱佳；初入门者很多会选择 Tiamo 这个台湾产品，价廉物美。

“法式压滤壶”，也是很多在办公室需要喝高品质黑咖啡者的首选，一把法式压壶、一个手摇磨豆机，就能在办公室轻松搞定一杯精品咖啡。推荐品牌有星巴克有售卖的丹麦品牌 Bodum 和日本知名品牌“玻璃王”HARIO，宜家家居有售价格相对低廉的法压壶。星巴克总裁兼首席执行官霍华德·舒尔茨认为，最好喝的咖啡是用法压壶在家中制作的，舒尔茨先生在接受美国《商业周刊》采访时说：“法压壶能将咖啡中的各种油类物质、风味和芳香物质等各种成分浸泡出来”。他建议消费者不要购买预先研磨好的咖啡。

意大利人最常用的摩卡壶，也称作意式滤壶。传统的摩卡壶是铝制的，可以用明火或电热炉具加热。现在还出现了像电水壶一样的电加热摩卡壶。

### 【寻找“达人”】

消费门道，花钱得来，独享之乐，不如共享。本版长期征集聪明消费的话题和稿件，可长可短。来邮请发 tangy@wxjt.com.cn。欢迎各路“达人”贡献经验。

## 3 评判标准有八条 精选新鲜咖啡豆

全世界每年消耗咖啡最多的国家是美国，约占全球 20%。

1966 年荷兰裔的阿尔弗雷德·毕特在加州开设了第一家“比兹咖啡和茶”，开启了美国人精品咖啡之匙。而后星巴克第一代掌门人杰瑞·鲍德温师从毕特先生开始烘焙贩售星巴克咖啡，1971 年转赴西雅图开设第一家“星巴克咖啡馆”。1995 年在芝加哥开业的“知识分子咖啡”在全美悄然刮起了精品咖啡之风，店员在你点单后当场研磨好咖啡粉，为你手冲一杯充满着地域特色风味的单品黑咖啡。知识分子的设计理念与风格迥异于星巴克，星巴克每家门店风格一致，但知识分子的各家店铺风格与形态完全不同，其多家店铺的设计在美国屡获设计大奖。

带着各国独特风味的精品咖啡豆是咖啡的主角。以往的商业咖啡豆是以巴西咖啡为代表，大面积成片栽种和收割，风味单调，大型机械收割，机器挑除瑕疵豆的恶果就是喝到的咖啡中存在大量瑕疵豆（烘焙出来的黑咖啡）。而精品咖啡对咖啡种子的品种、栽种的地理环境、种植条件、海拔、采摘和后期的生豆处理都有着严格的品质要求，各地不同的微型气候、土壤条件造就出牙买加蓝山咖啡、夏威夷科纳、埃塞俄比亚耶加雪非、危地马拉安提瓜、印度尼西亚曼特宁和巴拿马瑰夏等不同地域风格的迷人芬芳。

由于精品咖啡讲究透明度，咖啡豆的种植、采摘和生豆处理的信息都是各家咖啡馆采购咖啡生豆的主要参考依据，引入先进品管是咖啡生豆品质提高的基础。现如今优质咖啡层出不穷，以往大名鼎鼎的蓝山咖啡已不能独领风骚了。

在上海的街头，越来越多的精品咖啡馆悄然出现，大多是以手冲单品咖啡主打，同时会贩售其自家烘焙的咖啡豆。有些咖啡馆店堂一角摆放着咖啡烘焙机，提示新现烘焙的理念。

如何找到适合自己口味的新鲜咖啡豆？在上海的精品咖啡馆内，大多有售卖新鲜的精品咖啡豆，网络上有更多选择，善于海淘一族想必手到擒来。这里先简要叙述咖啡风味的标准化指标。SCAA (美国精品咖啡协会) 和 COE (Cup of Excellence, 中文译文为“超凡一杯”) 都是咖啡风味标准的国际权威机构，其每年都会评比全球各大精品咖啡的名次，杯测的具体指标如下：

1. 干净度
2. 甜度
3. 酸质
4. 口腔触感
5. 吸吸风味
6. 余味或余韵
7. 均衡度
8. 整体评价

## 4 齿颊留香多赞美味谱复杂且多变

这里介绍全球各地精品咖啡豆的各自风味和特征，利于消费者按偏好选择。

一、非洲：  
■ 埃塞俄比亚咖啡 埃塞俄比亚是咖啡原始发源地，风味复杂多变，风味最佳，口感细腻丰富，以含水果味和野性的酒香味著称，最具代表的是耶加雪非咖啡，最高等级的耶加雪非是每一个咖啡饕客一生追求的珍品。

■ 肯尼亚咖啡 一部《走出非洲》让人们认识了肯尼亚。肯尼亚咖啡颗粒饱满，酸度极佳，最高等级品种莓果香味突出，带着迷人的红酒发酵味，有着饱满丰富的口感。

二、中美洲和加勒比海地区：  
■ 危地马拉咖啡 滋味浓郁，酸度和平衡性俱佳。其主要产区安提瓜岛是火山土质，入口甜感十足，带有花香，层次丰富；薇薇特南果区是另一大咖啡产区，高海拔造就出独特的坚果香和水果风味，最高等级的 SHB 有着鲜明的个性，柑橘香、葡萄柚酸香和极佳的醇厚度。

■ 哥斯达黎加咖啡 塔拉苏产区的咖啡有着很好的均衡性，特有的松露和牛奶的混合香味独具魅力，以苹果和柑橘果香最为显著，质感柔滑细腻。

■ 牙买加咖啡 最著名的牙买加蓝山咖啡终于粉墨登场。咖啡豆形曾几何时蓝山咖啡是最贵的咖啡，物以稀为贵，产量极少（约占牙买加咖啡的 25%），风味浓郁果香均衡，整体性极佳。随着日本经济的衰退，原本被日本垄断的蓝山咖啡开始不断流入中国。

■ 巴拿马咖啡 巴拿马瑰夏 (geisha) 是当代咖啡的稀世珍品，其柑橘蜜香与花韵混合令人赞叹，翡翠庄园出产的瑰夏更是连夺 SCAA 大赛冠军，其身价连年暴涨。稀少的产量挡不住咖啡客追求美味的热情：“如有幸品尝到一杯翡翠庄园的瑰夏，仿如一睹上帝容颜。”

三、亚洲太平洋地区咖啡：  
■ 印度尼西亚咖啡 产于印度尼西亚苏门答腊岛的曼特宁风味浓郁，口感厚实深沉，高等级的黄金曼特宁等整体表现比一般曼特宁具有更多焦糖甜香气，是很多国人偏爱的低酸度、口感饱满的佳品。

■ 夏威夷咖啡 目前美国仅有产咖啡的地区就是夏威夷岛，该岛的科纳咖啡风靡全球，干净度和均衡性表现优异，颗粒饱满，拥有浓郁高调的清新水果质感，黏稠度和异常复杂的迷人香气。美国作家马克·吐温曾这样描述：“科纳咖啡拥有世界上最怡人的芬芳，种植在最适宜的地方。仿佛一位贵妇，随时准备接受亲切而友好的赞美！啊！相信总有一天，我可以亲近你，要你收下我对你多情的赞美！”

## 1 办公室里亲手煮 旅途使用挂耳包

马女士：我 2002 年第一次去巴黎，最深的一个印象是：春夏午后，坐在街角餐厅外，那些打扮精致、啜着咖啡、怡然自得的男男女女。当时对我触动很大，原来生活还可以这样过。这多少影响了我今后的人生规划和坐标。

很多白领每天离不开咖啡。快节奏的工作和城市生活，使大多数人喝的是速溶和三合一这类快餐咖啡。哪怕你的速溶是全进口、国际著名大品牌，价格比别人的贵好几倍，但速溶咖啡只能算是缺乏迷人芳香的商业咖啡。精品咖啡现在全球已然风行。

### 场景二：办公室

陈女士：咖啡是我上班依赖的“闹钟”。早晨，一杯浓郁奶咖，预示一个忙碌工作日的开始；午后，一杯清苦黑咖，让我抖擞精神，再战大半天。

自己动手手煮，享受一杯纯天然美味咖啡，告别索然无味、充满添加剂和奶精的三合一咖啡，给自己生活增加一份绿色的美味健康。

对喝咖啡要求较高者，抵触“三合一”这类调味饮料，喝的是天然黑咖啡。在家里有一套咖啡器材，平常习惯买咖啡豆，自己做咖啡，但是外出或者上班时就不行。一种叫挂耳包的咖啡在一些日夜超市内有售，网上也有很多专营咖啡豆个性烘焙的店铺在做。这种以挂耳包的方式，将咖啡粉过滤滴漏而萃取一杯咖啡，简单方便易于随身携带，令常在旅途奔波的朋友一解咖啡瘾。这是一个聪明的发明。一个特制的滤布袋内有新鲜烘焙后研磨好的咖啡粉，打开后两边的耳朵可以挂在咖啡杯上固定，将热水慢慢注入咖啡粉层，咖啡杯中滤出一杯带着咖啡芳香纯净新鲜的黑咖啡。

### 场景三：家中

董先生：在家摆弄一套心爱的咖啡器具，为自己和家人、朋友冲煮美味咖啡，这是一个习惯，一种幸福。

意大利人的家庭一般会有一个摩卡壶，每天早上煮上一壶咖啡，一家人围坐一起享用早餐。而全自动或半自动咖啡机、虹吸壶（赛风壶）、法压壶、手冲壶、土耳其壶、越南壶等各种器具冲煮（应该叫萃取）出的咖啡也是各具其趣。

萃取咖啡和我们中国人泡功夫茶有异曲同工之妙。在展现艺术般的操作过程中，严谨的科学态度是保障好咖啡所必需的，咖啡粉研磨的粗细（精品咖啡需要现磨新鲜烘焙的咖啡豆），萃取的时间、水温、水和粉的比例，操作者的手法等等，真是精彩纷呈，其乐无穷。当咖啡豆被研磨成粉末的那一刻，满屋萦绕的特有香味激发起人的兴奋，稍后的萃取又是百花争艳的过程，直至一杯杯丝般柔滑的深色液体诞生。

