

C Make Coffee 在咖啡中品 味时尚

文 / 本刊记者 赛德安

在风情万种的都市里，在别具一格的小城中，咖啡屋日渐成为一种景观。咖啡的浓香，吸引了形形色色追求自我的人们；咖啡背后的生活方式，正在影响着越来越多行色匆匆的现代人……

消费的是一种情调

奥地利著名作家茨威格曾说：“我不在家，就在咖啡馆；不在咖啡馆，就在去咖啡馆的路上。”在品尝生活、感受文化的人眼里，咖啡屋只是舞台、背景、道具。他们才是生活秀的主角，在时尚的场所放松心情、营造闲情，让人生滋味在啜饮中融化、沉淀。

喝咖啡，有图新鲜的，有赶时髦的，有追求小资的，有彰显品位的，凡此种，都需要一定的经济实力作依靠。在咖啡馆里，你消费的不仅是咖啡，而且是一种情调、一种放大的情绪。咖啡那种沁人心脾的香，丝毫不矫揉造作，有一种我行我素的淋漓。然而，提到咖啡，首先联想到的还是喜欢营造情调的浪漫一族。每天 100 多元一壶的蓝山，咖啡追随者梦寐以求的，就是诸如“蓝山”这般的诗情画意。

顺着空气中飘荡的香味，来到咖啡屋，穿着笔直西装的商人们不自觉地变得优雅起来，语气也变得谦和起来。在咖啡屋，人们没有高谈阔论，而是和风细雨地聊天、拉家常、谈生意。咖啡不知不觉间成为了促成合作的催化剂，在萦绕着咖啡豆香的气氛中，商务咖啡由此衍生而出。

咖啡文化 西风东渐

咖啡是西方符号的索引，是庞大西方文化的一个柔软的碎片。饮者指望从那里感知到外部文明的气息。咖啡文化漂洋过海，不过百年，却早已嵌入国人的皮肤，浸入人们的骨髓。

传说世界上最早的咖啡树，出现在公元十世纪前后的伊索匹亚山区。而世



界上第一杯咖啡，则是由阿拉伯人精心熬煮出来的。1615年，咖啡随着云游的威尼斯商人进驻欧洲，法国人、意大利人顷刻间为之疯狂，他们为它作书、写诗，甚至打仗。在欧洲名城维也纳流传着如此的谚语：“欧洲人挡得住土耳其的弓刀，却挡不住土耳其的咖啡”、“他们燃烧战火，只为在烽火烛光中煮一杯好的咖啡”。

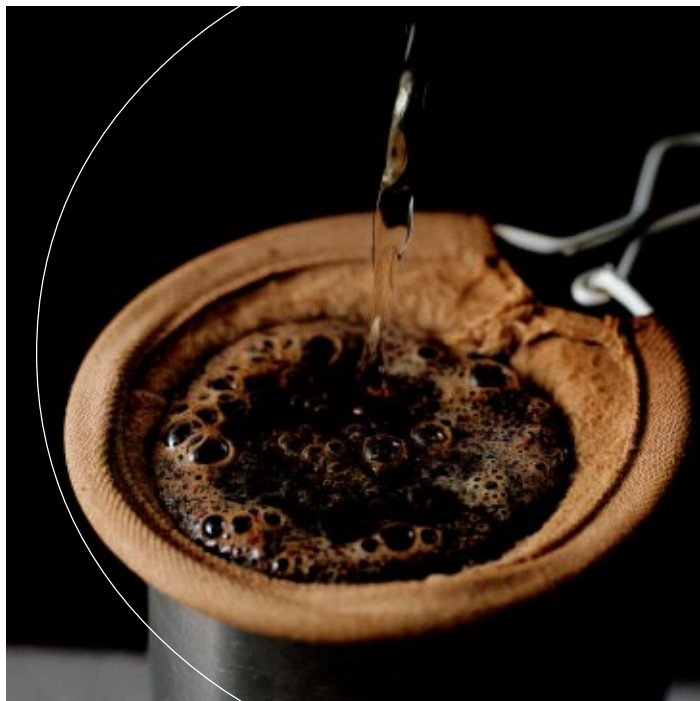
据史料记载，1884 年咖啡在我国台湾首次种植成功，从而开启了咖啡登陆华夏大地的序幕。大陆地区最早的咖

啡种植始于云南，是在 20 世纪初，一个法国传教士将第一批咖啡苗带到云南的宾川县。近年来，中国咖啡种植和消费的发展愈来愈为世界所瞩目。麦斯威尔、雀巢、哥伦比亚等国际咖啡公司纷纷在中国设立分公司或工厂。作为西方生活方式的一部分，咖啡已逐渐溶入中国人的工作和生活。

拿什么来彰显品位

品咖啡是一件非常微妙的事情。它不但要用舌头的味觉去感受，还要看喝咖啡者当时的心情、身体的状况、周围的气氛等。到不懂行的咖啡店，有时会喝到近乎半冷的咖啡，如果这样，不管咖啡豆的品质多好，冲泡技巧如何高明，都会失去喝咖啡的情调和胃口。“趁热喝”是品味咖啡的必要条件，即使是在挥汗如雨的夏季，咖啡也一样也需要热饮。咖啡冰凉时，风味就会



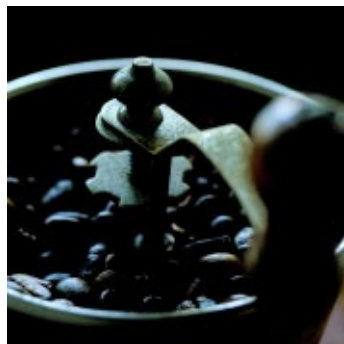


大打折扣。咖啡的适当温度，在冲泡的刹那为摄氏 83 度，倒入杯中时为 80 度，而到口中时的温度为 61-62 度，最为理想。

品美味咖啡，还离不开恰到好处的份量。一满杯的咖啡，看一眼就失去喝的兴趣，七、八分满较为适量，份量适中的咖啡不仅会刺激味觉，饮后也不会有“腻”的感觉。同时，适量的咖啡能适度地促使身体恢复疲劳，头脑为之清爽。

咖啡的味道有浓淡之分，因此，不能像喝茶或可乐一样，连饮三四杯，而应以正式的咖啡杯份量为宜。通常，喝咖啡以 80-100cc 为适量，若想连续三四杯，就要将咖啡的浓度冲淡，或加入大量的牛奶，以调节咖啡的浓度。而在糖份的调配上，则不妨多些变化，使咖啡更具美味。

咖啡与食物配搭也有讲究。要选择跟咖啡本来口味相似的食品，以便衬托出咖啡的香浓。在连锁咖啡厅里，咖啡分为两大类：单品咖啡和混合咖啡。前者口感特别，或清新柔和，或香醇顺滑，以来自不同产地的单一咖啡豆磨制而成，成本较高；后者则是由不同的咖啡豆混合调制而成，譬如卡布奇诺、焦糖玛奇朵等。



完美咖啡“七步曲”

对于一个咖啡爱好者来说，想要冲泡出近乎完美的咖啡，需要遵循以下七个步骤：

■ 选用新烘烤的咖啡豆，储存最长不超过一星期，半小时前烘烤好的咖啡豆为最理想；

■ 将咖啡豆贮存在避光的容器中；

■ 直到冲泡前才现磨咖啡豆；

■ 先把水龙头的水放几秒钟，然后用刚从水龙头流出的新鲜凉水，把水煮沸，但时间不宜过长，也不要把开水直接倒在咖啡上；

■ 采用你最擅长的方法，活塞、滴水器或任何方法，保证咖啡有足够的冲泡时间；

■ 即冲即饮；

■ 在倒入咖啡之前，最好把杯子预热一下。