

## 夢想啟程，我的咖啡大夢醞釀中

二〇〇八年，我和 **Chee** 前往哥本哈根 **WBC** 世界咖啡大賽，替好友加油助陣，看見了來自世界各地的高手們。能夠親眼見到這些以往只能在國外網路或論壇「閱讀」的明星咖啡師，我的內心受到極大震撼，有種如夢似幻的感覺。世界級比賽與國家級比賽完全不同，整體賽事的精采度、緊湊節奏都難以言喻！

### 模擬當時的偶像

是咖啡因作祟嗎？當明星咖啡師從我面前走過時，我發現他們的頭上有光環、身邊有粉紅泡泡環繞……我感覺全身細胞顫抖，眼淚都快飆出來了！

「我要參加 **WBC** 世界咖啡大賽！有朝一日，我要和他們一起站上那個舞台！」

說完，**Chee** 定定地看著我，她的臉上浮現三個字：「不、會、吧！」

因為這股衝動，這份憧憬，開啟了為期七年的征服咖啡冠軍旅程。而它也帶著我與 **Chee** 進入另一個人生階段，是場意想不到的豐盛之旅！

### 症狀冒頭的潛伏期

在我高三時，當時正是咖啡連鎖店漸漸流行的年代，星巴克咖啡在全台灣陸續開了五家，我經常去那裡約會或 **K** 書。連鎖咖啡店的興起不僅衝擊到傳統的咖啡店，讓咖啡文化快速普及，也徹底改變台灣人的飲食文化。這是我和咖啡的第一次親密接觸，其實現在回想起來還要用力才能湊出片段，當時的我，對咖啡真的沒有什麼特別的感覺，但是我怎麼也沒想到，自己未來的人生居然會和它密不可分。

不過，話說回來，當年我就讀中央大學電機系時，學校附近幾乎沒什麼咖啡廳可去，但是隱藏在心裡的咖啡蟲作祟，課餘時間因為想喝咖啡，再加上對於沖煮咖啡充滿了好奇心，於是我買了生平第一個咖啡壺，是個便宜又簡單的法式濾壓壺，開始了我的咖啡人生。不要懷疑，我第一杯為自己沖煮的咖啡，就是在那個臭臭髒髒的男生宿舍，雖然現在想想很不可思議，但這是真真實實發生在我的生活裡的事。

每天早上我都第一個起床煮咖啡，而濾壓壺多泡出來的一杯咖啡，就留給早起的室友。在男生宿舍裡，我想就屬我們這一間「風味絕佳」吧！後來，喝咖啡已不能滿足我，我不只想喝咖啡，還想喝「好喝的咖啡」！不知道是個性使然，還是理科系的訓練，我反覆地思考：為什麼我泡的咖啡不好喝？為什麼我每天沖煮的咖啡味道不盡相同？於是認真地上 **BBS** 爬文，找論壇、閱讀相關文章、文獻，想知道更多沖

煮咖啡的方法。

## 找咖啡找到人生伴侶

當時中央文學院有個小小的咖啡鋪，是學生們的咖啡聖地，因為 **Chee** 愛喝咖啡，我們倆人常窩在小咖啡鋪裡，一邊享受所謂的「精品咖啡」，一邊對咖啡品頭論足。我與 **Chee** 和咖啡，成了「黃金鐵三角」，缺一不可。直到今天，我們最大的樂趣仍然是到處找咖啡廳，一起喝咖啡、品咖啡，即使有了小孩，也繼續推著娃娃車跑咖啡館，樂此不疲。

咖啡可說占滿了我們大學時期的回憶，而我和 **Chee** 的回味排行榜第一名，非愛爾蘭咖啡莫屬了！那時正好與網路小說痞子蔡的《愛爾蘭咖啡》處在同一世界，那空姐與愛爾蘭咖啡，成了我們茶餘飯後的話題，於是我們決定一定要去喝喝看，當時我找到中壢市區一家號稱有愛爾蘭咖啡的咖啡廳，立刻興匆匆地帶著 **Chee** 去喝，一路上我滿腦子的酒香與咖啡香，我不停地幻想著「美酒加咖啡」的美好滋味。

這家店走的是溫馨家庭風，老闆娘看起來十分熱情，還是窮學生的我們，決定兩人共享一杯就好，老闆娘也很有架式地端上了愛爾蘭咖啡，她先倒入威士忌，隨即點火，藍色火焰順勢而上，猶如撩人炫目的魔術秀，讓我和 **Chee** 情不自禁地在心中讚嘆著！

多年後，老闆娘的女兒無意間看到我們當時的文章，拿給她母親看。女兒來信與我們相認，跟我們說老闆娘後來歇業搬遷到國外，雖然是在不得已的情況下收店，但是對於網路上有人記得她的小店，感到十分感動。

這封信提醒了我，不要忘記熱愛咖啡的「初心」。

## 理科男的冷靜與熱情之間

我和 **Chee** 把喝咖啡當成一門學問來研究，總是很認真地在 **BBS** 上爬文。後來我擔任中央資管龍貓站以及台大 **PTT** 咖啡版版主。在瘋狂研究咖啡之時，我有種「工欲善其事，必先利其器」的執著，拚命上網發掘更多沖煮咖啡的器具，只要發現有網友二手的咖啡壺要出售，就想買來試試看。例如有人改裝咖啡機後，發現沒有原始的好用，我就接手使用看看，陸陸續續買了手沖、法國壓、賽風壺、家用義式咖啡機等等。

當時網路討論區四起，**PTT**、貝拉、煌鼎異言堂、歐舍咖啡討論區，時常會有咖啡聚會，因此和許多咖啡玩家成為朋友。我和 **Chee** 在 **BBS** 的咖啡論壇中認識一位在

教會工作的年輕人 Ray，他在論壇上邀請大家到教會吃吃喝喝，無私地奉獻美食與空間。那次聚會裡有美味佳餚還有好喝的咖啡，讓初次走進教會的我們有了史無前例的經驗，享受「好東西要與好朋友分享」的美好時光。

過去我總以為流連在 BBS 上的人都是大學生，而我和 Chee 在那次聚會中認識了各行各業喜愛咖啡的人，甚至是一輩子都無法認識或理解的人。咖啡在他們每個人生命裡各自扮演不同的角色，也點燃了相遇的火花，某次我和網友約好面交咖啡器材，赫然發現竟然是 Chee 英文系的老師李振亞 Jerome，又驚又喜！沒想到平日上課正經八百的老師，在網路上是位熱情洋溢的「咖啡同好」；多虧了咖啡散播的種子，才能把我們之間的距離拉得那麼近！

這是我的咖啡人生序曲，為我往後的日子增添了不少色彩。

### 從未停止的自我訓練

二〇〇九年回到台灣，我在專利事務所擔任工程師的職務，而 Chee 則成了事務所的翻譯。依然喜愛咖啡的我們，在不必上班的週末，偶爾還是會接一些園遊會的案子，騎著三輪車，展開我們的週末擺攤人生，賣的當然是咖啡。那年，我們買了一台單頭的家用義式咖啡機 BUTTERFLY，如果現場需要製作卡布奇諾或拿鐵時，就得把它擺到攤位上，其實也增加了表演的成分，更能有效聚集客人。

所以當我準備要參加比賽時，當然就以家裡這台「陽春型」的機器來練習。第一年我總是平日煮給家人喝，偶爾帶著它去擺攤，煮給客人喝。無論是家人或是客人，總是給我正面的肯定，因此那時的我，滿腔熱血，一心想參加比賽證明自己頗有功力，但是對於比賽了解太少，自然也就不害怕。

準備比賽的過程，不外乎就是利用下班時間，在家裡模擬比賽狀況，煮個一兩杯，而爸媽、哥哥與 Chee 就是我的感官評審。當年天真的我，並沒有什麼想過要做什麼樣的流程安排，只知道比賽的商用咖啡機是雙頭的，所以我研磨好一把濃縮咖啡後，就憑空想像再研磨另一把，然後將那把真正的手把鎖上沖煮頭後，同樣發揮想像力，在腦海中假裝萃取一次。到現在我自己都還覺得有趣的是，我居然會「哼唧」地出聲音，假裝機器正在萃取咖啡。這段回憶是我準備比賽的最初，也是人生極為美好的一段歲月。除了實際操作外，我最常做的就是「冥想練習」，也就是發呆幻想的實際比賽，但是這樣的冥想練習，最大的盲點就在於，只是想像而已，當真實發生時，會讓人手足無措，根本不知道如何隨機應變。這慘痛的教訓在我初次比賽時就發生了，至於情況如何，當然得請你繼續看下去囉。

為了改善我臨場太過緊張的問題，也讓我有更多練習的機會，比賽前的某個週末，

Chee 找來了一些平常有喝咖啡的朋友，到家中來協助我練習。他們模擬評審的角色坐在我面前，一邊看我煮咖啡、一邊講話，大伙兒把這場賽前練習視為一個下午茶聚會，大大降低我的緊張感，也是這年比賽前我最後一次的「大規模」練習。

## 模擬當時的偶像

那年，在亞特蘭大舉辦的 WBC (World Barista Championship, 世界盃咖啡大師比賽)，獲得世界冠軍是代表英國出賽的 Gwilym Davies。他的獲勝給我很大的信心，因為他並非傳統咖啡館出身，而是和我一樣以攤車的形式在倫敦某市集擺攤賣咖啡，我觀看他的那場比賽直播時，深深著迷於他的沉著與專注，不得不承認自己因為同為攤車咖啡手，自然把他當成偶像般崇拜。但是那時候我心裡也默默地想著：「他可以，我一定也可以。」

觀看賽況直播的時候，我看到每當他在萃取濃縮咖啡，便流暢地將把手鎖上後，按下沖煮鍵，接著往後退了一步，然後雙手再抱胸，不發一語，專注地看著濃縮咖啡整個萃取流程。整個過程流暢到了極點，沒有一絲絲多餘的動作，連專注的眼神都那麼炯炯有神，實在是帥呆了！我自己也下意識地把這套動作學下來，但是我做起來卻變得卡卡的，如果你在 YouTube 找我二〇〇九年的比賽影片，就會看到我很刻意、很自以為是地雙手抱胸看著萃取中的咖啡，但是我的眼神卻是呆滯的，對比 Gwilym 的眼神實在是天差地遠。

## 無法逃避的比賽現實

為什麼我說自己的眼神是呆滯的呢？因為早已慌亂的我，根本不知道自己為什麼要雙手抱胸，也不懂自己到底在看什麼。從比賽的前置開始就呈現一片混亂，我在濾杯裡面裝好粉，填壓完後，上沖煮頭流出的咖啡都用噴的，和我平常練習時完全不同。其實我知道研磨的刻度太粗了，所以我調了磨豆機的刻度，但是我的理智僅到此為止，心慌意亂的我，根本不知道要調多少，對應出來濃縮咖啡的「樣子」才會對，受限於台上只有十分鐘的時間壓力，我覺得自己的心臟都快要跳出來了。

在這樣巨大的時間壓力下，我腦袋幾乎是一片空白，匆匆忙忙收拾完，前置作業的時間也就結束了。正式登台製作濃縮咖啡時，什麼時候該說什麼台詞我是說了，但是就只是硬邦邦地背著稿子，配上硬邦邦的動作，一點也不生動活潑，更別提能夠多帥了。

我唯一記得的大概就是要雙手抱胸，其他什麼流狀、什麼流速、什麼萃取，坦白說我都不記得了。但這些都還能以第一次上台為由蒙混過去，真正讓我栽了大跟斗的，是在製作卡布奇諾時，我一將蒸氣棒放入裝著鮮奶的鋼杯，現場竟然整個「大失控」，

鋼杯裡有一半都是質地非常粗糙，充滿大氣泡的奶泡。倒進杯子裡，不但做不成我胸有成竹的愛心形狀，反倒像極了一杯滿是粗泡的洗衣水，儘管這可是營業用義式機，它的蒸氣強度比我常使用的那台家用機器強上許多，但結果還是和我在家裡練習時完全不同，更不用提冥想練習時的美好畫面，全被我搞砸了。比完賽宣布名次的當下，雖然明知自己當天狀況不好，但心裡還暗暗幻想可以「矇」到一個複賽，最後當然沒有如我所願囉。

現在回想起來，其實當年的我並沒有完全了解比賽的流程，甚至沒有花時間閱讀比賽規則，只憑著自己滿腔熱血，在冥想下隨意亂試，當然無法在這麼困難的比賽中脫穎而出。也因為沒有閱讀過規則規章，所以我連賽後評審團隊會針對沒有進入複賽的選手講評評分表（**Debriefing**），都不知道要去聆聽，導致最後，自己甚至也不清楚自己得到的各項分數，當然也不知道應該如何改進自己的弱點了。

但是我確定的是，無論是製作濃縮咖啡或是卡布奇諾，我的動作全都太生疏了，一天煮個兩次給家人喝是不夠的。而且面對不同機器時，我也缺乏適應的能力。即使沒去聽評分表的講評，我也知道問題是全面性的，那些連自己看了都覺得荒謬的問題，就是接下來一年的練習重點，而自我訓練的重點，應該放在比賽流程和操作技巧上，這也是我很確定的。

## **練習場地塵埃落定**

雖然二〇〇九年初次體驗比賽後，我信誓旦旦地要再參加比賽，但專利事務所的工作說忙不忙，也占去我兩大部分的時間。不過這次我有了上次的體悟，決定早一點開始準備，而且不管什麼冥想練習了，沒有實際多跑過幾次流程練習，再怎麼冥想都只能稱作幻想罷了。

但是跑流程對我來說可不是簡單的事情，我得先找到一個場地，備有比賽用的商用義式咖啡機，場地的配置也要和比賽一樣。桌子的高度，和評審之間的距離都要比照比賽。這樣的練習場地當時不多，透過阿彰，我認識了在景美夜市外圍開早餐店的簡嘉程，我都叫他簡哥。簡哥那年剛在木柵開了一間咖啡館，因為他自己也要參賽，所以在那間咖啡館的後方佈置了一個練習場地。

知道可以租場地練習之後，我簡直熱血沸騰。我在新店工作，下班回景美家裡快速扒完晚餐，載著練習所需的器材，再到木柵練習個一、兩個小時。這幾個地點離的都不遠，再加上除了我之外，還有其他選手一起在那裡練習，有人可以討論，有討論就表示有進步！

## **工欲善其事**

場地搞定，練習用的咖啡機搞定，那磨豆機呢？我看了當時世界許多頂尖好手都是使用一款叫做 **Robur** 的磨豆機，就嚷著想要買一台，我覺得我只要買了這台要價不菲的磨豆機，我的咖啡就會變得好好喝。**Chee** 考慮了很久，答應我買的時候只說了句「那這就當你今年的生日禮物」。這句話不是開玩笑的，因為之後開店我買的每一台磨豆機，都被她歸類在生日禮物，而不是生財器具。

**Robur** 就和它當時的價格一樣，非常重。雖然每次要將它搬來搬去都快閃到腰，但我還是非常愛它，練習累了中場休息時，我很愛環抱著它放空，覺得有滿滿的安全感。

至於咖啡豆，之前擺攤也好，初次參賽也好，我都是用自己烘的豆子上陣。但是這次參賽前我認識了立裴米緹的譚邦彥大哥，他當時已經幫好幾屆台灣冠軍選手處理比賽用豆，我覺得有他幫我調製配方豆，這次比賽一定可以有更好的成績。

但跟譚大哥購買熟豆就表示除了租場地、買磨豆機，我又多了一項比賽的支出。每一劑測試的濃縮咖啡、每一次練習完剩下的卡布奇諾，都是錢！不能浪費！所以我們統統冷卻之後裝起來帶回家給家人喝。在那段時間裡，家人都沒有現煮的咖啡喝，都是喝我們練習完，比例不太對勁的咖啡牛奶。

## 咖啡機器人，非我莫屬

第二年的比賽準備，我下定決心要好好跑流程，所以也花了最多時間在這上面。台詞加動作只要有一點卡住，**Chee** 就會要求我重來。她希望我在流程的演出上做到絲毫不差，甚至希望我每一個動作都能跟音樂搭得剛剛好。前奏下到幾秒的時候我要開始演出；這首歌進入副歌的時候我剛好應該去打牛奶……等等。但是對我來說，如果卡住就重來，卻不想辦法熬過去，是沒有經驗值的。也許是第二次參賽，我倆的得失心都多了一點；又也許在正常上下班之餘還得緊湊地練習流程，因此整個過程中我倆有不少爭執。常常在練習完回景美的路上累到無法交談，也小心翼翼地不想挑動對方已經很緊繃的神經。

好處是，在這種高強度的練習下，我很快就對台詞倒背如流，也很快建立起肌肉記憶。壞處就是對於練習的過程非常容易感到疲乏，每次想到要練習就意興闌珊。跑流程的時候呈現自動導航模式，很容易精神渙散，心不在焉。

## 無緣上場的蘋果

由於自己在流程上順暢很多，因此認為自己一定可以在初賽中順利煮完濃縮咖啡和

卡布奇諾，然後挺進複賽。挺進複、決賽就得呈送創意咖啡囉！我精心思考了一款飲品，加上日本來的青森蘋果，一顆就要一百元！味道酸酸甜甜的真好。心裡想著到複、決賽的十一月就沒有這些蘋果了，還事先買了一箱起來放。為了保持新鮮度，每一顆蘋果都包上保鮮膜才放進紙箱裡冷藏。

一如預期的，我的展演過程比起前一年流暢太多了，甚至從舞台上下場到後台，我都感覺輕鬆自在，不覺得自己有什麼失誤，心裡還想著終於要拆封我的蘋果了。

結果宣布進複賽的名單十二人，怎麼剛好就跳過我的名字！這次的挑戰仍然止步於初賽，我和 **Chee** 則吃了那無緣登場卻「貴森森」的蘋果吃了一個禮拜。

### 夜冷心更冷

那是十一月的傍晚，沿著熟悉的路線我們失望落寞地騎著機車，濕冷的風非常刺骨。**Chee** 在後座戴著全罩安全帽，一開始忍著不出聲，我擔心這樣的沉默，於是轉頭看她，只見她咬牙呼著氣，眼眶裡都是淚，面罩上起了微微的霧氣。然後她大哭了起來，說她覺得好不甘心，明明這次這麼努力了，怎麼成績還是不好？

其實我又何嘗甘心呢？雖然不夠好就表示有進步的空間，但是花了那麼多額外的時間、金錢、心力，兩個人每天都累得只想放空。卻沒有如預期進入複賽，好像一切都是在做白工一樣。

但是，看過評分表之後的我，知道自己在濃縮咖啡和卡布奇諾所有的加成項目上，拿到的分數都很低。這讓我意識到，或許，我們喝自己的咖啡很多，喝別人的咖啡卻太少。或許，我們在一聲不吭地練習動作時，卻忘了誠實面對自己的味覺。又或許，我們根本不知道什麼叫做一杯好喝的咖啡。

既然如此，在咖啡這條道路上，自己不足的地方還太多，我們的腳步還不能停。