



陳若樺 咖啡口味的專注

2010-11-28 記者 張宇翔 報導



新竹市光復路旁一家不到十坪的小店，濃縮了所有人們對咖啡的印象。掛在吧台上大小不一，五顏六色的咖啡杯，柔和的燈光流動著輕盈柔和的古典音樂。陳若樺剛結束了今晚最後一支豆子的烘焙，烘豆機上電子顯示螢幕的溫度，隨著鍋爐的轉動緩緩地降了下來。「你來得正好，今天剛好我爸把機器上的按鈕換掉了喔！」兩顆質感俐落的按鈕取代了原本按起來不太舒服的那種。「你不覺得這個按鈕的觸感很重要嗎？」陳若樺仍然非常開心地介紹著今天在這間咖啡店裡的小小改變。



陳若樺對待烘豆機宛如改裝車，每一個改造的部分都在追求更好。（圖片來源／陳若樺）

父女相承 對咖啡的一貫執著

本來在獸醫院工作的陳若樺除了喜歡照顧小動物之外，烘焙咖啡豆是她最大的興趣。除了繼承了爸爸的手藝以外，更繼承了爸爸追根究柢的個性。「還是要眼見為憑啦！」「重要的是去判斷這個資訊（是否正確）。」店內一樓的烘豆機、二樓的義式咖啡機都因為這樣的精神而被仔細的拆解研究過，對機械結構的瞭若指掌是咖啡烘焙的硬道理，而爸爸對於機械的了解也讓她從小就耳濡目染，吸收了很多關於烘豆機改造與細部的加熱原理。「鍋爐內的上下層因為導熱的方式不同會有溫差，一般的小型烘豆機因介面改良自大型的商用機，只有一個測溫點，鍋爐大的商用機上因為散熱慢沒有問題，在小型機上可就差多了，上下會差個好幾度，下面在加熱，上面搞不好在冷卻，所以我們在這邊加了兩個測溫點，分成上、中、下三層，這樣比較精確。」陳若樺的爸爸細心地解釋了每一個烘豆機上的細節，她一邊聽，一邊忙著封上給客人的咖啡豆。

台灣喝咖啡的人越來越多，使得坊間對於咖啡的著述漸豐，也越來越多人想要投身這個行業。「所以郭台銘才會說叫年輕人不要開咖啡店，最近要投資這一行的人太多了。」很多對咖啡稍有了了解或一知半解的人搶搭這股熱潮，出版一些品味咖啡的著作，而那些著作就和其它的咖啡烘培資訊一樣，常常存有一些問題。「有時連日本發展咖啡這麼久的國家出來的資訊都不一定對。」

關於這些琳瑯滿目的資訊，陳若樺選擇相信自己在咖啡烘焙的經驗累積，透過對咖啡基本原理的理解，讓她經常能保有自己的見解與判斷，不容意被其他二手的資訊影響，讓手上的咖啡豆呈現出最理想的味道。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物



這台半自動義式咖啡機是知名品牌，為什麼有名？為什麼好？只有拆開來看才能體會到。
(攝影/張宇翔)

舉例來說，咖啡烘焙資訊中的杯測報告，是一種咖啡豆因產區氣候與海拔、種植莊園名稱、分級的不同而會呈現哪種風味的參考，而記錄像楓糖、烤土司、柑橘、丁香等味道描述。「有些常常寫的……很藝術。」陳若樺認為現行這套美國咖啡協會(SCAA)為了系統化、精品化咖啡而發展的，模仿紅酒鑑定的感官鑑定體系也有些不客觀，不公平的地方。

「如果每一種豆子都用一樣的烘焙度〔美系烘焙的Cinnamon，指將咖啡烘成肉桂般的顏色〕來杯測，那像曼特寧這種適合重度烘焙，酸味不漂亮的豆子就會吃虧啦！」「如果執行杯測的人常吃辣的，那杯測還會準嗎？」比起想方設法建立利於商業化的客觀形式，陳若樺認為每一家店都有，也應該要有她自己的杯測方式，其實就是自己心中要有一把尺，再配合客人特殊的口味，其實慢慢地就會發展出一套這個店獨有的風格與標準。

「可是如果要商業化的話，那就需要有個SOP〔標準作業流程〕，像我們這樣搞賺不到什麼錢，應該說烘豆本來就算是我們興趣的一部分。」把興趣轉化成專業，再變成自成一格的藝術，是這家咖啡店經營的方程式，雖然如此，陳若樺對連鎖咖啡店及一般商業咖啡依舊保有很開放的看法。「像我就不覺得，喝星巴克的人叫不會喝咖啡，有些人就覺得那樣的咖啡味道很對啊！」她每天早上都煮一杯拿鐵給自己，對咖啡的喜好並沒有讓她對黑咖啡有什麼特別的偏執。

執著中 卻處處盈溢「人」的感覺

「每天最辛苦的事情喔……搬豆子，從竹東家裡的倉庫搬到這邊來，哥倫比亞曼德林一袋好幾十公斤耶！」陳若樺捨不得爸爸來搬豆子，又擔心哥哥直接硬搬會受傷，所以盡量自己用推車來搞定這件苦差事，而搬東西大概也是她對咖啡的熱情與興趣裏頭最沒有交集的那塊。「重死了！」她補充。



排列整齊的外帶紙杯，室內有著淡淡咖啡香的空氣正慢慢褪去它令人不悅的塑膠味。
(攝影/張宇翔)

二樓原來有一個附餐點的店面，後來陳若樺覺得只做咖啡烘焙比較輕鬆，就把它收掉了。店內的擺設卻依然留著許多細心的布置，咖啡布袋做成的菜單，格子的桌巾上擺著盆栽。原本以為為玻璃桌上排疊的整整齊齊的紙杯也是這些裝潢的一部分，一問才知道，那是為了去掉紙杯裡頭的塑膠味才放到外面靜置的，有一次客人來，陳若樺跟她說沒有外帶杯子了，客人滿臉狐疑，現在答案

終於揭曉了，因為每一個外帶的杯子都得在這邊放過才能端給客人。

這些那些近乎偏執的注重細節，要求到每一個步驟的準確精緻，感受如同聽到海飛茨的小提琴演奏，流暢俐落，再加上烘焙風格屬於十二分鐘左右的快炒派，那就更添神似。吧台桌上猶放著一些陳若樺譜寫的咖啡音符，相信這樣的咖啡最後會在每一個刁鑽挑剔的饕客嘴裡跳動，每一口都會有一首曲子，一段旋律在飛躍著。



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，樞樞憶起爸爸與芭樂的故事。

橙色的季節 唯美「柿」界



新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0