



▲陳豪早年主持《品味咖啡》，到世界各地介紹咖啡資料圖片

第一次喝咖啡，約是中學的時候，聽聞咖啡能刺激中樞神經，為了抵禦深夜的困倦，花三、四塊錢在便利店買了一瓶雀巢罐裝咖啡。微苦、加上糖精的味道，對咖啡的唯一印象：過甜。這樣喝了幾次，到了午夜十二點左右，無論喝幾多罐一樣犯困，以後也就不怎麼喝咖啡了。一次偶然間，看到由陳豪主持的電視節目《品味咖啡》，發現他不只是主持節目那麼簡單，而更多的是在分享他對咖啡的感受。

文：周怡、陳惠芳
圖：蔡文豪



▲陳豪認為製作咖啡最重要的是誠意

品味生活 Lifestyle

陳豪品咖啡悟人生

二〇〇九年第一輯電視節目《品味咖啡》播出不久，陳豪首本書籍《給咖啡偷一杯時間》(My Coffee Guide)亦面世。原本計劃每年推出一本有關書籍，他卻發現香港咖啡市場的整體環境，並沒有太大的起色和改變，隔了四年，第二本《品味咖啡》在今年三月推出，他說：「時機成熟了。」

啖一口 方知味

陳豪所謂的時機成熟，是他在這幾年內，看到了咖啡的「進步」：SCAA(美國精品咖啡協會)登陸香港、愈多香港咖啡師參加國際咖啡大賽等等，他看到了咖啡行業的提升，因此也是時候將他們的成果展現給大家，「而最終的受惠者，還是品管咖啡的人。」

香港作為國際都市，她堅守傳統同時包容時尚，縱使大家不忌飲茶文化，香港的咖啡店也在不斷增加。「在丹麥的時候，就沒有喝過一杯差的咖啡。」陳豪認為，與同類歐洲等咖啡盛行的國家及地區相比，中國咖啡市場近年漸漸有了長遠的發展。咖啡需求量在全球倍增，中國也升得很快，「咖啡儼然已成為大家品味生活的一種時尚。」

多了很多咖啡店，大家自然對咖啡的質素有了對比和要求，但無論從對咖啡本身的要求或是對咖啡店風格來說，每個人都會有不同的見解。「就好比品管咖啡，別人告訴你的都是他個人的感受，只有你自己品嚐，才是屬於你個人的感受。」所以，希望開一間咖啡店的陳豪，希望未來自己的咖啡店，有他個人追求的風格：舒服、簡單、自然。

因為有壓力，他才會追求這種簡單的幸福。陳豪說，他每次在家製作咖啡的整個過程，都是放鬆的。「這一段時間，能夠紓緩壓力，放下所有，嘗試放鬆和享受。」對他來說，咖啡就是精神自由的象徵，放鬆之餘，他也會反思自我，回顧自己做的壞事，「品嚐一杯精心炮製的咖啡，短短幾分鐘，能令自己清醒。」

前世緣 今生債

「我是一個研究者。」喜歡咖啡，陳豪已經買了不知多少台大大小小的咖啡機，家裡已成為他製作咖啡的實驗室，從烘焙、磨粉、烹煮到調製，每一個步驟都認真仔細，很多時候費盡心思、身水身汗調製出一杯咖啡，本以為應該會不錯，嘗一口，「怎麼會這樣的啊?！」

他就是敢於嘗試，喜歡品嚐，「嘗試一失敗一調製，吸收失敗的經驗，每一次失敗就是一個智慧」，這是咖啡給他的感悟。「拍戲和做人也是這個道理，要不斷的嘗試和改變，才能不斷進



▲陳豪(左)與西村有說不完的咖啡話題

步。」
「前世欠了咖啡，今生才要做它的奴隸。」與咖啡結緣六、七年，陳豪從它身上學到了很多，「積極面對一切，而不是逃避」、「適可而止」、「樂觀向上」等，他說，咖啡是一個很複雜、很大的世界，包括了經濟、科學、價格及種植方法等，而接觸咖啡後，他會盡量優化自己，「所以對咖啡有了更多追求，但也是一個學習和提升自己的過程。」

拿到陳豪此次介紹香港咖啡的《品味咖啡》時，書本外包裝的手感近乎麻布質地，似乎希望以此告訴讀者，咖啡同樣重品質、質感。他在書中介紹了香港多處具有獨特風格和品味的獨立咖啡店，並將此分為了精品店、達人店、愜意店、型格店及另類店，希望讀者根據分類，更清晰地認識它們，通過這樣一個平台，向大家介紹自己對咖啡的品味。同時，他更希望香港未來能有更多獨立的精品咖啡店，讓市民更容易接觸到優質咖啡，感受不同風格咖啡店帶給我們的感悟。

來到一間咖啡店，選擇了一杯沒那麼複雜的Flat White(白咖啡)，一邊讀著陳豪的書。對咖啡有了新的認識，記得採訪的時候，陳豪告訴記者，咖啡除了苦味，還有酸味，那不同於醋酸和果酸，箇中感受要細細品嚐。以前喝咖啡是為了解渴，通常一飲而盡，今天慢慢地將Flat White送入口中，讓它停留片刻，嚥下後認真感受當中的滋味。或許下次挑戰一下Espresso(意式特濃咖啡)，說不定有更深刻的體會。



▶《品味咖啡》封面

題外小記：虛驚一場

距離約定的採訪時間還有五分鐘，記者獲知陳豪助手因病入院，一時無法取得聯繫，速速聯繫其他人。當電話那頭告訴記者，陳豪自己會來，內心正七上八下，陳豪卻彷彿從電視熒幕上跳出來一般，出現在約定地點「西村咖啡室」門口。

被陳豪感動

見到陳豪一個人前來，記者先是一驚，後而是感動。本想他助手入院，訪問可能也受影響，卻沒想到他竟準時出現，一身休閒紳士的打扮，一臉陽光迷人的笑容。

《品味咖啡》約一個月前面世，推出沒多久，記者就開始聯繫陳豪的助手，希望能夠約做訪問。幾經周折，歷時一個多月，終於能確定訪問時間，記者難免緊張。

忙著與陳豪拍照間，咖啡店老闆西村先生正為陳豪炮製咖啡，陳豪即時對西村送上的咖啡杯，充滿了好奇。「第一次見到玉石的咖啡杯，很特別，讓我感覺像皇上。哈哈哈。」

咖啡店老闆西村，是一位來到香港已十餘年的日本人，經營此店近九個月。他介紹，這款美國牌子的玉石咖啡杯，早在上世紀七十年代就已停產，現在已經很少見了。

誠意最重要

採訪的過程中，陳豪總是以各種玩笑引得記者大笑。通過咖啡，陳豪學到了很多人生哲理，他認為，咖啡最重要的是品質，而製作咖啡最重要的便是誠意。

「如果咖啡師在客人面前從磨粉到沖煮，精心製作一杯專屬於那位客人的咖啡，客人從視覺和味覺上，都能感受到咖啡師的誠意。」

西村使用的咖啡杯是誠意的表現，而陳豪在沒有助手協助的情況下準時赴約採訪，何嘗不是？



▲陳豪希望香港能有更多獨立精品咖啡店

法國五月珍味

為慶祝「法國五月」活動，香港麗麗酒店懷歐敘呈獻各款以精巧細膩見稱的法國美饌。

3道菜午餐每位398元，傳統美食盡展法國菜精髓，為簡約輕食加添浪漫情懷。「黑水櫻及梭羅恰龍利柳伴燴鮮鮭配香檳汁」選用高級法國龍利魚，其鮮甜味道及豐腴肉質向來是比目魚類之最。主廚特意於菜式中加入法國酸模(野菠菜)，以清新醒胃的醬汁點綴龍利魚柳，讓食客一嘗經典法國滋味。

晚餐則是一次味覺享受的遊歷。4道菜及5道菜晚餐以法國時令材料入饌，分別每位598元及698元。當中不可不提的是「法式焗羊排伴普羅旺斯豆及法國黑松露菌」，主廚以20多款香料秘醃羊排，其後以慢火煎封表面再烤至四成熟，以保存肉汁及嫩滑肉質。

「法國五月」午餐及晚餐於整個五月期間供應，不妨加配一系列高級精選餐酒，令佳節更添完美。訂座可致電25213838內線8240或瀏覽ConradDining.com。



▲黑水櫻及梭羅恰龍利柳鮮甜不膩滯

▲法式焗羊排肉質嫩滑

雪糕蛋糕喻親情

母親節將至，Häagen-Dazs特別呈獻限定版「溫情滿載」雪糕蛋糕。甜而不膩的士多啤梨味雪糕綴以高貴的士多啤梨雕花，配以忌廉粉紅玫瑰花瓣，母親光是見到，已經心花怒放。

之所以名為「溫情滿載」，因心形的造型代表子女對雙親的一份心意，而幼滑甜膩忌廉包裹著士多啤梨口味的雪糕蛋糕，就如雙親用一顆柔軟無私的心包容愛護子女。蛋糕面布滿雕花士多啤梨，好比雙親為子女花盡心思，培育他們成才。粉紅玫瑰忌廉花瓣獻給母親，喻意母親青春常駐，容顏艷麗。如此溫情的獻禮怎少得對父親的心思，「溫情滿載」雪糕蛋糕延續推廣至父親節，伸延溫暖綿長愛意。

另外，限量版「玫瑰馨語」是另一選擇。粉色的外形配搭精心雕琢的玫瑰花裝飾，蛋糕身襯以圓形粉紅色朱古力，無論外形或味道，都能令媽媽笑逐顏開。



▲士多啤梨雪糕蛋糕賣相吸引

芒果自助餐

炎夏將至，不少人喜愛以冰凍鮮果或甜品消暑降溫。灣景國際酒店灣景廳由5月份開始，選用清甜多汁的芒果作為「芒果戀曲」下午茶自助餐主題，製作出各款清新小食和甜品。

開胃美饌包括泰式青芒沙律、芒果蟹肉沙律、炸龍利魚柳配芒果醬及香芒蜜汁燒雞翼等。除芒果小食外，糕餅廚師亦悉心設計了多款芒果甜品，精選推介有鮮芒泡芙和楊枝甘露芒果布甸。不能錯過的還有芒果慕絲蛋糕、芒果拿破侖和芒果意大利芝士餅，款款味道濃郁。

另外，沙律吧供應不同款式的沙律，備有多款新鮮材料及醬汁供自由選配。車仔麵也別具特色，食客可自由選配麵條的款式、湯底的味道濃淡，以至配料選擇如肥牛、魚餃、鮮魷魚和炸魚蛋等。日式美食方面，每日供應約3至4款雜錦壽司。此外，尚有其他精緻的特別甜點，包括多達11款味道的瑞士MÖVENPICK雪糕、焦糖燉蛋、格仔餅、朱古力噴泉、杏仁豆腐花和各款蛋糕等。



「芒果戀曲」供應期由5月1日起，逢星期六、日及公眾假期下午3時30分至5時30分供應，每位128元，訂座或查詢可致電28024284或電郵至fnb@theharbourview.com.hk。

▲芒果慕絲蛋糕醒胃