



咖啡的「獨立」宣言

記者 程安瑜 文

2018/09/30

早上到超商買一杯咖啡提振精神，下午到咖啡廳享受愜意的獨處時光，你是否也會遵循著如此的規律？然而在人手一杯咖啡的主流文化中，又有多少的咖啡是由咖啡師親手沖泡並端至桌前的呢？咖啡逐漸如同冰冷工具，由機器取代沖泡，並只為目的性而存在。如今有眾多的獨立咖啡廳紛紛成立，盼望用手沖咖啡帶給台灣更多有「溫度」的咖啡。

主流咖啡文化形成

1980年代，連鎖咖啡店進駐台灣市場，讓台灣喝咖啡的習慣逐漸轉型，成為一種流行的象徵，使得大眾逐漸對於咖啡有更多認識的機會。爾後便利商店開始推廣咖啡，處處都能用銅板價喝到現泡的咖啡，對於隨時想要喝咖啡的民眾而言是一大福音。但往往會去購買的人通常著重在咖啡的功能性上，目的多是想增加咖啡因的攝取使自己清醒。

隨著文青文化與網紅現象的發展，喝咖啡更成為凸顯自己品味與高雅的方式，許多咖啡廳也以抓住這類客群為目標，利用裝潢去營造出一個舒適的空間、發展亮眼的特色去吸引顧客，如店內有養貓咪或有立體拉花等等，讓文青們能夠駐足於此，沉靜在環境當中，又能讓網友們前來打卡拍照。消費者往往買的不是一杯咖啡，而是買一種氣氛、一種噱頭。

咖啡儘管苦，但因為人生更苦，所以喝咖啡讓自己振作、給自己休息的空間，這是如今由主流商家所形成的咖啡文化。看似已根深蒂固，卻有一群人試著用自己的方式，想去改變這樣的現象，說出咖啡不同的文化價值，讓大家試著去品嚐咖啡的不同風味，更加領略咖啡深奧的世界。

咖啡不只有苦澀而已

「喝咖啡可以像是在喝茶一樣清爽。」咖啡師郭庭安說。

大家對於咖啡的印象仍是以苦澀為主，但咖啡其實可以是酸的、是甘甜的；可以喝起來滑順、也可以喝起來厚實，利用不同的沖泡方法、豆子不同的烘焙方式，讓咖啡不會只侷限在苦澀的口感，喝起來也不會有太大的負擔，更能喝出咖啡的

原味。這，是連鎖咖啡廳難以嚐到的味道。很多研究咖啡良久的咖啡師們紛紛開設一家家獨立咖啡廳，想要讓更多民眾一窺咖啡不同的面貌。

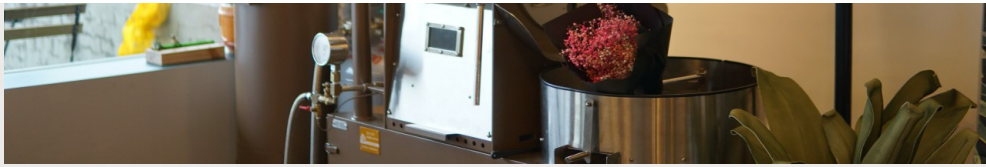


獨立咖啡廳內充滿不同的咖啡豆。(圖片來源 / 程安瑜攝)

一般的商業連鎖店本著商業利益考量，多為義式濃縮處理，咖啡豆多是採用深焙的方式，如此一來就無需考慮豆子的品質，如同烤肉不論什麼肉烤到最後都成為炭一樣，即使包含許多瑕疵豆，也無法輕易分辨。而在配豆上也可能參雜不同品種的豆子，例如：加入羅布斯塔種的咖啡豆，可以增加咖啡因，但卻也造成咖啡風味上會多出一種「羅布味」，嚐起來相對苦澀，這也是為什麼平常喝的即溶咖啡或便利商店的咖啡比較苦的原因。因為大眾多著重於咖啡的功能性，要求更多的咖啡因，商業咖啡店勢必跟著市場需求，迎合消費者。

相較連鎖咖啡店，獨立咖啡廳多是手沖處理，意味著全部都是由咖啡師親手沖泡。從選豆、配豆到烘豆都是一手包辦，因此咖啡豆不會有過多的瑕疵，均經過精挑細選。至於豆子的來源每次都不盡相同，有時是跟其他店的老闆交流而來，有時甚至是自己競標得來。店內通常都有自己的烘豆機，因為他們不用顧慮到每家店都必須維持統一品質的要求，咖啡師們可以在挑選豆子上、烘焙上、甚至是沖泡上做出不一樣的調整，並依照顧客的需求去做口味上的改變。





獨立咖啡廳擁有自己的烘豆機。(圖片來源 / 程安瑜攝)

每一種產區的咖啡豆都有自己獨特的杯測口感、擁有自己的味道，可能帶點果酸、可能有些許的堅果香，甚至可能含有紅酒的韻味。獨立咖啡店多讓顧客依循著杯測的結果去體會與品嚐出該咖啡的口味，他們不會去跟客人說哪種咖啡豆比較好喝，如同創作一般，沒有好或不好的區別，只有喜歡與不喜歡的差異，讓顧客去尋找屬於自己的咖啡口感。

具有「溫度」的手沖咖啡

咖啡的魅力，不只限於咖啡本身的口感，由咖啡所碰撞出的文化也值得我們去品味。在咖啡廳裡與咖啡師互動的人情味、音樂與環境營造的氛圍等，都不只是喝一杯咖啡所能體會，或是「速食化」的咖啡商業模式所能取代，而是要親身坐到咖啡廳裡才能領悟的。

手沖咖啡不如機器一般，是經過精密儀器去做運算處理。同一種咖啡豆在不同的咖啡師身上，甚至是同一位咖啡師在不同時間下去沖泡同樣的咖啡，都有可能產出截然不同的味道，每一次的沖泡都像實驗般，充滿著不確定性，是一種全新的體驗，這也是手沖咖啡迷人之處。因此咖啡師每端出一杯屬於顧客的咖啡，必定是用心沖泡，相較於機器，更多一份來自手心的溫度，想給顧客最好的感官體驗。

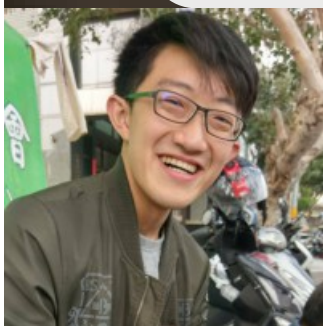


咖啡師正親手為顧客沖泡咖啡。(圖片來源 / 程安瑜攝)

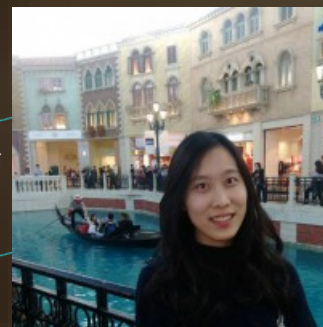
「我喜歡手沖咖啡是因為能與咖啡師互動。」師大咖啡社的雷子錡說道。喝咖啡

之前，傾聽著咖啡師描述咖啡沖泡出來的風味，並試著去體會，或許能在咖啡上有不同以往的解讀。若能繼續抱持著好奇心去詢問咖啡師使用的豆子、沖泡時粉末的粗細、溫度調控等等操作的細節，不僅能對桌上那一杯咖啡有更深入的认识，更能打破主客疏遠的距離，藉由咖啡去結識朋友。能為顧客呈現出一杯好喝的咖啡，又能與人有互動交流，這或許也是為什麼許多人嚮往設立咖啡廳的原因。

一杯咖啡能品嚐到的不再只有味道，也能嚐到只屬於咖啡廳的人文氣息。除了獨立咖啡廳，如今亦有像台日咖啡文化展 (Culture & Coffee Festival in Taipei) 等活動帶領大家進入不同的咖啡世界，揮別以往對於咖啡的刻板印象。喝咖啡並非只是商業主流所塑造的時尚潮流，更成為一種文化，而咖啡師用手沖咖啡說出最溫柔的「獨立」宣言。



記者 程安瑜



編輯 梁書瑜