

澎湃新闻记者 王昱



8月14日，震旦博物馆举办“闻香识豆玩咖啡——以杯测定义精品咖啡”活动，吸引了众多咖啡爱好者参加。震旦博物馆 图

阿当是一名经验丰富的国际咖啡品质鉴定师。活动现场中，他向大家展示了专业人士是如何对咖啡豆进行评测和打分，从而选出精品咖啡的过程。在专业术语来说，就叫“Cupping（咖啡杯测）”。

据说，这种方法最早起源于十九世纪二十年代，美国一个叫做“Hills Brothers Coffee”咖啡制造商为了确保每批咖啡豆的品质统一，开始对进口的咖啡执行出货前和取货时的杯测，并且作为品管程序，最早是秘而不宣的，后来发展成为鉴定、测评甚至衍生出了竞赛。1982年，美国精品咖啡协会创立，掀起精品咖啡的浪潮。1985年，咖啡品质协会的创始人Ted Lingle出版了《咖啡杯测员手册》等书籍，并统一制定标准，咖啡杯测才有了基本的准则。如今学习杯测，成为了一名专业咖啡从业者的必经之路。



用汤匙撇掉浮在咖啡表面的咖啡沫。 震旦博物馆 图



所有过程结束后，咖啡品鉴师要将咖啡样品的香气、酸质、甜感、醇厚程度等抽象的感受，进行文字和数字量化的综合评价，记录在杯测表上。根据现行精品咖啡协会（SCA）的规定，杯测分数总分达80分以上才为精品咖啡。这些咖啡豆的味道干净、均衡、层次丰富，风味明显，用阿当的话来说，就是拥有“可追溯性”的豆子。



手冲咖啡 澎湃新闻记者 王昱 图

所以与其说冲泡，整个过程更像是一场充满未知数的实验，咖啡豆的研磨程度、水温、水质、水流、萃取时间，甚至是注水的手法与时机，每一个微小因素的改变，对最后的风味都会产生影响。当然它也没有那么复杂，只要掌握技巧，多练习多对比，就能使你手中的咖啡，越来越接近心中的样子。

“我原来是学传统茶艺的，茶叶审评中也有这样类似杯测的环节，只有通过杯测你才能知道怎么改良，怎么扬长避短。”活动现场，体验了手冲咖啡之后的陈女士说道。

陈女士今年46岁，她告诉记者，自己过去其实并不喜欢喝咖啡，是个坚定的“茶党”。但没想到今年春天突然而至的疫情，让她对咖啡有了不一样的感觉。

“(喝咖啡这件事)我以前是打酱油的，公司里有自动咖啡机，偶尔喝喝。真正入坑是今年疫情在家的時候，为什么呢？因为突然喝不到了。越喝不到越想念，于是就上网买各种挂耳尝试了起来，后来身边开咖啡店的朋友建议说，你可以自己在家做手冲，于是就开始买设备，买豆子，慢慢产生了兴趣。”



国际咖啡品质鉴定师阿当正在教授手冲咖啡的技巧。澎湃新闻记者 王昱 图

阿当指出，精品咖啡的定义，不仅仅是指豆子的产区和风味，还包括咖啡的制作和与顾客的交流。最重要的是，“精品”不代表“昂贵”，不是只有昂贵的豆子才能煮出好咖啡。

“我之前买过一种国外的咖啡豆，一公斤要将近600块钱。但后来在云南我找到了

另外一种风味和它非常相似的豆子，不但价格便宜很多，而且一点也不输给前者，带回来后，很多朋友都感到惊艳。”

阿当说，如今越来越多人热爱手冲，热爱精品，这并不是恼人的“挑剔”，而是反映了当下人们的生活态度：自我要求的提升，追求个性化。因此，从业人员更要用心做产品，只有做出更有态度的产品，才能吸引更多的客人。

责任编辑：徐颖

校对：施鋈