



陈鹏在闻咖啡味道。
海南日报记者 武威 摄

陈鹏：闻香识咖啡

『咖啡里没有最好，只有更好』

文/海南日报记者 赵优 特约记者 黄良策

生活中，咖啡已经成为许多人的必备饮品，可怎样才算是—杯好咖啡？像品酒或者品香一样，它需要用专业的评鉴方法对咖啡的好坏进行评价。

说到咖啡的品质鉴定，那就不得不提到咖啡品鉴师。如果说闻香识女人的香水测定师有着旁人无法比拟的灵敏嗅觉，这群人则靠敏锐的味觉判断咖啡的优劣。

咖啡品鉴师到底有什么特殊才能？一杯单品咖啡如何量化成标准？近日，在万宁兴隆，获得国际认证的咖啡品鉴师陈鹏通过杯测，为海南日报记者演示了科学与艺术美妙融合的咖啡品鉴过程。

1992年，陈鹏来到兴隆热带植物园，做起他的老本行——与植物打交道。一直以来，陈鹏对茶情有独钟。渴了或是闲下来了，他总爱泡上一杯清茶，“只喝茶，连白开水都不喝”。在兴隆呆久了，难免不被这里弥漫的咖啡气息浸润。不知道从什么时候起，陈鹏慢慢品起了“歌碧欧”——兴隆本地最传统的华侨风味咖啡。咖啡的香气令人沉迷，风味让人迷恋，咖啡对陈鹏产生了无法言说的吸引力，仿佛一种魔法萦绕不散。

现在的陈鹏，成为了一名专业的咖啡品鉴师，在一杯杯不同的咖啡中感知、界定它的品质。

从喝咖啡到“学”咖啡

有空时，陈鹏就来到兴隆镇上的咖啡馆，点上一杯5元钱的咖啡，感受着老爸茶般的嘈杂喧嚣，在一口口咖啡中细细品味那份恰如其分的苦。后来，他欣赏起了咖啡师们的传统手艺：一个细长的铝壶烧着开水，咖啡小妹持一个纱布漏子，里面盛着研磨好的咖啡粉，漏子在铝壶里高低拉动，最原味的咖啡便都留在开水中了。

动手能力极强的陈鹏按捺不住了——如果通过自己的手，做出自己喜欢的咖啡，该有多幸福？

咖啡的种植是门学问，咖啡的烘焙更是门技术，慢慢地，越是接触咖啡，陈鹏越觉得自己是个小学生，关于咖啡的一切像个无底洞，吸引着他不断学习、探

索。但仅在书中学习咖啡和自己业余的冲泡方式，对于陈鹏来说远远不够。

两年前，陈鹏前往云南，开启学生模式——参加SCAA（美国精品咖啡协会）、SCAE（欧洲精品咖啡协会）等国际认证课程。十几天的密集学习中，除了熟豆生豆分级等咖啡专业知识，还要进行各式味觉、嗅觉的魔鬼训练。

与品鉴美酒和香水类似，嗅觉训练成为品鉴的第一步。咖啡的气味香气瓶则是咖啡爱好者用来嗅觉训练的利器，而陈鹏需要反复去闻、去记忆包含柠檬、土豆、豌豆、咖啡花、蜂蜜、焦糖、香草、麦芽、烟草、泥土等36种味道和每一种香型，了解出现这种香气背后的那些知识点和

背景信息，并进行辨别和区分。“香瓶测试中鼻子非常容易疲劳，过度疲劳后鼻子是无法分辨香味的。”陈鹏说，这时就得休息几分钟才能继续进行分辨。

而味觉训练则是酸甜咸的味觉辨认。酸、甜、苦、咸各种味道的不断训练让陈鹏喝得常常跑厕所。而苹果酸等有机酸对粘膜的刺激也使得他的胃出现痉挛，甚至想呕吐。在味觉测试中，陈鹏还需要在混合液中分辨出溶液里包含哪些味道，各是什么浓度等级，难度可想而知。

“对味道和气味的反复记忆，可以让我在咖啡中寻找到这些元素。”陈鹏说，经过学习和训练，他对咖啡鉴赏、分析以及理解能力都可以得到一次质的飞跃。

用杯测鉴定咖啡品质

去年，陈鹏顺利通过SCAA的COI（咖啡品质研究所）国际咖啡品质鉴定师（Q-Grader）的资格考试。而握有Q-RO-BUSTA-GRADER和Q-AR-ABICA-GRADER两张国际认证证书的陈鹏，是目前我省唯一获得双Q认证的咖啡品质鉴定师。

今年1月，陈鹏在自己家中开设了“阳光咖啡工作室”，成为咖啡从业者和发烧友们的交流小平台。

走进工作室，扑面而来就是咖啡的浓郁香气。巨大的木质桌台上，摆放着有关咖啡的一切：来自不同产地的咖啡豆、手冲壶、虹吸壶、不同大小的杯子……而秤、温度计等各类测量仪器，显示出了工作室的与众不同。

“杯测就是对咖啡品质的量化鉴定，它将颇为主观、因人而异的感官体验转化为具有实际价值的量化数据，以此判别咖啡的好坏。”陈鹏解释说，杯测其

实是咖啡固定浸泡方法下所表现出的特征，咖啡品鉴师则会用更专业的打分表格来评价每一杯咖啡。

灯光关闭，红外灯开启，模拟杯测开始了。“这是减少人为干扰因素的第一步，避免我们通过咖啡颜色先入为主地进行判定。”陈鹏说着，摆出5个印有刻度的陶瓷杯子，分别放入8.25克烘焙研磨好的咖啡粉。这时，陈鹏弯下腰，用力吸闻被刚刚粉碎的咖啡细胞所释放出来的气体，“不能用手触碰杯子，不然可能会有其他味道的干扰。”

闻过干香之后就是闻湿香了。依据SCAA的研究和所制定的标准，8.25克研磨咖啡粉+150毫升的93摄氏度热开水+静置3到5分钟（通常4分钟）=最佳平衡萃取。“通过稳定的冲泡方式，固定的水粉比，水温，研磨度，浸泡时间等，用同等条件对比不同咖啡的特性，这就是杯测的意

义。”陈鹏说。咖啡粉因热水的高温释放出来的香气，陈鹏享受地吸入鼻腔，使鼻隔膜捕捉全面的香味：从水果味、草味，到坚果味，“这时候是最幸福的，因为我是第一时间享受到咖啡香气的人。”随后，他就要将咖啡依各种咖啡气味的记忆进行分类。

啜吸则是杯测中的重要一环。跟妈妈教的喝汤仪式完全相反，杯测师要用特制的镀银圆汤勺取出咖啡液，用力啜吸口中，尽可能发出大一点啜饮声。这种啜吸的方式会马上让味蕾品尝到所有的风味，所有的感官神经末端会同时对甜、咸、酸和苦味作出反应。经过对回味和醇度的感知，就可将含在口中的咖啡液吐出，再把汤匙放进原先准备好的温水中清洗。在测试表中，杯测师要在香气、啜吸风味、余韵、酸质、醇厚度、一致性、均衡度、干净度、甜度和整体评价等项目中进行评分。

期待海南出产更好的咖啡

除了在比赛或者行业交流中使用杯测法，平时，陈鹏更爱自己动手冲上一杯咖啡。

产地、烘焙、冲泡等因素都会对咖啡的最终口味产生影响。在陈鹏看来，不同温度下的咖啡会产生出不同的口感。热的时候，咖啡的果香和花香像分子一样在口中跳跃，有百花盛开的愉悦；温时，咖啡的坚果香就逸出来，温和醇厚；咖啡液凉时，焦糖香或是酸味就跑了出来，而这是由咖啡的烘焙程度造就的……桌台上，来自白沙、琼中、印度尼西亚等不同产地、不同品种、不同烘焙度的一包包咖啡豆展示出陈鹏对咖啡的痴迷，“不同的品种有不同的美。”

早上，妻子张翠玲在厨房做面，陈鹏就用虹吸壶冲泡上一炮罗布斯塔种的咖啡来提神：下壶的水煮沸并完全“爬”至上壶后，放咖啡粉入上壶，秒表开始计时，随着轻柔的搅拌手法，50多

秒后，用微湿的抹布轻轻包住下壶侧面，热胀冷缩后，上壶的咖啡水被快速地“拉”至下壶。这时，就可以享受香醇的咖啡了。

晚上散步回来，陈鹏会再冲泡上阿拉比卡种的咖啡，来细品它的香味。当陈鹏像做一件艺术品般地享受咖啡冲泡时，张翠玲就用小钳子耐心地剥着一颗颗生松子。“生松子是‘送’咖啡的，它的坚果香味和咖啡香味非常合拍。”张翠玲说，在丈夫的带动下，她也爱上了咖啡，成了半个专家：阿拉比卡种的耶加雪啡有着浓郁的花香和菠萝蜜香，单纯而又简单的味道让她喜爱有加。

咖啡眷侣的生活令人沉醉，但陈鹏已不满足于品鉴咖啡，他希望找出或者做出海南的精品咖啡。深谙咖啡种植技术的陈鹏在白沙黎族自治县一块有咖啡种植历史的农场里指导农民科学种植和管理，甚至自己掏腰包收购、晾晒、烘焙。他将这款咖啡取名“阳



陈鹏在使用虹吸壶冲泡咖啡。

海南日报记者 武威 摄