

咖啡

-煮出一杯有個人風味的咖啡

與本屆虹吸大賽冠軍得主楊潔儒喝杯咖啡

文 /Roy 陳忠義

目前擔任 Café Mercado 店店長楊潔儒將代表我國於 9 月 30 日前往日本參加本年度 World Siphon Championship (世界杯虹吸大賽，以下簡稱 WSC)。

由「台灣精緻咖啡協會」主辦的台灣代表選拔賽於 6 月 26 日在台北舉行，經過一整日與多位經驗老道者的比賽，選出前三名：第 1 名楊潔儒、第 2 名陳弘偉、第 3 名陳河志；由於每個國家只能派一位代表參加一年一度的 WSC，今年將由第 1 名的楊潔儒代表台灣參加。(距離東京約 20 車程一處名為「台場」的展覽地)

「台灣精緻咖啡協會」理事長楊世沛充滿信心對我表示，今年是台灣第 3 次參加這項國際盛事，前年第一次參加就拿到第 1 名(李雅婷)，去年為第 2 名(劉家維)，讓主辦單位「日本咖啡精緻協會」(SCAJ)及日本其它咖啡業界的注意，6 月 28 日選拔當天，日本 Hario (哈利歐)國際事務部經理松村眾三特地來台與 UCC 咖啡台灣區總經理野中政善都全日與會觀摩。

源自英國卻在日本發揚光大的「虹吸」咖啡沖煮器(法)，它的構造簡單，只有虹吸壺與加熱源，「但卻能煮出具有個人特性的咖啡」，本屆台灣選拔評審長、也是去年 WSC 第 2 名的劉家維表示。他說明，Siphon 本來是實驗室的器材，利用熱脹冷縮的原理，保持壺中溫度的穩定性。煮咖啡的過程由於使用攪拌器的方式不一，烹煮出一杯具有特性的咖啡。

每位與賽者在 45 分鐘內需作出「綜合咖啡」與「創意咖啡」這 2 款咖啡供 4 位評審品嚐，評分項目還包括餐桌布置、音樂主題、時間掌握、製作過程與創意、吧檯清潔等多項，整個流程與 WSC 相同。

「很香，所以我從小就喜歡」，楊潔儒自小生活在咖啡香的環境，她的父母每天喝兩次咖啡；咖啡香一直縈繞著她，如今她每天大約喝兩杯咖啡「我習慣喝黑咖啡，單品或是調混都好，但要手煮的。」雖然 30 歲左右、加入 UCC 團隊卻已有 12 年的經驗。我在她管理的 Café Mercado (位於台北 SOGO 忠孝店地下 2 樓)與

她一起喝咖啡，也分享她的咖啡歷程與這次比賽的經驗。

她選用衣索比亞（60%）與各占 20% 的巴西咖啡與哥斯大黎加咖啡調煮成的「綜合咖啡」，其風味帶有柑橘的酸味與香氣，口感含有蔗糖香與淡淡的花香。

她一面烹煮同時解釋這些咖啡豆的特性，衣索比亞是選自該國 Yirgacheffe, Gedeo 產區的咖啡偏酸、帶有柑橘與萊姆的香氣、口感溫和；哥斯大黎加咖啡是產自該國中央山谷(Central Valley)產區一個名叫 Brumas del Zurqui, (布魯馬斯) Doña Adela 莊園的 Caturra 品種，咖啡豆由於經過蜜處理，所以會有偏甜並帶有蜂蜜香的口感。而巴西咖啡則選自 Minas (米那斯州)南部的 Fazenda Santa Inês (聖塔茵莊園)，它有甘醇的口感，後兩種特性可以中和烘焙程度比較重的衣索比亞咖啡。

劉家維歸納當日評審對楊潔儒所作的「綜合咖啡」作了一個結語：整體的表現可圈可點，咖啡的氛圍是對的。

周日決賽的下午，上身穿著長袖白襯衫、腰際繫黑色長圍裙更襯托約 170 公分高楊潔儒的簡約、優雅，她不急不徐鋪上桌布，接著擺上陶土作成的歐洲婦人與小圓桌等裝飾品，原來她在營造歐洲婦女喝咖啡的情調。

這杯名為「布拉格的午後」是楊潔儒的「創意咖啡」。她以咖啡、味噌、蘋果、Raspberry (覆盆子) 等材料作成這杯讓人意想不到的咖啡。為營造帶有歐洲的情境她選王雁盟的飄浮手風琴與幾首吉他樂曲搭配她烹煮咖啡與享用咖啡的節奏。

味噌與咖啡如何連結？她用 70% 的宏都拉斯咖啡（深烘焙、味道重、帶苦味）與 30% 的巴西咖啡（甘醇風味）為基礎。「鹹可以平衡咖啡的苦味，但又不能用鹽」，於是她試用味噌，用的是日本信州的白味噌「有鹹的口感但不鹹」，她解釋。同時用日本青森蘋果打成泥再取其汁；接著將蘋果汁與冰塊還有糖漿與味噌調混。

「布拉格的午後」用類似 Collins 細細長長的杯子，整體的呈現是杯子底層為些許鹹甜的蘋果味噌調成的汁，中段是 Raspberry 乾泡水後煮成汁，最上層才是事先已調混的咖啡，「喝的時後須先攪拌」楊潔儒說。

某些「創意咖啡」的水果香氣長掩蓋咖啡香，「布拉格的午後」仍保有咖啡香，但喉韻卻帶有淡淡的蘋果香，適合夏日有豔陽的午後飲用。她的創意深獲評審的口感。評審長劉家維表示，它選用讓人意想不到的食材，讓蘋果、咖啡的結合創造豐富的風味與口感。