



作者: Dr. Perry Ip

## 該喝貓屎咖啡嗎？

### 引言

早期中東咖啡的飲用，嚴格來說是服用，類似國人熬中藥來喝。有國內學者提出 15 世紀鄭和下西洋接觸阿拉伯世界以茶款待當地人時，阿拉伯人驚見明代的茶待客器皿，從而改變了咖啡的飲用方法。本文對於咖啡的飲用常見問題作出解答，並有天下第一啡之稱的貓屎咖啡作進一步討論。甚麼人喝咖啡？為什麼要喝它？咖啡酸酸的口感是啡咖豆還是沖泡有問題？只要咖啡好，晚上喝後也不會影響睡眠嗎？還有，有心血管病的人是否要戒

掉咖啡？喝咖啡時先放糖還是放奶？用茶匙喝咖啡而不用嘴巴與杯子親咀，顯得更優雅還是會被人稱為詬病、陋習、裝模作樣？筆者提出，喝咖啡要懂得周旋於黑白兩道，這到底是什麼意思？回歸貓屎咖啡，甚麼是貓屎咖啡？這種視為世上最貴的咖啡，天下第一啡，是否值得一試？以上問題均可在文中尋求答案。

## 香港人

二戰以前，香港喝咖啡的族群主要是：接觸洋人的政府人員、在洋行工作、文化界人士和華僑。在香港生活的人，朝茶晚酒，對咖啡當然不陌生，香港人更創出鴛鴦，把奶茶和咖啡結合，成為香港特色飲品。2014年，港式鴛鴦被列入為非物質文化的清單。筆者依稀記得小時候，客人在茶餐廳點咖啡，如果客人不說明“飛沙走奶”，餐廳會預先加奶放糖才端上，換句話說，奶和糖的份量不由客人決定，而是茶餐廳廚房調控！順帶一提，以前香港人比較喜歡用“飲品”一詞代替“飲料”，也許與“飲料”的粵音“飲尿”發音相近有關。

## 為何喝咖啡

咖啡本來是阿拉伯世界藥用提神的苦澀果實，其後變成日常飲料。筆者大膽假設，15世紀鄭和下西洋（1405 - 1433）遇上中東人時，如果當地人回贈咖啡並帶回大明，這苦澀的果實很可能早在十四世紀就能在中國普及，成為中草藥！各位試想想，如果有人用碗而不是咖啡杯來喝黑咖啡，這和喝中藥來補充精神有大分別嗎？本來苦澀難喝的苦水憑什麼會吸引人來喝？筆者當初被它吸引是它濃郁的香氣，但初嘗咖啡，口感並不討好。那麼，現代人為什麼要喝咖啡？

### - 習慣

喝咖啡不為什麼特別原因，多年的習慣，只要想到喝飲料，就要咖啡。好像有人上廁所要抽煙，有人習慣早上來一杯咖啡。

### - 提神

有人早上不來一杯咖啡，渾身沒勁沒精神。還有，加班、趕工、熬夜時，需要咖啡提神。這可以是多年習慣，反正想到要提神，便要喝咖啡。這習慣和提神都是咖啡因使然。

#### - 免費提供

一些職場有咖啡機或者即沖咖啡，本來不喝咖啡的人，不喝白不喝，無意中排入喝咖啡的行列。

#### - 品味

咖啡愛好者，為了顯示高雅的品味。好比有人嚮往法國浪漫生活，在巴黎找一家戶外的咖啡店，坐在路旁，頭上頂着一把太陽傘，枱面一杯咖啡，手上拿着一本書，一邊看書，一邊享受咖啡，認為這是寫意人生。但是，如果閣下不是為了做樣子，來個“到此一遊”的短片或者照片，不需要跑到老遠去。如果真的要專心看書，那麼誤喝墨水和喝咖啡基本上沒有太大的分別！當然，倘若有人到咖啡店是因為店內有空調和 wifi，這與品味無關！

有人當初少喝甚至不喝咖啡，偶然一杯，不過把它看作飲料罷了；又或許有人曾與友人喝咖啡，對方說出一大串咖啡的專用術語，讓自己感覺像土包似的，激發起尋求品味的意慾。如果一時頭腦發熱，也許會不惜投入大量時間與金錢；又有人在過程中，去報名上課，有了點皮毛認知，便點評咖啡這個不是，那個不對。相信咖啡行內人一年到頭遇過不少這類客人，開門做生意不易，只要客人不太過份就算，反正面對客人的刁難、白痴的要求和自以為是的偏見，店鋪早已計算在產品的成本中，最終客人願意買產品回去就算了。結果客人家裡不是堆積一袋又一袋的咖啡豆子，就是擠滿不同類型的沖煮器具，什麼義式咖啡機、美式咖啡機、手沖咖啡壺、虹吸壺、摩卡壺、法壓壺、濾杯等，統統買回家。等到平靜下來，聞聞擺放多時的豆子，飲之無味，棄之可惜，還有，那些器具買來容易，處置卻傷透腦筋！

### 先放糖還是奶

最早有關咖啡飲用者的記錄是喝黑咖啡，僅添加些香料。約在 1625 年埃及人首次在咖啡中添加糖，將粉狀咖啡與糖一起煮沸飲用，但是當時仍然不認為要在甜味咖啡中添加牛奶。荷蘭駐華大使 Johan Nieuhof 於 1660 年首次在咖啡中放入牛奶，但說到加糖加奶，要到 1684 年——維也納開設了第一家咖啡館說起。他們通過添加牛奶和蜂蜜的咖啡來吸引新客戶，絲滑濃郁的奶香與咖啡風味互相加乘，更增添豐富口感，但蜂蜜溶

入咖啡中，口感並不明顯。牛奶被廣泛放入咖啡中，但也有人堅持喝黑咖啡，講求咖啡果酸苦甜味，嚴禁別人加奶放糖，認為放任何東西入咖啡，就是對咖啡的不敬，是糟蹋咖啡！他們與咖啡建立的密切關係，不能容忍第三者、第四者的介入。發燒友的鼻子獵犬般的聞出不同的味道，讓人衷心折服，忍不住幽默的說：利害！您是狗養的？

那麼，回應熱的黑咖啡在面前，究竟先放糖還是放奶？當然可以選擇喝黑咖啡，兩者都不放；但如果糖和奶都放，從化學的角度而言，兩者沒有衝突性的化學反應，不需要考慮先後順序，反正沒有什麼差別；但值得注意的是，剛沖泡出來的熱咖啡，溫度高容易融解咖啡糖，因此建議先放糖再放奶。還有，加熱的溫奶比沒有加熱的奶好，但一般的茶餐廳，不見得會提供溫熱的奶。

回應放糖放奶是否有一定程式的問題，對於放什麼糖也是被關注的點。桌上通常有白糖 (white sugar) 和紅糖 (brown sugar, 香港人叫它黃糖) 供應，應該放紅還是白糖？紅糖具有更樸實的糖蜜風味，而白糖只是甜味，咖啡添加紅糖會比白糖更有風味。筆者有時候會在咖啡放入香甜的肉桂 (cinnamon) 提味，但肉桂卻不是人人喜歡，有人甚至討厭它獨特的味道。那麼，喝咖啡需要咖啡伴侶 (coffee mate) 嗎？筆者喝酒都不需要找女孩子來陪酒，喝咖啡就不用伴侶了！

## 咖啡越貴越好？

選擇咖啡需要嘗試不同的咖啡，尋找最適自己口味的咖啡，避免使用特定的品牌。咖啡在烘焙幾天內就達到了巔峰狀態，購買名牌不如購買巔峰期的咖啡：這總比擺放在名店架上幾週甚至幾個月的陳舊混合咖啡好喝。

咖啡豆的價格並不總是與質量相關，最昂貴的咖啡受以下因素的影響：收成年的總收成、出口是否困難（好比也門）、貿易禁運（例如古巴到美國），存儲不當（例如 2016 年底藍山存儲設施最近發生的洪災）和期貨供需。還有，咖啡豆會因為諸如品牌、企業收入、政府法規，令價格一層層上調，最終的銷售價格通常與稀缺性更相關，而不是質量。

## 周旋於黑白兩道

咖啡種類可以千變萬化，好比在泰國，會放鹹蛋黃、黑松露、榴槤、椰子等來調配咖啡。我們在購買咖啡的時候，嘗試找適合自己的咖啡。筆者有朋友是咖啡愛好者，家裡有種咖啡樹，各式各樣咖啡豆和不同類型的沖泡工具，為了款待筆者花十分鐘沖泡一杯咖啡，讓筆者感覺很不好意思。他與筆者分享，喝黑咖啡兌水。筆者同意兌水後咖啡更好喝，喝咖啡要懂得周旋於黑白兩道，一杯黑咖啡一杯白清水。筆者喝咖啡時，喜歡配一杯低溫的清水，一口咖啡再來一口清水，倍感清水甘甜，筆者欣賞白清水甘甜的滋味，當然這水一定不能有異味。為了這兩種口感，筆者正在構想專用杯子，看看今年能否再獲實用新型專利與發明獎項。

## 帶酸味的咖啡

筆者有香港朋友一次出國旅行帶回豆子。他問筆者為什麼沖泡出來的咖啡會酸酸的？

在大中華地區，咖啡飲用者絕大部分都是從苦味的咖啡開始，在一般茶餐廳喝到的廉價深焙的羅布斯塔種咖啡豆，幾乎只帶苦而不具酸味。反過來說，優質的阿拉比卡種咖啡，在生長與處理的過程中，充分吸收果肉的果酸，筆者相信朋友買到咖啡豆沒有壞，咖啡有酸味不是什麼問題。

至於咖啡酸不酸，與新鮮不新鮮無關，而是取決豆子的品種及烘焙度長短：烘焙時間愈短，焦糖化程度愈低，咖啡豆中還保留有有機酸。須知有咖啡愛好者刻意追求這果酸味，這是品味。當然如果不喜歡它的酸味，沖泡時慢慢注入熱水，拉長咖啡粉悶蒸的時間，沖煮出的咖啡苦味較重，萃取的速度慢些，咖啡的酸味較輕；還有，手沖的黑咖啡的是屬於酸性飲料，最好趁熱喝完咖啡，不然酸味會隨著咖啡的溫度降低而出現。

## 值得喝貓屎咖啡嗎？

貓屎咖啡或稱麝香貓咖啡 (civet coffee) 是咖啡產品中的天價，麝香貓分布在東南亞印尼、泰國、菲律賓等國家。野生的麝香貓爬上咖啡的果樹，選擇優質的咖啡果來吃，果肉吃掉，咖啡的種子無法消化而排出來的咖啡豆，成為咖啡豆的原材料。麝香貓咖啡尤以

印尼蘇門答臘出產的最為珍貴，麝香貓咖啡並非新品種。筆者 90 年代初，曾派駐印尼，在雅加達與萬隆生活過，身邊的朋友每天必須要喝咖啡，咖啡成為生活中的必需品。當時印尼已經有麝香貓咖啡但飲用的人不多。

有人問可否喂家貓咖啡果來自家製造貓屎咖啡？還有人試用大象、鳥類、其他小型哺乳動物的糞便，甚至用熊貓屎來試做出國寶級的咖啡。但是不給這些國寶吃竹子而改餵咖啡果，萬一出了問題，掛掉幾隻，誰負得起這責任！

第一次接觸貓屎咖啡是多年前參加一個國際論壇，遇上一位印尼單獨出訪的華僑，筆者用不怎樣流暢的印尼話和他聊了一回，他給我手沖一包貓屎咖啡粉，咖啡口感香滑，無疑是好咖啡。

熱呼呼的貓屎咖啡入口，筆者讓它老老實實走訪舌頭上每區的味蕾，它算是圓潤順滑。咖啡豆在麝香貓的消化系統發酵，令咖啡豆的蛋白質遭到破壞，從而降低咖啡的苦澀味，並且散發出獨特的風味。如果咖啡苦澀味重，這可能是用同屬靈貓科的果子狸而不是麝香貓的便便豆。有咖啡愛好者評貓屎咖啡有強烈酒香，但筆者沒有感受到。味道也沒有預期的濃郁，隨著咖啡溫度下降，這杯貓屎咖啡出現較明顯的果酸味。但是，對比稍為優質的豆子，這果酸味也不算什麼。筆者叫服務員拿來一杯清水放入半粒冰，喝完咖啡再喝一口低溫的清水，讓尾段甜味回更持久。總體而言，這杯咖啡整體算很不錯，有餘韻但醇而不算很香。當然咖啡豆是關鍵，但同一咖啡豆會因為不同咖啡師技巧和不同沖泡方法，出現差異。這次筆者在店裡喝，服務親切有善，但環境略嫌大眾化，這杯咖啡沒有什麼深刻印象，也沒有衝動非再喝不可！勝價比 (price - performance ratio) 而言，筆者認為不值。

## 結論

筆者近期對藝妓 (Geisha) 比較感興趣，印象比較深刻，筆者強調這藝妓是指波奎特 (Boquete) 產的藝妓咖啡，不是找夜場的風塵女子來沖咖啡，初嘗藝妓在台灣，偶然也會到咖啡店喝手沖藝妓與藍山。有人對藝妓評價，認為它有紅酒般的酒香氣。這世界本來很簡單，但有人唯恐天下不亂，好比筆者前一陣子撰寫威士忌的文章提及釀烈酒的廠家要加入雪莉酒味變成威士忌；好端端的咖啡又要求有什麼紅酒味！筆者品嚐咖啡多年，



一直想回答一個問題：什麼咖啡是最好的咖啡？筆者綜合認識的發燒友，最近茅塞頓開，答案是：咖啡有越多可有可無的、不該有的味道，諸如什麼草莓、檸檬、蜜糖的香甜感，簡單來說，咖啡有雜七雜八的味道，淹蓋了咖啡原味，就是好咖啡。這些雜味，可以滿足一些自認為擁有狗一般靈敏味覺的發燒友，嗅出咖啡中有什麼蜂蜜香、柑橘香、棺材香而自豪！按照這邏輯，什麼是好咖啡：喝來不像咖啡的咖啡，就是好咖啡！

有人心愛咖啡，不斷追求與突破；有人把咖啡當作一般提神飲料，不講究那麼多囉嗦，反正每天機械式的飲用，沒有特別要求，但求有咖啡因進入體內；最後，有人對咖啡沒有什麼感情，不介意偶然來一杯，沒有心癮，喝不喝都無所謂。

咖啡是繼石油之後，全球最大宗的商品交易，背後有著龐大的商業利益，必然會有人、有機構為產品營造正面的形象，這不知道與咖啡研究報告，結果都是正面大於負面有關。喝天價的咖啡也不等於能喝到高品質的咖啡，咖啡的學問也遠遠不是只喝貓屎咖啡就可以得到的。最後，不懂咖啡不等於沒有品味，個人口感也很主觀，不喜歡咖啡就是不喜歡。除了咖啡之外，坊間既健康又好喝的飲品多的是。如果真的對咖啡不感興趣，真有需要為了跟隨潮流，和咖啡發展一段連自己都不看好的感情嗎？

A large, semi-transparent watermark logo for HKQMA is centered on the page. The logo features a stylized bird or wing shape above the text 'HKQMA', where 'HK' is in red and 'QMA' is in grey.