

张寅喆 | 咖啡师里的思考者

戴着黑框眼镜，穿着利落的衬衫加西装背心，在咖啡机前行云流水地操作着，身手敏捷而熟练……在WBC世界咖啡师大赛中国区选拔赛的赛场上，张寅喆给人的感觉除了专业之外，还有大将之风。你可能想象不到，6年前，他还只是一个为了提神而喝咖啡的门外汉。如今从一个彻彻底底的零基础咖啡爱好者，到世界级专业咖啡师大赛中国区的冠军，张寅喆完成了华丽的转身。

■文 | 蔡娴 ■图 | 资料

一台家用E61咖啡机

张寅喆在“世界意式咖啡之都”的澳大利亚墨尔本生活过很长时间。从大学开始，他就有喝咖啡习惯，但那时喝咖啡只是为了提神，对于手冲、意式之间的区别，尽管听过，但喝不出个所以然。

所幸是在墨尔本，作为精品咖啡发源地，这里高水准的咖啡行业为张寅喆从爱好者升级到发烧友的道路上，扫除了不少的障碍。张寅喆也很幸运，几位启蒙老师都是很优秀的咖啡师、烘焙师，这使得他从学习的一开始就有了很好的平台。

2008年左右，墨尔本的精品咖啡文化正值蓬勃发展时期，在有幸见证了澳洲精品咖啡的发展后，张寅喆对咖啡产生了浓厚兴趣。他开始思考，千方百计地找寻咖啡入门的方法，并购入了一台家用E61热交换咖啡机练习制作咖啡，也正是这台机器开启了这位爱思考的咖啡初丁正式踏入咖啡世界的大门。

一年一篇总结报告

“我是一个非常注重逻辑的人，从来不会去盲从一个方法，或者一个理论。即使心中有惑，我也尽可能找到此方法和需要的结果之间的联系。”在信息大爆炸的今天，张寅喆非常注重信息的消化、吸收和整理。

“我已经知道咖啡师无法将没有柑橘味的咖啡做出有柑橘味，但一年前，我并不是很明白具体哪些产地的咖啡会有柑橘味道；一年前，我知道可可味、焦糖味是和烘焙程度有关，但何种烘焙程度，何种曲线可以突出可可味和焦糖味，我并不知道；一年前，我知道，仅用很少比例处理不当的瑕疵豆就足以让咖啡风味全变，但我不知道的是何种不当的处理会带来何种不良的风味……”你可以从他分享在豆瓣主页上，每年一篇娓娓道来的年度总结里看出，他通过不断尝试和学习后的成长和蜕变。

他乐于学习，并且执着，他勇于质疑，并且执着，他善于总结，并且执着。

张寅喆说，对框架的认知，只要逻辑合理，一些简单的尝试和不求甚解是可以达到的。但知其然并知其所以然，却需要大量的尝试和学习。张寅喆曾为了找到咖啡豆最佳的萃取率和浓度，在一款咖啡豆从烘焙后第六天到第十一天里，每天喝了超过20杯的Espresso，并将情况一一记录在案。



对话 Dialogue

Q=生活周刊 A=张寅喆

Q: 你最爱喝什么咖啡？

A: 其实没有特定的。因为咖啡可以表现的方式多种多样。它可以是来自不同产地，也可以是不同烘焙方式，甚至用不同制作器具来制作。因此，与其将自己喜爱的咖啡通过过去的记忆来衡量，不如期待下一杯咖啡给我带来怎样的惊喜。

Q: 顾客最喜欢喝什么？

A: 今天90%以上的顾客依旧要喝混牛奶的咖啡。焦糖感浓厚的意式终究更易于和牛奶融合。再者，即使是手冲和虹吸，很多顾客还是希望他们的咖啡有一定的质感。更重要的是，只要咖啡没有问题，偏深烘的咖啡，也能体现出甜感。

Q: 要成为一名优秀的咖啡师，最重要的是什么？

A: 分享之心，和同僚的分享，和顾客的分享。因为无论是咖啡本身，还是咖啡方面的知识，分享能让我们不断学习，并找到快乐。

Q: 国内外的咖啡文化有什么异同？

A: 很有趣的是，咖啡文化这个词在国外并不多见。很大程度上，国内应该是先有咖啡文化，再关注咖啡本身品质的。而咖啡文化，主要体现在“环境消费”，或者“模拟西方生活”的一种体验。

Q: 咖啡师又有什么不同之处？

A: 由于国内喝咖啡的习惯并不普及，所以国内咖啡师既要推广咖啡饮品，又要引领大众去品尝精品咖啡。这样的挑战是相当大的。因此，国内咖啡师需要有更好的交流能力和学习能力。

Q: 对于明年征战西雅图，有什么打算和准备？

A: 我希望能够更加充实自己。我会去1-2个咖啡原产地，甚至会直接参与咖啡生豆的处理。我也会花更多时间在吧台里，给顾客分享我们的咖啡。毕竟还有一年时间，职业素养的进一步提升，就是对比赛最好的准备。

背景 Background

WBC咖啡师大赛

WBC是世界百瑞斯塔咖啡师大赛的英文缩写，CBC为该项赛事的中国区分赛。WBC由国际最权威的精品咖啡协会组织欧洲精品咖啡协会(SCAE)和美国精品咖啡协会(SCAA)共同发起，始于2000年，这项每年在不同主办城市举办的国际性赛事，吸引了来自世界逾50个国家的咖啡师参加，所有咖啡师都是其所在国家赛区的冠军，因此百瑞斯塔也被誉为咖啡界的“奥林匹克”竞赛。



西雅图的邀请函

从2013第11届中国咖啡师大赛夺得季军，到第12届斩获冠军，张寅喆终于在今天的比赛中赢得了作为中国唯一代表前往美国西雅图征战的资格，明年将会与世界级强者们再逐高下。

师从墨尔本，再回国以比赛作为主轴，张寅喆一直在为将来咖啡方面的工作积累方方面面的知识。就像他在比赛台词中说的那样，“我不想被已经烘焙好的咖啡豆所限制，于是我尝试跳出产业链中咖啡师这个环节，去学习烘焙，去不同产地。”烘焙技能的确是精进了，产地也去了几个，即使没去，也和庄园主都有直接交流。但又有一个新的问题让他思考上了：经历了供应链的咖啡师到底和其他咖啡师有什么不同？

张寅喆在之前的整整一年里，通过咖啡产业链的学习，给自己的认知做了一个小小的整合，然后再回归到萃取中去。“我们依旧需要通过萃取，呈现一杯评委愿意买单的咖啡。只是，当我们在产业链游走之后，我们了解了更多的时候，要带着理解去呈现，而非将我们所知道的一切，不管相关不相关，都倾倒给我们的受众群体。在咖啡馆里，顾客或许对听不懂的不觉明厉，但评委一定不会这样认为。”

张寅喆认为参加比赛是一个很好的学习机会，舞台上的15分钟制作，背后也包含了对咖啡的理解，合适的设备选择，以及科学的流程设计。他把绝大多数的重心放在咖啡本身，并且把所学到的、理解的知识理念，直接呈现在杯子里，让评委喝得到。虽然，WBC有一定的表演性质，但最终还是为了推广精品咖啡。对于目前正在负责一家咖啡店和烘焙培训基地筹建的张寅喆来说，顾客喝的那一杯咖啡才是主角。