



一杯咖啡看世界 張睿麟

2013-11-12 記者 林凱元 報導



秋高氣爽的午後，沿著咖啡香，走進某條北市的巷子，開門的是位戴著頭巾的老闆娘。客人入座後，她會遞來菜單，店裡多數的客人面對看起來很專業的飲料選單，總會直接點餐，但初次踏入的客人便開始陷入困惑。老闆發現游移不決的顧客，會笑著走過去說：「平常最常喝什麼，就點什麼吧。從最喜歡的開始。」

消逝的紅茶專賣夢

張睿麟，一位曾經只喝水不沾飲料的人，甚至碰到含咖啡因的飲品會心悸。他是交通大學土木工程研究所的畢業校友，因額外的興趣而踏入資訊工程的領域，本來只是想當一名安居樂業的工程師。然而有一天，他的太太和朋友相談甚歡之下，決定出資加盟一間紅茶專賣店，那時的張睿麟在全世界最大的通訊網路公司SITA擔任工程師，是一份令人稱羨的工作。空閒時間則本著理科的精神，喜歡鑽研事物，自從太太想開一間英式紅茶店之後，研究清單上即增加茶這個選項。

不久後，他發現宣稱有獨家英國紅茶代理權的知名連鎖店，在台灣該款紅茶卻仍未有任何代理權。重視原物料來源安全性的張睿麟，因此斷然要求太太放棄這個合作計畫，但貼心的他又不忍看見另一半夢想消失，自己開店的想法於是逐漸醞釀。



正在與客人開心分享咖啡知識的老闆。(照片來源/林凱元攝)

態度定高度 棄高薪追逐夢

研究茶的過程中，張睿麟翻到介紹咖啡的書籍，印象裡只有苦味的咖啡，書裡竟寫著各式味道，從果香到奶香，甜味到酸味，這也激起他的求知慾。在一次義大利旅行中所帶回的豆子，終於讓他喝到書上描繪的那些驚人味道。之後帶家人出去遊玩，看到當時熱門的行動咖啡車，於是他決定從這開始，空閒的時間就去南寮開店賣咖啡。而那鑽研到底的精神和對產品的負責態度，讓他決定開始學習自己烘培豆子。

然而開業不到一年的行動咖啡車，卻因十七公里海岸線將規劃成單車步道而無法再營業，但很快的，當時已經小有名氣的張睿麟夫婦在因緣際會下擁有一個新空間，能開一家真正屬於自己的店。剛開始是公司下班後協助店內工作，但隨著SITA要擴充市場，需派遣他去大陸地區當管理人員，他待在店裡的時間越來越少，到後來甚至一個月去一次。收入的快速增加，卻讓他生活越來越偏離自己喜愛的軌道，因此當他歷經一個月出差歸國後，毫無猶豫地遞出辭呈，全心全意投入咖啡店。

張睿麟認為喝咖啡就像吃東西，要盡量攝取接近原始的食物，而不是加工過的：「一個懂得分辨咖啡的人，一定也看得出食物的好壞。」，因此他堅持從原始的食材開始，比方說自家烘培咖啡豆，或者不買現成的杏仁粉而自己由杏仁開始磨。他認為負責是最基本的態度，正因如此，他才能迅速地改變航道，而不擔心放棄高薪帶來的壓力。他說：「只要對每件事情認真負責，做任何事情都能很好。」

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

獨一無二 飄逸的咖啡香

世界上沒有任何一杯一樣的咖啡，這是張睿麟喜歡咖啡主要原因。咖啡會因為產區、海拔高度、品種的不同，會有果香、花香、奶香等等味道，更頂級的咖啡甚至和品酒一樣，有所謂的層次感。每杯沖出來的咖啡也全然不同，甚至能傳達出老闆的情感。老闆心情愉悅時，咖啡會因為緩慢愉悅的手沖而濃郁，焦躁時則可能因快速沖完而較為淺淡。

在千千萬萬杯咖啡中，他回憶起最深刻的，是一款來自衣索比亞的豆子，豆子一磨完散發出濃濃的玫瑰花香，入口後也久久不散。打電話想再訂購的時候，賣家告訴他，那是該產區每六十年一次的奇蹟。因此只要一有空閒，張睿麟就會到處走訪，尋找那份玫瑰花香的感動，希望能有第二次的相遇。

對於事物總是想鑽研到底的精神，讓張睿麟在飽覽市面上咖啡書籍和時時注意每個咖啡產區資訊之後，開始觀看生理及藥理的書，他認為必須為自己賣的產品負責，並且破解消費者既有的錯誤迷思。比方說台灣人認為咖啡一天只能一杯，喝多還會骨質酥鬆，但一天卻能喝許多次茶飲，事實上單位重量一樣的茶飲咖啡因的含量比咖啡還高。在他的店裡喝咖啡，顧客能與老闆在一杯又一杯絕對不同的咖啡香裡，共同分享知識談天說地，內容也保證讓人收穫無窮。



每杯咖啡都是張睿麟手沖出來的藝術品。(照片來源/林凱元攝)

精品與商業 從豆子看社會

咖啡分成商業豆和精品豆。商業豆指來自不同產區，只標註最後出口港的豆子，主打便宜的價格。精品豆則會非常清楚地寫到農園名稱和海拔，甚至標示處理方式和農園主人名字，當然價格比較高。近幾年來，台灣精品咖啡豆的進口量沒有增加，反而商業豆成長至七成。張睿麟認為咖啡店有責任堅持使用好豆子，讓精品豆價格壓低。他曾去東京玩，原本目標鎖定在幾間相當知名的咖啡店，第一天晚上突發奇想品嘗飯店的沖泡式咖啡，結果發現印象中皆不盡理想的飯店咖啡，竟如此讓人驚艷。好奇心驅使下，決定又去星巴克喝一杯咖啡，發現品質比台灣好得多，後來那趟旅行從鎖定店家變成隨意品嘗。

他得出一個結論，因為日本消費者會要求較好的品質，不惜購買昂貴的精品豆，並倚靠大量購買使價格變得更便宜。因此在台灣若要推廣精品豆，必須從消費者做起。他也提到台灣的豆商誠信有待商榷，有一次訂購某個等級的豆子，貨品送來時他卻發現等級大有差異，但與外國豆商合作時，發現貨品品質和所要求的幾乎一致。張睿麟認為台灣的社會消費氛圍應該要改變，不管是消費者或廠商，因為從豆子可以看出一個社會的進步程度。



一杯咖啡裡的學問，足以看出整個社會。(照片來源/林凱元攝)

台灣的幸福咖啡香

張睿麟樂於將輕鬆愉悅的氣氛傳遞出去，讓每個人能以自己的方式認識與品嘗咖啡。他說：「老

闆和客人是一起成長的。」，不能營造讓新手自覺很愚笨的氣氛，這形成一種貴族式的傲慢且拒人於千里之外。他建議入門者可以翻翻咖啡書籍，但不要太侷限在書內所言，可以從任何一種咖啡開始喝，透過嘗試找到最適合自己的。張睿麟很希望台灣能建立類似歐美的飲咖啡文化，他認為首要條件要貼近生活，就像外國人喝咖啡不是為了時尚或提神，反而那就是生活的一部分。

十年前因為成本考量，還賣著其他餐點，但如今他專心一意地販賣咖啡，因為他真正的夢想是開一家純粹的咖啡店，帶起台灣的咖啡文化。張睿麟說：「單一，才能心無旁騖的做到最好。」他認為喝咖啡是一種幸福的感覺，販賣自家烘培的豆子，便是希望顧客在家也能感受到生活中的小確幸。在咖啡香裡流轉了十餘年，張睿麟最想說：「用行動支持精品豆，讓每個人都能喝到好咖啡，對自己身體好，對國家農業好，對世界環境好。」



場場難忘 啦啦隊賽事

我的啦啦隊人生是由無數次參與的賽事累積而成，場場都獨特、場場都難忘。

老驥伏櫪 馬躍八方



獲得世界象棋聯合會認證的特級國際大師馬仲威，他下棋的心路歷程，與對臺灣棋界整體環境的看法。

▲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