

世界頂級咖啡的田園記事(下)

# 夏威夷 Kona 咖啡 的心情故事

優雅甜香具核果味的Kona咖啡，  
將Aloha精神表現得淋漓盡致，  
以其特有的風味呈現完美的一杯咖啡。

資料來源 / Blue Hawaii Coffee Company  
藍色夏威夷莊園咖啡

Kona咖啡豆主要有5種分類，分別為Peaberry圓豆、Extra Fancy頂級咖啡豆、Fancy精選咖啡豆、No 1特級咖啡豆和Prime原味咖啡豆。

Peaberry圓豆是指在咖啡果實中子葉只發育為一顆的特例，某些咖啡愛好者偏好與一般豆子在重量上不同的圓豆，並認為別有風味。單種咖啡豆Kona Peaberry被比喻為「四葉的幸運草」一般的稀有，只佔Kona coffee全年

結實纍纍。



收成的4%，其甘醇的口感溫和得像絲緞般滑潤，國際咖啡鑑賞家稱之為「皇冠上的珠寶」。

Extra Fancy頂級咖啡被公認是最具風味也最能代表Kona咖啡特色的首選豆子，其品質在飲用時可明顯地與其他次等咖啡立判高下；一般人只要有機會品嚐，可能就會喝上癮，這是我們對Extra Fancy這最優質的咖啡所提出的忠實預告。Kona Extra

Fancy顆粒飽滿，芳香柔美；優雅甜香具純正天然核果味的aroma，最適合法式濾壓壺（法國壓）。

然而某些Kona地區的行家則認為精選與特級咖啡豆體積雖小，但在味道方面卻更為濃醇。

原味咖啡豆多半是體積較小的豆子；即使如此，因其味道尚可且價格公道，所以原則上仍被列為Kona咖啡的一支，多半賣給咖啡烘焙商並製成綜合咖啡出售，將Aloha精神表現得淋漓盡致，以其特有的風味呈現完美的一杯咖啡。

遺憾的是，有許多廠家冒用Kona的名氣來販售其他不知名的咖啡豆，對於標榜高品質的Kona咖啡不啻為一致命傷。正宗Kona產量每年不超過全球咖啡供應量的百分之一，其珍貴性由此可見。所以若真是想品嚐真品的行家，不妨多花些時間來確認其產地出處；這也是目前消費者自保的唯一方法。

## 如何品嚐Kona的真味

新鮮的生豆通常由烘焙商大宗購買並出售至一般零售點。生豆通常在售出時才進行烘焙，目的在於保持豆子本身的鮮度。一旦烘焙過後，豆子即須保持完整型態並以完全密封之方式保存數月。除此之外，飲用前再進行研磨，較能品嚐到咖啡的原味與香氣。

許多咖啡狂熱者都有使用法式壓濾壺（French Press）的經驗，這種沖壺器具設計簡

單方便又迅速，是許多喝咖啡行家的選擇。此種烹煮方式是先將咖啡粉倒入壺中，再立即加入沸騰100°C之熱水；靜至3-5分鐘後，再用附有濾網的壓桿將咖啡粉末壓至壺底，過濾後的深褐色液體口感香醇濃厚，可謂咖啡中的極品。原因在於咖啡中的油脂並未因過濾而喪失，反而留在濾過的原汁中。油脂漂浮在咖啡上層，入口品嚐時可感受到濃郁香醇的口感，而那也是法式壓濾壺受到推崇的原因。

關於壓濾壺的起源其實有些許爭議，到底是源於法國或是義大利，至今仍無定論。依據年代的考證，壓濾壺在西元1850年左右由法國人發明，壺身及濾網均為金屬製。到了西元1930年左右，義大利人用金屬與玻璃材質重新發明了法式壓濾壺。經過不斷改良，壓濾壺已進展為我們今日所見的型態。在法國南部普羅旺斯的某一老教堂裡，保存著有關壓濾壺發展的陳年文件。由這些歷史的證據，我們不難釐清法式壓濾壺的身世之謎。

## 普羅旺斯老人的故事

話說法國南部的普羅旺斯山區，有個老人習慣性每天都步行至附近山丘頂上。他每天花許多時間長途跋涉，而且在到達後就靜坐沉思數小時，並享受他的咖啡。不管春夏秋冬，或是颳風下雪，老人都不曾間斷他的每日旅程。

即使是在最寒冷的冬天，他仍舊會在抵達時升起柴火，煮上一壺咖啡，溫暖他的身體，也溫暖他的心。老人習慣將咖啡



手採咖啡豆。

與水一起在壺中煮開，然而煮出來的成品實在不怎麼美味；不是太苦，就是味道太重，有時只能用糟透了來形容。

有一次，老人一時疏忽只煮水卻忘了放咖啡，情急之下立

刻將咖啡粉全部倒入壺中，於是咖啡粉在水上變成厚厚一層漂浮物，老人懊惱不已，心想怎麼喝的下這種咖啡。就在此時，該出現的人來了！一個飽經風霜的義大利人出現在山脊的另一邊，大包小包的帶著像是金屬紗網般的器物。老人見了之後念頭一轉，想到了好方法來拯救他的咖啡。他向義大利人借用一只紗網，隨手拿了根樹支將網子壓至壺身底部，當殘渣都被壓在底部時，上面的就是新鮮香醇的咖啡了。

老人花了不少錢買下他搶來的紗網，但在品嚐了不同風味的咖啡後，老人終於明白這就是一直以來他所尋找的味道。之後兩人在瑞士伯恩市郊的小鄉鎮合作法式壓濾壺的製造，也因此而致富。

是不是很棒的故事呢！

時至今日，平均一年在美國可賣出約250萬個法式壓濾壺。今日壓濾壺的標準配備為玻璃瓶身、金屬或塑膠製的手把，以及附在壺蓋上的壓桿。目前全球也有許多知名品牌以製造法式壓濾壺而聞名，使用精心設計的壺具來沖泡好咖啡，相信更能品嚐到咖啡真實而香醇的口感。

然而需要提醒您的是，好的咖啡粉才會讓您的心靈萬靈丹更為完美。這也是大多數Kona Coffee愛好者的獨家絕活。如果你從未試過法式壓濾壺所調理出來的Kona咖啡，何妨一試？想想普羅旺斯老人的故事，他會告訴你法式壓濾壺所調理的咖啡真是他的心情萬靈丹。（完）

☞



Kona咖啡豆分五種等級。