

□□ 农民日报·中国农网记者 颜旭 祁倩倩

作为一个喝茶的民族,我们接受咖啡是有基础的。它的品鉴跟喝茶类似,讲究香气、滋味和口感。咖啡的香气浓郁,据说科学家们已经从咖啡豆中提取出800多种化学成分,其中三分之一都是芳香物。如果你对于选择去哪家咖啡馆犹豫不决,那么就打开自己的五官,哪里有烘烤的香甜飘进了鼻腔,跟随这股味道走进去,则一定不会选错。如果恰好能遇见一个乐于讲解的店主,那更是一大幸事了。对于注重口感和品质的精品咖啡店,风味是他们的招牌,他们乐于让每位顾客爱上咖啡的味道,甚至可以喝出产地和庄园。“这杯咖啡是用云南瑰夏品种冲煮而成,有一种烤地瓜的甜香……”作为北京、西安两家咖啡店的店主,郭军就深谙此道。

郭军的咖啡店不光卖咖啡,还卖咖啡豆,“如果顾客在店里觉得哪种咖啡好喝,可以顺便买包豆子回去,自己冲煮,从而跟咖啡产生更绵长的关联。”郭军店里的咖啡豆都标明了产地、海拔和烘焙度,“想让人们喝咖啡的时候,也知道这杯咖啡从何而来。”除了产地等基本信息,还有几句推介语,其中一句便是:从这一杯起,爱上云南风味。“其实云南咖啡平和的口感,不仅适合中国人的口味,在世界范围内都是很独特的。我就是想让大家知道,好东西其实就在我们身边,不一定非要跋山涉水跨越重洋去寻找。”郭军说。

随着咖啡的香味在口中蔓延开来,婉转起伏,余韵悠长。我们不禁好奇:这味道究竟是怎样诞生的?是怎样的自然环境、品种特性、种植和加工方式……造就了这独一无二的味觉体验。百闻不如一见,我们决定踏上一场寻味之旅,去孕育出这杯好味道的地方身临其境地感受一下,去溯源从种子到杯子的每一个环节,去记录行业从业者为了消费者舌尖上的享受所付出的努力和精益求精的工匠精神。

## 好山好水育好味

初到云南保山潞江坝,就感受到了这里气候和环境的独特。当时正值雨季,天空中的云永远厚得像能挤出水来。包里要随时带着伞,出门还艳阳高照,不一会儿就会飘下绵绵细雨。走在路上总是在爬坡上坎,因为这里山地多,道路多依山而建。这里地处海拔1000~1500米的黄金咖啡带,再加上独特的干热河谷气候,孕育出了香气浓郁、坚果风味醇厚的保山小粒咖啡。它的口感可以概括为“浓而不苦,香而不烈,略带果酸”,其独特的口味在国际上都很被推崇。

之所以首站来到这里,因为这是云南咖啡在国际舞台上崭露头角的起点:时针拨回到1952年的春天,因为国际市场需求,当时的云南农业试验场芒市分场(现云南省农业科学院热带亚热带经济作物研究所,以下简称“云南农科院热经所”)的技术人员,将70多公斤的咖啡鲜果带到了保山潞江坝试验种植。没想到咖啡的适应性很好,品质超出预期。这批铁皮卡种的咖啡在1958年的英国伦敦国际咖啡品尝会上,因为产区优秀的味道杯测,被评为一等品,因此获得了“潞江一号”的美称。

一些诞生于世界其他知名产区的咖啡品种,在这里种植,其品质也丝毫不逊色于原产地。“就拿瑰夏品种来说,在巴拿马种植的话,杯测可以打到九十多分。拿到潞江坝来种,小产区的杯测也有潜力达到这个分数。”云南农科院热经所研究员胡发广说,毕竟从自然禀赋来说,云南咖啡的种植区跟世界精品咖啡产区就有很多共通点:高海拔、高纬度、处于咖啡种植的黄金地带,在温度、湿度、水分和土壤环境方面都毫不逊色,这些都是能让咖啡实现高产、稳产的有力因素。

而且,“一山有四季,十里不同天”的独特小气候,让整个云南咖啡走上了一条差异化发展的路子,“毕竟我们的微环境、微气候很多,每一个小环境都有它最适宜生长的品种,在口感上也会有差异。”胡发广介绍说,就拿铁皮卡来说,在保山潞江坝种出来的味道就跟别处种出来的不一样。潞江坝雨量偏少,环境是比较恶劣的,其实就是产生了逆境,而植物为了抗逆境,就会产生更丰富的衍生物,种出来的咖啡酸度低,香气更浓郁,口味也更加丰富。

“我们也正是利用这一点,来因地制宜推广品种。”胡发广说,比如在河谷、低海拔地区,我们就推广抗锈病好、耐寒、稳产的品种。中高海拔的话,就会种植一些适宜在这里生长的品种,“比如我们种的7963品种,随着海拔增加,温差加大,营养物质积累得多,增强了它自身的抵抗力,也不容易产生病虫害。”云南户简庄园负责人陶泊谦说。

此外,在中高海拔地区,我们的侧重点是让品种的良好特性充分发挥出来。”胡发广解释道,因为这里降雨量更多,昼夜温差大,山上的有机质、矿物质含量高,土壤营养丰富,病虫害相对较少,环境更加优越。咖啡的成熟周期也会更长,其内部物质的积累也会更丰富,从而咖啡的醇厚度和酸涩苦平衡感也会更高,口感更好。再加上成熟期比低海拔地区晚了两个月,采摘时节(12月)正值云南的旱季,阳光充足,雨水较少,非常适合采摘加工。

云南咖啡种植区的气候差异非常大,甚至同一个咖啡品种,不同山岭种出来的风味都不一样。虽然环境气候多样导致品种特性多样,但好的品质和好的口感总有基本共识和大致方向。

“我们的培育目标就是让咖啡的风味层次感更明显,比如带有花香、果香和坚果风味。”胡发广说,除了“扬长”,还要“避短”,比如把其中的酸味去掉,这也是迎合国人的口感,因为在海外,酸感是衡量咖啡品质的重要标志。总之就是在充分发挥自然禀赋的基础上,选育出最适合各自种植小环境的,同时最符合国人口感的品种。

## 一杯好咖啡的起点

喝咖啡其实是喝咖啡豆。咖啡豆没有的风味,是没办法通过后期的烘焙和萃取做出来的。为

# 一杯好咖啡的寻味之旅



云南比顿咖啡庄园。

受访者供图

什么是一杯好咖啡?通过一场寻味之旅我们发现,一杯好咖啡的决定因素涉及的是整条咖啡产业链,从生豆的种植一直到冲泡。而且好咖啡不用跨越重洋去寻找,云南咖啡以其独特的风味,优良的品质,已经走出了一条精品化之路。



阳光下的咖啡豆。

资料图



云南农科院热经所研究员胡发广在田间指导种植咖啡。

受访者供图

## 冲泡的学问

一个闲适的夏日午后,在咖啡馆,记者点了一杯“伊斯努尔庄园”,这是经过日晒深烘后的黄铁皮卡咖啡豆。然后坐在吧台上,见证咖啡从豆子到杯子的最后一步。咖啡师拿出已经研磨好的咖啡粉,倒入滤杯,并轻轻拍平,再将手冲壶内的沸水打圈浇在滤杯里。热水没过咖啡粉后稍事停顿,等咖啡粉吸水膨胀后,萃取液缓缓下落。然后咖啡师再次注水萃取,不到两分钟,一杯手冲“伊斯努尔庄园”就制作完成了。

对于精品咖啡而言,手冲是最常见的制作方法,这不仅需要咖啡师对每种咖啡豆的优缺点都了如指掌,还需要精湛的冲煮技术,把控制好水流的大小、水粉比配合、咖啡粉研磨的粗细等等,以便萃取出咖啡的最好风味。“浅烘的豆子会研磨得细一点,深烘就会稍微粗一些,因为相对来说浅烘更难萃取。萃取时要分段,可以延长萃取时间,增加咖啡入口的层次感。”咖啡主理人赵轶楠说。

作为店里的金牌咖啡师,在赵轶楠看来,有时一个好的咖啡冲调师也是一个数学家。在手冲咖啡领域,有一个“金杯法则”,简单来说是指咖啡的萃取率在18%至22%、浓度在1.15%至1.35%之间,就会被认为是理想的萃取范围,这杯咖啡一定不会难喝。在这家店也有一个依照“金杯法则”制作的样表,记录着店内各种咖啡产品的冲泡数值:水温、液重、研磨度、粉量……每款产品的参数都不一样,通过精确的数据,界定了咖啡最佳风味的数值界限。当然,这个参数并不是恒定不变的,“同样的参数你不可能一直用。就豆子本身来说,烘焙后的第3天、第1个月甚至第3个月,咖啡状态都不一样,所以我们会根据咖啡豆的放置时间,随时调整这个参数。”赵轶楠说。

在一杯新品出来之前,需要经过大量测试,什么样的品种,何种程度的烘焙,要搭配多细的研磨度、多高的水温、多长时间的萃取……每个细小的环节都要考虑到,以此找到咖啡最佳的风味。为了保证咖啡入口风味更好,赵轶楠在杯具上也用足了心思:透明的玻璃杯口,一面外翻,一面内扣。赵轶楠介绍说,入口角度不同能够带来不同风味,外翻面能够让液体包裹舌面,优化触感及余韵,带来不一样的感觉,同时杯身内部有着扩香波纹,摇晃能激发香气、风味。温度也会影响口感,“我们有时会建议顾客喝热的,这样从热到凉不同温度产生的不同风味,都能在一杯饮品中被感受到,像是感受咖啡的情绪一样。”

种种细节的把控,都是为了能让顾客喝到一杯好咖啡。对于什么是“好”,不同环节的咖啡从业者们都保持一样的态度:顾客自己喜欢的咖啡就是好咖啡。“如果我认为这杯咖啡是好的,但是客人不喜欢喝,那么对他们来说,这就不是一杯好的咖啡。所以如果有新客人到产区,我们会先了解他的口味偏好,然后为他推荐相应的咖啡,像私人定制一样。”张发旭说。

没有“一统天下”的好风味,喜欢的就是最好的。这大概就是这场咖啡寻味之旅的最大收获吧。

## 激活咖啡风味

在精品咖啡的概念中,一杯好咖啡遵循“4321”理论:咖啡品质的40%取决于品种和种植

了改善决定咖啡口感的最关键因素,科学家们在育种上下足了功夫,用20年的时间完成一个品种的选育,来满足我们的味蕾。这个过程中科学家们试了各种方法,也走了不少弯路。

比如一开始,为了培育出抗叶锈病、高产、稳产的小粒种,科学家们选择用对叶锈病抗性很好的中粒种跟小粒种持续杂交。虽然抗锈性显著提高了,但是小粒种的品质却有所下降,口感也差了一些。“比如它要比传统小粒种苦得多,苦味都结在喉咙中散不开。”胡发广描述道。

为了给消费者们好的味觉体验,科学家们逐渐摒弃了杂交育种的思路,转而从小粒种里面寻找品质和抗性更好的品种。“比如我们这两年一直在推广的云咖1号、2号、3号、4号,都是纯小粒种,花香风味非常充沛、丰富。”胡发广举了个例子,就拿云咖3号来说,它的白色花香就更浓郁,巧克力风味、热带水果风味更好。云咖4号则是红色花香味道更浓,红酒味道更绵长。

“那锈病的问题该怎么办呢?”记者问道。“我们目前确实比较担心这个问题,目标就是把锈病抑制在一定范围内,不让他集中大面积爆发。”胡发广坦言,目前主要的方法是等到最后一批鲜果下树后,开展清园工作,主要是把病枝、病叶、杂草等集中清理干净,同时进行全园群防群治。此外还会保持有效的水肥供给,植株的营养充分了,树木健康的话,抗病性也会增强很多。

当把适合的种子种在合适的环境中后,接下来要做的,就是让它好好地长大,保持好自身优良的品质。这个时候,就要降低人为干预,让其自然生长。“其实我们在日常管理中,最重要的理念就是要让这棵咖啡树最舒服地生长。”陶泊谦说,为了实现这一点,首先得把土地管理好。比如不滥用农药化肥,多用农家肥,咖啡生长主要依赖菇草之类的草本植物腐烂后释放的养分。也不用除草剂,宁愿承担人工除草带来的额外成本,也不愿意破坏土壤。“当然这么做,会影响产量,但我们走的是精品咖啡的路线,首先要保证的是品质。”

“为了保证土壤能够持续给咖啡提供营养,在土壤改良方面,除了有机碳、生物炭还田,还可以种一些短期生的豆科草种。”胡发广说,收豆的时候,就将秸秆留在地里面还田,种豆的时候还可以顺便清除地里的草。

同样是为了在品质和产量之间优先保证品质,云南新寨咖啡庄园负责人谢显文用了遮阴套种的方法。种植的株数从传统的一亩地330株,减少到120株,腾出来的空间种上了芒果、坚果、荔枝、龙眼等遮阴树,这些乔木就跟地里的咖啡树(灌木)、杂草,形成了一个和谐共生的生态环境。“这样不仅上层生长空间得到了有效利用,还形成了一个立体的小气候,能够减少病虫害的发生。”

云南农科院热经所也在大力推广这种复合生态种植方法,胡发广介绍说,为了避免乔木过度遮挡咖啡树生长所需的阳光,他们会乔木进行合理管护,比如在芒果树干1.2至1.5米的位置就培一级分枝,而且要合理控制芒果单位面积内的种植数量,一般一亩地种15株左右,再多的话遮阴度就会过大,就会影响咖啡的产量了。

前期工作做好了,等到采收季,也要把握好时机,要等到熟得恰到好处,也就是成熟的时候摘。谢显文的庄园,一天只摘二三十公斤。

## 寻找最适合的加工方式

当一颗颗咖啡果自然成熟,它们会迎来“豆生”中的第一个岔路口——加工。在云南,目前主要的加工方式有3种:日晒法、水洗法和蜜处理。不同的加工方式会让咖啡豆呈现出不一样的风味,在将咖啡果变成咖啡豆的阶段,赋予精品咖啡新的风味。作为最古老、最原始的加工方法,日晒法从一千多年前就已经开始被阿拉伯人使用,新鲜的咖啡果直接放在太阳底下暴晒,2至4周后,水分含量下降至12%左右,时间与阳光赋予咖啡豆柔软的酸度和均匀的苦味,浓稠度更高,发酵感也会具有更加丰富的层次。云南比顿咖啡庄园负责人张发旭端起手边经过日晒处理的卡蒂姆咖啡,抿了一口,“现在这杯会有一点点淡淡的白兰地酒香,喝起来会有像菠萝蜜一样的热带水果类的发酵感。”

其实在比顿咖啡庄园,客户需求最大的咖啡豆是水洗处理后的。因为日晒处理的咖啡豆很大程度上受制于天气因素和晾晒条件,风味好坏全看运气,而水洗法则去除了咖啡果肉和果胶,不用担心发霉变质,品质掌控变得更加容易。而且经过二次过水

清洗后,坏果与杂质被清除,咖啡豆的品相也是3种加工方式中最好的。也恰恰由于水洗法提前去除了果胶,缩短了发酵时间,也就不避免地绕开了果胶发酵对咖啡豆风味的影响,使其风味能够还原咖啡豆自身的味道。

“换句话说,在品尝水洗咖啡时,你尝到的是咖啡豆的原味。它因品种、产地、生长环境的不同而不同,因此顾客更能与土地产生连接。”郭军说,所以一定是风味好、品质佳的咖啡豆才适合用水洗处理法。在其风味描述中,“干净”“明亮”是常常出现的词汇,因为水洗法能够最大程度保留咖啡豆的酸味。虽然这种活泼独特、口感清爽的水果酸深受一些咖啡爱好者的喜爱,但也会有顾客反映它口感太‘干净’,风味丰富度略微欠缺。”张发旭说。

虽然在咖啡市场上,不同的咖啡豆可以和不同的加工方式任意搭配,但咖啡豆的不同品种特性也决定了在风味、口感上有更合适的加工方式。“卡蒂姆本身的酸度较低,水洗处理的话,它的口感会略差于好的日晒和蜜处理,所以说在天气好或者是条件允许的情况下,肯定日晒加工和蜜处理会更多一些。”张发旭说,相比于水洗和日晒,蜜处理剥离了果肉,却附着果胶,发酵感既没有日晒那么浓烈,但是甜感又会比水洗处理高好几个度,为咖啡入口后的苦味增添一点回甘。

而且练就一杯品质上乘的精品咖啡,加工环节也需要进一步精细化,从微小的细节入手保证咖啡最纯正的味道。在云南保山,由于日照充足,日晒处理基本是自然晾干,较少借用机器烘干,“咖啡它就像茶叶一样,有很强的吸附能力,其他外界的味道会对它产生很严重的干扰,我们的精品加工基本都是离地晾晒,用晾晒架将其与地面隔绝开来,尽可能地避免来自地面因素的负面影响,减少污染。”张发旭介绍,后期咖啡豆加工处理完成,机器过完一遍筛选后,还要再过一道人工挑选,才有机会进入精品咖啡制作的下一环节。

在精品咖啡的概念中,一杯好咖啡遵循“4321”理论:咖啡品质的40%取决于品种和种植