



▼咖啡和奶不同的比例令每杯咖啡各有特式。

## 意式咖啡文化(下)



上一篇介紹了意大利濃縮咖啡(espresso)的由來和分享了什麼是caffè ristretto和lungo, 今篇將會介紹其他由espresso衍生出來的意大利咖啡飲品。Caffè是咖啡的意思。

Caffè macchiato, 通常在餐後享用, 在意大利是其中一種最受歡迎的咖啡飲品之一。Macchiato的意思是“spotted”or “stained”, 據說有一位意大利的吧枱師(Barista), 在繁忙的時候為了分辨那一杯espresso有客人要求加牛奶, 他便在espresso中放一小撮奶泡作記號。因為奶泡比牛奶輕, 可以浮在咖啡面上, 容易看到分別。就這樣espresso加奶泡便演變了caffè macchiato。正統的caffè macchiato是在小杯espresso面放了一層奶

泡, 令苦的咖啡喝起來帶少許奶甜味。美國星巴克(Starbucks)有一款caramel macchiato, 這跟傳統的macchiato截然不同, 它和caffè latte接近, 但在奶泡面上加了一層甜的焦糖。

Cappuccino 通常和早餐享用, 根據Coffee Sapiens書中記載, 這款咖啡在1683年原創於維也納(奧地利的首都), 原創的版本只是filter coffee加cream而已。直至意大利出現了espresso咖啡機之後, cappuccino的定義為espresso咖啡加入同等份量的熱牛奶和奶泡。這個意思據說是咖啡, 牛奶和奶泡的比例應是1:1:1, 但也有人解讀為只是牛奶和奶泡的比例要1:1(50%牛奶和50%奶泡)。



▲Caffè corretto是意大利人的餐後飲品

Caffè latte 通常和早餐享用, latte 在意大利文的意思是“milk”。是espresso咖啡加入比例較多的熱牛奶, 所以通常比較大杯, 喝起來牛奶的甜味更高。牛奶和奶泡的比例是90%和10%。Flat white和caffè latte很相似, 但flat white是澳洲或紐西蘭的發明, 比caffè latte小杯, 但牛奶和奶泡的比例也是90%和10%。

至於經常喝到的美式淡咖啡Americano, 據說在第二次世界大戰時, 在意大利的美軍覺得espresso太過濃郁, 於是要求吧枱師在espresso中加入熱水, 令它稀釋後喝起來和家鄉飲的咖啡濃度相似。這種做法非常簡單, 而現在普遍的



▲Caffè shakerato 搖出來的咖啡。



▲奶、泡、咖啡的不同組合, 變化成不同口味咖啡。

比例是一份espresso加兩份熱水。就是因為它的做法簡單, 所以很多世界各地的咖啡店也有Americano的蹤影。

Caffè marocchino, 應該是這麼多款意大利咖啡中唯一含朱古力成份的飲品。在1900年原創於意大利的Alessandria, 它跟美式的mocha咖啡相似, 但咖啡和朱古力的比例不一樣。正式的marocchino, 是在小玻璃杯中先加入espresso, 然後在咖啡面灑上少許朱古力粉, 再加入打好的牛奶, 最後在奶泡上灑上少許朱古力粉作裝飾。

Coffee with cream, 有些人譯作「維也納咖啡」, 顧名思義它是出

品於維也納, 在香港很少地方可以喝到, 它是一款又簡單但美味的咖啡飲品。將一層厚忌廉(whipped cream)放在espresso面作裝飾。熱的espresso經過凍的忌廉, 在口中一冷一熱、一苦一甜、非常美味! 這是我個人比較喜歡的飲料。

Caffè shakerato, 通常當作不含酒精的「開胃酒」(aperitif)。這款凍飲咖啡可能在亞洲和美加的咖啡店比較少見。shakerato在意大利文的意思是「搖」, 顧名思義這款咖啡需要配合搖晃的動作而製作出來的。將espresso咖啡、蔗糖和冰粒放入雞尾酒搖酒器(cocktail shaker)中搖晃15秒後, 然後倒入雞尾酒玻璃杯中, 倒出來的咖啡飲品自然地分成兩層, 下層是深色的甜咖啡, 上層是較淺色的泡沫, 賣相相當吸引。

最後介紹caffè corretto, 是一杯含酒精的咖啡, 通常在晚餐後享用。Corretto的意思是“correct”, 始創於意大利北部。在一杯熱的espresso加入少許grappa或spirit白蘭地之類的烈酒, 或將酒另上讓客人以自己的喜愛程度調校味道。

眾多的咖啡, 那一種才是你的心頭好!

### PROFILE:

Lily 在香港長大, 曾在美國修畢計算機工程碩士學位和在當地工作, 現在生活在香港, 閒時喜歡鑽研煮食和咖啡, 在My Bowl is Full「廚施煮意」facebook和網頁mybowlisfull.com分享。因家人的關係, Lily對香料、植物和精油特別感興趣。幾年前考獲歐洲精品咖啡協會的咖啡文憑, 平日除了烘豆外, 會安排一些興趣班, 分享咖啡的味道和知識。曾探訪巴厘島的咖啡農民, 了解他們的咖啡種植和生活。Lily相信, 要真正了解和欣賞一杯好咖啡, 需要從它們的生長開始。

