

TISCA全國學生手沖咖啡季軍

校園話題人物

經過數月練習，數不清多少在練習室裡反覆沖泡咖啡的夜晚，甚至從深夜練到天亮，中文三呂柏賢堅持最理想的味道，終獲2014年第二屆TISCA全國學生手沖咖啡競賽季軍，他謙虛表示，這次得獎是「小小貨櫃屋裡的小小奇蹟。」

與咖啡的相遇是在偶然的打工機會中所結緣的，在充滿個性的特色咖啡店中接觸了手沖咖啡技藝，呂柏賢說，「咖啡的世界充滿驚奇，有許多難以預料的變化，每次沖泡都會產生不同的味道，就像人生變化，下一刻有什麼樣的際遇，是難以預料的。」

舉起雙手，細細的研磨咖啡豆，熟練地使用手沖咖啡器具，並專注地看著研磨後的咖啡粉，隨著手沖水柱帶動粉層在濾紙上的層次變化，使古銅色的豆子昇華出充滿著生機與希望的氣味。他分享道，每杯咖啡在手沖的過程中，都會有著許多變數：首先咖啡豆本身的風味，而注入的水量、水溫、研磨時的顆粒大小等，尤其微妙的水溫會影響咖啡口感與香氣，「手沖咖啡最吸引人的地方，是能在親手創作的過程中，摻入自己的想法與特色，進而傳遞給品嚐者。」

呂柏賢提到，許多人認為咖啡只是提神，但若不仔細品嚐，便無法感受到每一杯咖啡不同的火候與變化，他認為，只要用心體會便能發現咖啡的口感並不只有苦，會如同香水般有前後味的口感，如莓果般酸味、柑橘系的微酸等各種不同的香氣，「了解咖啡是件很快樂的事情，我想要顛覆大家對咖啡的印象，有各種苦酸口感，藉由品嚐咖啡，都能讓人享受片刻空閒。」

回想當初，在咖啡店老闆贊助下，報名參加這次手沖咖啡競賽，呂柏賢說明，練習時必須模擬比賽一切的狀況，反覆練習沖泡，磨咖啡豆、浸潤器皿、注入熱水、慢慢等待咖啡從濾紙間滴落，然後一次次觀察、紀錄味道的變化，並研究出咖啡豆所研磨出的顆粒，哪種大小尺寸最適宜沖泡，一切為了追求細緻與完美。

他認為，要泡出一杯滿意的咖啡，是急不得的，唯有按部就班、試著去掌握每個環節，才能創造出最理想的味道，而他相信，一杯好的咖啡是值得等待的。褐色的咖啡，宛如蘊染一般浸入了他的生命裡，成為不可或缺一部分。在體會咖啡的奧妙之後，他學會放慢腳步過生活、放慢節奏的仔細品嚐，「無論是咖啡或是人生，都值得我們用心去感受那充滿變化的每一個當下。」（文／盧逸峰、攝影／余浩銘）



淡江時報社