

■早前於PMQ舉辦的首屆The Coffee Agenda咖啡生活市集，吸引了大批咖啡迷來交流。



讓都市人放慢步伐的咖啡文化

港澳台各自精彩

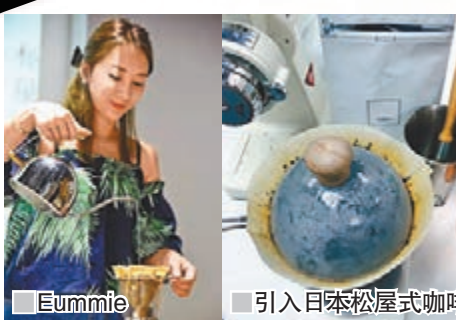
近年，世界各地流行咖啡文化，每個城市都有特色咖啡館，成為了都市品味的象徵。近年香港更有不少人加入咖啡師行列，連藝人陳豪、袁偉豪、馬浚偉也紛紛考牌，成為咖啡師。咖啡變化萬千，微小的製作步驟及細節都足以影響精品咖啡的口味及口感，亦反映出咖啡師的個人態度及風格，而咖啡館更是傳統的社交場所，同時也是藝術與知性的集散地，甚至咖啡種植場、烘焙工場等都成為熱門的旅遊景點。

港澳台都有不同的咖啡文化，記者走訪其中，發現了香港融入世界各地的咖啡文化與沖調的方法，同時亦體驗到澳門地道的瓦煲咖啡。台灣推崇烘焙咖啡，從沖調、環境及途徑等，細味一杯精品咖啡的時光，反映各地的咖啡文化。

採、攝：香港文匯報記者 吳綺雯、焯焯

■琥珀社咖啡莊園裡，負責人霍曉咖啡。

■PMQ首屆The Coffee Agenda咖啡生活市集



■引入日本松屋式咖啡

不少咖啡師愛用手沖咖啡方式，即將熱水注入經烘焙以及研磨的咖啡豆中的沖泡咖啡的方式。



■來自韓國的時尚精品咖啡品牌 Bean Brothers 來港交流

港：共融社會下百花齊放

早前，PMQ元創方特地舉行了首屆「The Coffee Agenda 咖啡生活市集」，成為咖啡迷的聚腳點，促進咖啡文化交流。在國際化共融的香港環境下，香港的咖啡文化可謂集各家大成而大放異彩，無論酒店或咖啡館，都融入世界各地的咖啡製作，如手沖咖啡、冰滴咖啡、機沖咖啡等，身在咖啡店中，相信你看到不少咖啡師使用。其製作方法及故事卻不盡相同，咖啡文化也反映當地文化及民族性，如早前的市集特別匯聚了以售賣世界各地特色咖啡的品牌，與你細訴一杯咖啡背後的故事。

Eumifairy店主Eummie於日本留學期間對咖啡萌生興趣，由於Usagi松屋式沖法細微至濾紙及金屬架都是特別研發，體現出日本人對細節及精準度的追求，讓Eummie對Usagi松屋式獨有的沖法着迷，於是將此引入香港。



■現時Nespresso已推出多款咖啡機，以供家居或辦公室使用，非常方便。



■Nespresso 所有咖啡粉壺均以鋁材製造，當中鋁材還可以100%回收及不斷循環再造。

市集亦引入了韓國時尚精品咖啡品牌 Bean Brothers，他們深明精品咖啡對咖啡迷的意義，不會沉醉於孤芳自賞，因此他們以為客人尋找其專屬的精品咖啡為品牌理念，首次以pop-up形式登陸香港。還有，源自印尼峇里的極端精品咖啡Mr. Putu，其負責人張緯芝介紹其世界首創的冰滴古樹豆咖啡品酒師系列，這是與國際著名品酒師鄭英志Peter Kwong合作，特地在香港以展銷及網店形式供咖啡迷選購。

由於港人生活繁忙，近年還多了可在家中及辦公室使用的咖啡機出現，如單是Nespresso品牌，種類已多不勝數，最近還新推出Lattissima One咖啡機，用家只需按相關咖啡食譜要求於奶壺注入正確分量的鮮奶，然後放入咖啡粉囊，咖啡機即會接手餘下步驟，製作出幼滑的鮮奶咖啡，非常方便。加上，大家不難發現精品咖啡店及連鎖咖啡店愈來愈多，有時甚至在商場的自動電梯底都有開設，港人除了早上上班時總會買杯咖啡提神，就算生活如何節奏急速，有時在休閒時都想為品嚐一杯精品咖啡而放慢步伐，坐在咖啡店內慢慢地嘆杯咖啡，享受一刻的舒適寧靜。

其實，咖啡與工藝很相似，咖啡師與職人們同樣全憑一份自身的热情與堅持，不斷地鑽研與嘗試，結合傳統手藝與創意才能製作出一杯完美又獨特的精品咖啡，與PMQ元創方一直支持的理念不謀而合。因此，日後香港每年都會舉辦這項活動，鼓勵創意推動本地的咖啡文化，為咖啡業界注入新能量。所以，現在有不少人學沖咖啡，考取烘焙師資格，相信是人們覺得在品嚐精品咖啡之餘，亦要懂得沖咖啡，讓人分外有格調。



■張緯芝介紹冰滴咖啡品酒師系列

演藝事業已經十分忙碌的藝人馬浚偉，仍抽空學沖咖啡，他是非認真去跟老師上課，練習用不同方式沖調，咖啡課上足全日，考試考足全日，在City & Guilds of the International Award in Barista Skills拿到Distinction。他說：「同樣咖啡豆，同樣數據，成功取得不同香氣和味道……是因為沖泡咖啡過程不同，沖咖啡是高深學問！看着證書，很開心！是我可以憑自己的努力付出，得到一個認同！學海無涯，學而後知不足，我要努力溫習和練習。」他表示有牌後不一定自己開咖啡館，但若將來心意到來，不排除這可能。



■香港咖啡連鎖店如同便利店般，梗有一間在左近。

澳：歷史悠久的瓦煲咖啡

在澳門，原來亦有其獨特咖啡文化，這與香港極為不同，其瓦煲咖啡是其地道澳門美食的象徵。來自澳門的澳門世記咖啡，50多年來仍堅守傳統，沿用古法瓦煲燒泡，加上家傳秘方，炮製出保留上世紀60年代的咖啡風味。

瓦煲咖啡，顧名思義，就是用瓦煲煮出來的咖啡。你一定會奇怪，瓦煲不是用來煲

中藥的嗎，最多也就是煲湯，怎麼連咖啡都可以用瓦煲來煮呢？而澳門人就告訴你，瓦煲咖啡別有一番風味，那是用時間和心意煮成的咖啡。

瓦煲的製作材料決定了它具有加熱慢、散熱慢、保溫好的特點。用瓦煲來煮咖啡，能讓咖啡受火更為均勻，更為全面。把咖啡粉倒進瓦煲中，兌水用火慢慢煮，讓咖啡的香味在瓦煲中盡情地釋放出來，煮出來的咖啡就更為香滑、濃郁。再加上比例適當的牛奶和糖，一杯香醇的瓦煲咖啡就完成了。



■瓦煲咖啡，需要兩次沖泡才成。

台：大熱手工烘焙咖啡

由於台灣亞熱帶氣候及高山地勢適合咖啡生長，故出產咖啡及手工烘焙咖啡成為台灣人一種有格調的享受，所以台灣的「小資」階層喜歡玩手工烘焙咖啡；不少咖啡莊園自行種植咖啡樹，加設DIY咖啡烘焙，泡出一杯新鮮香濃的咖啡，都就在一個莊園的咖啡廳。

有百年咖啡歷史的古坑苞山腳下，亦有一個無毒種植超

過三千棵阿拉比卡咖啡樹、十棵賴比瑞亞品種咖啡樹以及三棵羅斯塔品種咖啡樹的谷泉咖啡莊園。莊園內每棵咖啡樹都是經過人工採收，日曬並脫殼，以最佳時間和溫度烘培咖啡豆，用心沖泡呈現手工炮製的原味，及一杯安心的台灣精品咖啡。莊園園主的劉易騰是專業咖啡師，高雄餐廳、酒店、星巴克地區總經理等人更到其莊園學習咖啡的歷史及實習製作過程，也有旅行團體來參觀及玩DIY咖啡烘焙，讓消費者了解咖啡的歷史及製作過程，並理解一杯莊園咖啡的價值。

另外，嘉義縣梅山鄉的琥珀社咖啡莊園，園主陳合德夫妻經營，從園區栽培管理到採收，到後製到日曬以及烘焙、包裝都一手包辦，製造出品質及安



■琥珀社咖啡莊園主人陳合德介紹其種的咖啡樹。

全兼顧的梅山二尖山咖啡，更與旅遊結合，遊客參與DIY咖啡烘焙、沖泡咖啡、烘培咖啡豆過程殊不簡單：首先要將咖啡豆去殼去皮，然後才放入特製金屬筒內用直火烘培，還得要邊搖邊攪動令咖啡豆烤得均勻和避免燒焦……當咖啡豆發出「啪啪」爆聲，代表已達淺度烘培，再到第二度爆聲時就到達中度烘培，咖啡豆離火再攤平冷卻再研磨，然後就入袋封，沖泡，可即席嘆自己炮製的咖啡，或將之帶回家好好品嚐。



■教授如何炒豆

■磨豆



■挑選豆

■烘焙

■谷泉咖啡莊園園主劉易騰親自示範