

【日】旭屋出版“咖啡&餐厅”编辑部 主编
罗淑慧 译

栽进吧台的 咖啡师

28位大师的心路历程

根岸 清

FMI

横山千寻

Bar DelSole

门胁洋之

CAFÉ ROSSO beans store + cafe

田中胜幸

BEAR POND ESPRESSO

泽田洋史

sawada coffee

大泽直子&冈田章宏&

吉川寿子&村山春奈

小川咖啡

井崎英典

SAMURAI COFFEE EXPERIENCE

石谷贵之

Free Barista

渡边绫希

Bun Coffee

川野优马&相原民人

LIGHT UP COFFEE

松原大地&平井丽奈

UNLIMITED COFFEE BAR

铃木清和

GITCH COFFEE&ROASTERS

铃木康夫&田中圣仁

TRUNK COFFEE

胜野阳介&尾崎数磨&樱庭大辅

THE CUPS

田中大介

Mondial Kaffee 328

山口美奈子

Étoile coffee

杉浦豪太&Mark Olson

Manu coffee

马泽直树

VINTAGE AIRSTREAM CAFE BAMBI

斋藤正二郎

Double Tall Cafe

上架建议 咖啡师心理成长

ISBN 978-7-5502-9549-0



9 787550 295490 >

DUOCAL
多 采 文 化

定价：69.80元

栽进吧台的 咖啡师

28位大师的心路历程

【日】旭屋出版“咖啡&餐厅”编辑部 主编
罗淑慧 译



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目 (CIP) 数据

栽进吧台的咖啡师 / 日本旭屋出版“咖啡&餐厅”编辑部著 ; 罗淑慧译. — 北京 : 北京联合出版公司, 2017.1

ISBN 978-7-5502-9549-0

I. ①栽… II. ①日… ②罗… III. ①散文集—日本—现代 IV. ①I313.65

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第009890号

著作权合同登记图字: 01-2017-0468

BARISTA LIFE

© ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2016

Originally published in Japan in 2016 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

栽进吧台的咖啡师

主 编: (日) 旭屋出版“咖啡&餐厅”编辑部

译 者: 罗淑慧

选题策划: 多采文化

责任编辑: 丰雪飞

装帧设计: 水长流文化

策划编辑: 于晓艳

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

北京艺堂印刷有限公司印刷 新华书店经销

字数140千字 750毫米×1080毫米 1/16 9印张

2017年3月第1版 2017年3月第1次印刷

ISBN 978-7-5502-9549-0

定价: 69.80元

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换。电话: 010-62026811

CONTENTS

004 先驱者
PIONEER

006 根岸清
FMI

014 横山千寻
Bar Del Sole

026 门胁洋之
CAFÉ ROSSO beans store + cafe

036 田中胜幸
BEAR POND ESPRESSO

050 泽田洋史
sawada coffee

062 冈田章宏&吉川寿子&大泽直子&
村山春奈
小川咖啡

072 井崎英典
SAMURAI COFFEE EXPERIENCE

084 新世代
NEW GENERATION

086 石谷贵之
Free Barista

094 渡边绫希
Bun Coffee

098 川野优马&相原民人
LIGHT UP COFFEE

102 松原大地&平井丽奈
UNLIMITED COFFEE BAR

122 山口美奈子
Étoile coffee

106 铃木清和
GITCH COFFEE&ROASTERS

126 杉浦豪太& Mark Olson
manu coffee

110 铃木康夫&田中圣仁
TRUNK COFFEE

130 马泽直树
VINTAGE AIRSTREAM CAFE
BAMBI

114 胜野阳介&尾崎数磨&樱庭大辅
THE CUPS

138 后记
斋藤正二郎
Double Tall Cafe

118 田中大介
Mondial Kaffee 328

栽进吧台的 咖啡师

28位大师的心路历程

【日】旭屋出版“咖啡&餐厅”编辑部 主编
罗淑慧 译

CONTENTS

004 先驱者
PIONEER

006 根岸清
FMI

014 横山千寻
Bar Del Sole

026 门胁洋之
CAFÉ ROSSO beans store + cafe

036 田中胜幸
BEAR POND ESPRESSO

050 泽田洋史
sawada coffee

062 冈田章宏&吉川寿子&大泽直子&
村山春奈
小川咖啡

072 井崎英典
SAMURAI COFFEE EXPERIENCE

084 新世代
NEW GENERATION

086 石谷贵之
Free Barista

094 渡边綾希
Bun Coffee

098 川野优马&相原民人
LIGHT UP COFFEE

102 松原大地&平井丽奈
UNLIMITED COFFEE BAR

122 山口美奈子
Étoile coffee

106 铃木清和
GITCH COFFEE&ROASTERS

126 杉浦豪太& Mark Olson
manu coffee

110 铃木康夫&田中圣仁
TRUNK COFFEE

130 马泽直树
VINTAGE AIRSTREAM CAFE
BAMBI

114 胜野阳介&尾崎数磨&樱庭大辅
THE CUPS

138 后记
斋藤正二郎
Double Tall Cafe

118 田中大介
Mondial Kaffee 328

先驱者

PIONEER

根岸清

FMI

横山千寻

Bar Del Sole

门胁洋之

CAFÉ ROSSO beans store + cafe

田中胜幸

BEAR POND ESPRESSO

泽田洋史

sawada coffee

冈田章宏&吉川寿子&大泽直子&村山春奈

小川咖啡

井崎英典

SAMURAI COFFEE EXPERIENCE

MBALI

根岸清

FMI





艰辛的意大利研修

当初，我前往意大利的目的并不是为了浓缩咖啡，而是为了学习意式冰淇淋。1984年，由于公司从事意大利制冰淇淋机的进口销售，派我前往当地学习意式冰淇淋的制作方法。

意大利的Gelateria（意式冰淇淋专卖店）大多都会附设咖啡馆，当然也销售浓缩咖啡。30多年前的那杯浓缩咖啡，给我留下了非常强烈的第一印象。意大利的咖啡师问我：“要加砂糖吗？”因为我个人主张喝咖啡不加糖，所以马上就回答：“NO！NO！”就这么直接喝下肚，当时的感觉是，跟日本的咖啡完全不同，又浓又苦，根本称不上是饮料。回头看了看周边，当地的意大利人都是在加了砂糖之后，搅拌几下，分两或三口喝掉，然后就马上离开。于是，我也有样学样，慢慢地品尝。咖啡师问我：“怎么样？好喝吗？”当时，我不假思索地回答：“Buono（好喝）！”

之后，公司在1995年开始进口销售CIMBALI公司的浓缩咖啡机。

当时，进口浓缩咖啡机的制造商负责教导机器的使用方法，我的工作调整机器，味觉方面的调配则是由咖啡豆批发商掌控。可是日本的批发商几乎没去过意大利，也不了解正统的浓缩咖啡，所以不知道为什么，当时的日本都会在卡布奇诺里面加上肉桂。浓缩咖啡则采用了每杯60~80mL的萃取量，相当于原产地的3倍之多。咖啡豆的选用也令人感到不可思议，由于都是采用重烘焙的咖啡豆。CIMBALI公司也

表示：“日本的浓缩咖啡和卡布奇诺与意大利的完全不同。不管在日本多么努力地销售咖啡机，如果制作方法不正统，那没有半点意义。”于是，公司便下达了“培养咖啡师”的指令，因此我再次奉命前往意大利，在几个咖啡馆接受咖啡师的研修。

意大利的咖啡师充满着专家气质，完全凭感觉教导萃取技术。奶泡的做法也一样，就只是做给我看，然后丢下一句“就是这样”。因为我必须在短时间内学会技术，所以就把磅秤、温度计和马表等道具带在身上，学习的时候用来测量咖啡粉量、萃取时间、温度等，并且把测量的结果数据化。萃取时间据说是20~30秒，但确切的是几秒呢？之所以收集数据做验证，是为了回到日本后，可以让所有人都能冲泡出正统的浓缩咖啡。甚至我还利用研修的空当，从意大利北部开始巡回到南部，走访了各个不同的咖啡馆，点了浓缩咖啡和卡布奇诺，同样也收集了相关数据。可是，我还是没有勇气在咖啡师的面前进行测量，所以我总是会做做样子，然后趁机把浓缩咖啡或卡布奇诺偷偷地倒进密封袋里，等回到投宿的饭店后再进行测量。之后，我拿着日本寄来的约300日元（约人民币18元）的土产向咖啡师询问：“我是从日本来的，可以让我拍张照片吗？”结果，几乎每个咖啡师都会很乐意地回答：“好啊！”接着，当我说“这是我的一点小小心意”，把土产拿给对方时，每个意大利的咖啡师都会感到特别开心，还会特别招待我喝杯咖啡。另

外，当我请求对方送我两杯分量的浓缩咖啡粉让我作为参考时，对方也会很开心地说：“拿去吧！”让我有得喝又有得拿。

就连卡布奇诺该在多少温度的情况下上桌，我也在咖啡吧做了实际的测量。这个时候，咖啡师会开玩笑地说：“你是来意大利做什么的？科学家吗？”意大利的卡布奇诺大约是60℃，只要温度高2℃~3℃，客人就会说：“Caldo（好烫）！给我加点冰牛奶。”对他们来说，热饮是禁忌，因为“热饮得慢慢喝，就会迟到”。日本人则是喜欢喝热的，所以这一点还挺令我惊讶的。

就这样，身为咖啡机制造商的我学会了制作正统的浓缩咖啡，接下来就是咖啡师的培训。首先，第一步要思考的事情就是，该怎么做才能让咖啡豆批发商或咖啡厅的老板对浓缩咖啡产生兴趣。在意大利的时候，听说有一小部分人会制作花式卡布奇诺，所以我也试着学习心形和叶子的拉花，还在浓缩咖啡的研讨会上露了一小手。当我在卡布奇诺上面画出心形图案时，大家都吓了一跳，同时产生了高度的兴趣。然后，在我冲泡正统浓缩咖啡的时候，众人更是惊呼：“分量这么少吗？”我还把“加入砂糖搅拌饮用”的喝法教给大家，实际品尝之后，大家都十分感动地说：“很好喝！”研讨会结束之后，部分批发商却提出质疑：“浓缩咖啡的分量这么少，在日本应该赚不

到钱吧？”没错，浓缩咖啡并不是当成饮料喝的饮品。对于日本人来说，饮料的最大作用就是润喉、边吃边喝。如果把浓缩咖啡当成饮料喝，反而会越喝越渴，而且马上就喝光了。应该从改变大家对浓缩咖啡的看法开始做起，这是我当时的想法。

浓缩咖啡可以在工作空当时让脑袋更加清醒，在饭后刺激肠胃，促进消化吸收。要加入大量的砂糖，搅拌几次之后再饮用。不加糖的浓缩咖啡就跟不加糖的巧克力一样，只有苦味。苦味巧克力只要35%以上是糖分，苦味就会和甜味调和，形成微苦且美味的巧克力。浓缩咖啡也一样，只要加入砂糖，搅拌50次左右，砂糖溶化后就会产生浓稠感，让咖啡的口感变得更加滑顺，简直就像喝巧克力。浓缩咖啡就是这样，要调配出自己喜欢的味道再喝。可是，在日本的咖啡厅中，每100个人就有10个人不喝浓缩咖啡，而少数喝浓缩咖啡的人则几乎都不加糖。现在还有人会由于看到我在浓缩咖啡里加砂糖而吃惊地说：“根岸先生，你喝咖啡加糖吗？”好像喝咖啡加糖的人就是不懂咖啡似的。

把浓缩咖啡的魅力介绍给日本人的时候，最重要之处不是饮料的概念，而是品尝美味的方法。在培训咖啡师的同时，也必须进一步宣扬浓缩咖啡的文化才行，这是我当时的想法。



拍手喝采的研讨会

在我以浓缩咖啡机制造商的身份把重心倾注在咖啡师培训上，并且在日本积极推广意式浓缩咖啡的同时，也有好多事情降临到我身上。

大约18年前，东京酒店宴会厅的人员邀请我参加浓缩咖啡的学习会，让我有机会跟大家分享意式浓缩咖啡的点点滴滴。因此，我倾注了全力，知无不言、言无不尽，并且邀请大家试喝浓缩咖啡。在演讲结束的时候，大家热情地为我拍手喝采，还有人说：“我们以前由于不懂而烦恼不已的问题，全在今天的演讲中豁然开朗了！”我问他“为什么这么说”，才知道他每次给外国客户端浓缩咖啡时，总是会听到外国客户的抱怨：“为什么这里的浓缩咖啡有股焦臭味”“太苦了”“没有奶泡”。过去，他总是持续听到这样的怨言，而且一直无法解决，直到那天听了我一席话后，他才知道不管是咖啡豆的烘焙、粗细度、萃取时间，还是分量，全都搞错了，甚至他到演讲当天才知道，其实卡布奇诺的泡沫很顺滑，根本不需要再放肉桂。他开心地说：“过去的烦恼瞬间烟消云散了，阴霾全都一扫而空！”之后，这些话也传到了咖啡豆批发商的耳朵里，各营业所陆续邀请我出席研讨会。感觉之前在意大利的辛苦学习总算获得了回报，这个时候真的令人非常开心。

我希望能够尽早培训出优秀的咖啡师，希望咖啡师能够早一日学会接待客人的技巧和技术，所以

一直很积极地参与咖啡师的认证制度和比赛的筹划，同时在SCAJ（日本精品咖啡协会）或FMI咖啡馆举办研讨会。

可是，咖啡师除了技术的提升之外，还必须让咖啡成为商业行为，绝对不能忘记那份让一般消费者都觉得“好喝”的努力。

每个人都有不同的喜好，品尝的方法也因人而异。如果客人觉得加砂糖比较好喝，那就请客人随自己的意愿斟酌添加。如果专业人士强迫客人说：

“不要加糖，我希望你可以品尝到萃取咖啡的美味。”这样会吓跑一般消费者。罐装咖啡也有无糖的种类，可是销售比例偏低，而咖啡牛奶如果不加砂糖，肯定卖不出去。其实，希望在咖啡里加点甜味的人还不少。浓缩咖啡加了砂糖，就会变得更加美味。如果有人主张“我喜欢不加糖”，那也没有关系。在意大利，也有人会拿面包蘸着咖啡杯底残余的砂糖吃，也有人会把砂糖撒在卡布奇诺的上面，先吃掉甜甜的奶泡，再把咖啡喝掉。浓缩咖啡应该依照个人喜好去品尝，这是我在意大利学到的。

所以，我希望培养出能够给予客人“请按照个人喜好自由品尝咖啡”这种忠告的咖啡师。尽管比赛的推动可以培养出技术优异的咖啡师，但是我更希望培养出以商业为重要考量的专业咖啡师。当有更多客人满心喜悦地说“好喝”的时候，对咖啡师来说，那就是最大的喜悦。