

# 咖啡?好喝嗎?好難喝!

打從十一世紀阿拉伯人把那「撒旦的果實」製成芳香苦澀的飲料之後，至今咖啡屋遍佈大街小巷、罐裝即溶琳瑯滿目的咖啡盛世，到底那苦澀到令人作嘔、多了又傷身的黑水到底有何魔力 - 真是一個好問題，說真的，我也不知道。

同樣的，酒，好喝嗎？哪好喝了，又苦又嗆又辣，損形象又傷身，可是伴隨人類文明五千年。科學性的分析很多，如他們都具有一定程度的刺激性、是興奮劑，所以一開始被當作藥物使用，而後流傳至全世界成為廣受大眾喜愛的飲料，多麼有美感的神話丫，但是面上的書籍所撰述的不外如是乎，在不然就是介紹了一大堆沖煮方法跟豆子特性，還是沒人知道它為什麼好喝。

這真是一個爛問題，會問「咖啡為什麼好喝？」者，必非嗜咖啡者，這就像對文盲講物理一樣，必要身陷其中才能感受滋味，喝習慣了，才能領會那苦澀中甘美，同樣的，酸澀的Chablis為何會作享盛名也是同樣的原因。換句話說，如果沒膽子跨過門檻的人，以下文章也不必看啦。

## 喝咖啡，最享受，醉享受

喝咖啡跟品鑑咖啡有啥不同？好像差不多嘛！都是咕一聲就吞下去了。當然應該還是不一樣吧，否則何必分成兩個名詞！從字面上就可以輕易地區分兩者的不同，「品鑑」，多麼金碧輝煌的詞啊，每次再咖啡店看著同好們細細品嚐每一口咖啡那謹慎的神情、認真的態度真是令人感動，但是 - 何必呢？「喝咖啡」應該是一種享樂與悠閒，何苦在享受每一杯咖啡的同時卻又像是在一篇漫長導證中挑錯那般緊張？每一杯咖啡都有它奇特的風韻：清風飄揚的無雲午後，坐在那寥寥數人小店中；在那月黑風高寒流夜裡，手中捧著一杯香濃溫熱的Latte；在那陰鬱灰暗又飄遮綿綿細雨的下午，看著手中的期中考卷，每一杯咖啡每一個環境每一個心情，令人迷醉。

## 義大利風格

相信許多人一定聽過拿鐵（Latte）跟卡布奇諾（Cappuccino）吧，它們就是義式咖啡一族中最為人所知的一份子，義式咖啡是用咖啡機高壓萃取出一杯三十或四十五cc的espresso，在由espresso加入牛奶、奶泡、鮮奶油、或其他調味料作成各種花式，如：Latte就是在250cc的杯子中先放入一份espresso在加滿牛奶，然後再覆蓋上一層奶泡。

義式咖啡在台灣可以說是最近年才漸漸抬頭，最近越來越多咖啡店裡都會擺著一台「蒸汽機」，那就是義式咖啡機啦；至於那種底部是圓球狀上層式漏斗狀的玻璃器具就是賽風（siphon or syphon）啦，或者又叫作虹吸管式或真空壺，從三十年前就佔據台灣咖啡業大塊版圖直到現在。各位在咖啡廳裡點的巴西咖啡、曼特寧咖啡、摩卡咖啡大多是用賽風煮的。至於為什麼義式咖啡會逐漸抬頭（雖然它已經風行國外久矣），主要原因是因為傳統煮法如：賽風、滴漏式、濾泡式等變數太多需要長時間練習技術而且沒效率，遠不如義式咖啡省時省力，在現今企業連鎖風潮下，義式咖啡自然備受矚目尤其 Latte 與 Cappuccino 令大眾喜愛的口感更適合炒作。但這並不表示操作義式咖啡機會比其他方式來得容易，影響一杯 espresso 的因素並不比 syphon 少，鍋爐壓力、水量、咖啡豆研磨是否均勻細緻、填壓力道是否適當、水溫、咖啡豆是否新鮮、水質是否純淨等等，隨便寫寫也有一大串，但是一杯好的 Latte 或一杯好的 Cappuccino 就不是，加了一堆牛奶跟奶泡許多不好的味道都會被遮擋。在台灣去咖啡店喝 espresso 的人絕對不比喝 Latte 多，Caf Solo 的大姊頭就曾經跟我說過很少有人點 espresso，而且事實上有些人連 espresso 長什麼樣子都不知道，所以孰非是熟客點 espresso，否則她都會提醒客人 espresso 只有少少的容量跟他特別的味道，因為那少少 30cc 的容易裡正是十多公克咖啡豆的精華：香、純、濃，這比一般 syphon 煮的咖啡為重上許多精華並不是初學這接受得了的。

義式咖啡有意式咖啡專用的綜合咖啡豆 - 特殊混合的豆子跟特定程度的烘焙，為什麼義式咖啡不使用像巴西、曼特寧、摩卡等單一的豆子呢？因為使用機器萃取咖啡時，豆子的特性會被大大的強調出來，而世界各地的豆子都有它獨特的風格，但也因為太獨特了，有優點就會有缺點嘛，所以義式咖啡使用混合的豆子。

## 顏料與調色盤：單品與混合咖啡

說起混合咖啡，台灣人似乎把它當成劣等品，真是匪夷所思啊。日本是對單品咖啡的死忠支持者，而一直深受日本影響的台灣不可避免的也染上了這個風氣，而在歐美混合咖啡文化大行其道，各大品牌都有特別調製的混合咖啡豆。欲調製風格獨特又為人所接受的混合咖啡並不是隨便東參參西加加就可以的，咖啡豆的混合調配是一種藝術，首先要了解各種豆子的特性、味道，極盡巧思與運氣才能創造出另自己滿意他人欣賞的作品。

但這並不表示單品咖啡不值一嚐，畢竟上百萬的日本同志們並不是笨蛋，或許就如同日本人喜歡新鮮的生魚一般，不同於混合咖啡的平衡美，新鮮的單品咖啡豆有著獨樹一格的迷人風韻，就如同作者我也沉浸在巴西那微酸微甘的柔和與哥倫比亞的狂放口感中戀戀不捨。

## 藍山神話

「牙買加藍山咖啡是目前市面上最頂級的品種 -就價格上來看，一般咖啡店販賣的藍山有一磅 650；400；300 元各種價碼都有，而也有些咖啡店販賣一種「牙買加國寶級藍山」一磅 1500 到 3500 元都有，甚至更高，事實上喝過真正的藍山咖啡的人少之又少，因為市面上所謂「國寶級」也不一定是真品，大部份的藍山都銷往日本，歐美有的國家甚至分都分不到，更何況是在咖啡風並不那麼盛行的臺灣，而市面上的「國寶級」更是各種花樣都有，光我就看過 3 種號稱「國寶級」的藍山，而且 3 種豆子都明顯的不同，最好笑的是有一種明明怎麼看都像墨西哥豆(很大的那一種)，有許多老手對於藍山並不那麼推崇他們認為它的味道很像中美或南美的某些豆子，但價格卻貴得離譜，這都是某些人為炒作的結果。

牙買加豆主要粗分 3 個階級：BM (藍山)；HM (高山)；PW (普萊姆水洗豆)，味道溫和香醇，酸味適中，我個人很喜歡它的味道。

在新竹,許多人還是迷信藍山神話，似乎藍山就是頂級咖啡的代稱了，事實絕非如此，這當然不是說藍山豆品質不好，只是人們往往忽略了品鑑基準是什麼，OF COURSE 絕非價格，至少在咖啡的世界裡不是，主導一杯咖啡的好壞最主要的因素在於豆子：新鮮的；品質優良的；豆子，只要你稍微有點技術的話煮出一杯不錯的咖啡覺不是問題，然而味覺上的喜好卻因人而異，或許頂級藍山真的有它驚為天人的香純口感，但可能你會更喜歡摩卡那微酸微甘的獨特風味。一杯好咖啡，其實就是一杯新鮮豆子加上純熟技術交織而成的精華。」

以上引述自網友「Prunier」與「barolo」的名言

## 盛裝美人：花式咖啡

人生就是要多采多姿才不會有白活一遭的遺憾，咖啡也一樣，各式各樣的花式咖啡猶如盛裝打扮的美女，明艷、俏麗，與單品咖啡樸實清新的美感同樣令人著迷，下面介紹一些常見的花式咖啡做法。

### 火焰咖啡

一個檸檬皮先削成螺旋狀，在杯裡倒入熱咖啡並調好砂糖，用叉子尖端挑起檸檬皮放在咖啡杯上方。另外準備一個小盤子，倒了一小杯白蘭地，用火柴點燃，當火燃燒後，用湯匙舀著有火焰的白蘭地，讓它順著檸檬皮滑下，滴入咖啡中，檸檬皮中的油份芬芳和白蘭地的酒香也因此流入咖啡裡。

### 愛爾蘭咖啡

將白砂糖、少許愛爾蘭酒放入咖啡杯中，再加入熱咖啡即可。如果喜歡的

話，也可以在咖啡上面加入鮮奶油，隔著鮮奶油品嚐混合了酒香的熱咖啡  
皇家咖啡

在咖啡杯中道入主好的熱咖啡，再在杯上放置一把特製的湯匙，湯匙上擱著浸過白蘭地的方糖和少許白蘭地。關掉室內的燈光，以火柴點燃方糖，就可以看到美麗的淡藍火焰在方糖上燃燒，等火焰熄滅方糖也融化的時候，將湯匙放入咖啡杯中攪勻，香醇的皇家咖啡立現。

### 瑪莎克蘭咖啡

把熱咖啡、砂糖、紅葡萄酒倒入小鍋中加熱，再徐徐倒入杯中，咖啡上加一片檸檬和肉桂棒，肉桂棒的作用就等於湯匙，在輕輕攪拌兼，隨熱氣飄散出來的，除了咖啡香之外，還有肉桂和檸檬的芬芳。

### 貴婦人咖啡

原則上是以二分之一的咖啡加二分之一的牛奶混合起來喝的，但也可以隨個人喜好自行調整比例。如果喜歡的話甚至不妨加入一兩滴白蘭地或威士忌增加香味。

### 維也納咖啡

維也納咖啡源於奧地利，是咖啡、鮮奶油和糖的組合。喝的時候上面是濃香的冰奶油，中間有純正的咖啡，喝到底下，甜蜜的糖漿入口，可以享受充分三段式的變化口味。做法：咖啡杯先以滾水燙過，再加入方糖或冰糖，倒入熱咖啡，最後在咖啡面上加上已打好發泡的鮮奶油。

以上花式做法摘自「這裡沒有咖啡」

上述花式咖啡的做法大多用賽風壺煮的咖啡或 espresso 作底，至於市面上較常見義大利花式咖啡有：Latte，Cappuccino，Con Panna，Macchiato，Mocha 等，另外有一種歐蕾咖啡（Caffe Aulait）：這種咖啡源起於法國，也有人稱它做法式早餐咖啡，「Aulait」是牛奶的意思，顧名思義，這歐蕾咖啡就是用 6 盎司的深烘焙咖啡加上等量的熱牛奶製成，而也有人是用兩份的 espresso 代替身烘焙咖啡。為什麼會突然提起這歐蕾咖啡呢？嘿嘿嘿，因為我喜歡嘛，獨樂樂不如眾樂樂。

## 苦東西，與好朋友分享

半勿02

孫越說：「好東西，與好朋友分享」，咖啡這苦東西是好東西還是壞東西呢？我想，應該是好東西吧。

吳宜學