

咖啡品味 旗山慢活

文/ 應中二甲 賴聲漢

旗山，雖然小小的像一塊山中孤島，但是，麻雀雖小五臟俱全。在這個鄉下城鎮裡，一杯好咖啡，可以讓你細細去品味慢活人生。

咖啡，源自於外的舶來品，在這裡也有了一種奇妙的常見性，就好像是生活必需品一樣，幾乎可以在旗山的任何一家飲料店唾手可得。一杯好喝的咖啡對於豆子的品質產地、咖啡師的手法、水、烘焙的深淺、器材都有嚴格的要求。旗山小鄉鎮裡的小間店，對於咖啡也有著小小的堅持。

老街咖啡

坐落於旗山小火車站前方轉角路口，是旗山歷史悠久的老店之一。古建築斑駁老舊的石牆，營造出舊時代氣息，與店內擺放著各式各樣新穎的器材和伴手禮的現代摩登感，形成一種強烈有趣的對比氛圍。設置在騎樓下的露天咖啡座時常會被生長的過於狂妄的盆栽遮掩住，彷彿有道模糊的界線將我們和老街上的行人分隔起來。

咖啡種類繁多，單價隨豆子有所差別，價格十分親民。更值得推薦的是店內的蛋糕類伴手禮。巧克力香蕉捲，外圍的蛋糕味道不甜巧克力香味濃郁，灑上的可可粉更帶出淡淡苦香做為綠葉陪襯，中和了內餡中旗山特產香蕉的甜味，形成一種和諧的味覺互補，即使不搭配飲料也非常適合單吃。

香蕉蛋糕，有著樸實的傳統蛋糕外貌，略帶濕潤的口感，吃得出紮實的雞蛋香味，還透著香蕉清甜的果肉。平時吃慣了色彩鮮豔、濃膩奶油蛋糕，一口香蕉蛋糕，便能品嚐旗山這兒簡單實在的感受。

回鄉咖啡

店裡的氣氛乾淨明亮讓人覺得放鬆，可愛的店貓牛奶總是懶洋洋地趴在門口看著街上的行人，但是偶爾他也會走過來和你互動。店內大部分的手工藝品和擺設，都是年輕女老闆自己親手製作。

菜單中的食物除了甜食外還有丼飯和類似美式早午餐的鬆餅。鬆餅十分香脆，旁邊的副菜有香濃的起司烘蛋、新鮮的馬鈴薯泥混紅蘿蔔、香脆培根、生菜沙拉，各按不同比例混和著鬆餅一起吃下去都能迸出不一樣的美味。

牛肉丼的分量十分精巧，飯上的牛肉片飽含日式醬油較為偏甜的口味，將牛肉汁、雞蛋和食中之母白飯一同與海苔絲和七味粉均勻的攪和在一起，濃濃的日式風情隨著誘人香氣散在空氣中，大口吃進嘴裡搭配一旁暖呼呼的味噌湯，滿足感頓時源源不絕的升起。一大球巧克力冰淇淋豪邁的壓在口感偏硬脆的蜜糖吐司上，潺潺如初溶春雪般流下，搭配上旗山的香蕉特產和季節水果，呈現出華麗壯闊的山狀擺盤。

店內的咖啡豆都是由店家自己烘培和手炒，一杯黑咖啡，可以感受到豆子炒熟後散發出來的原始香氣。由於店裡的食物都是由老闆一個人完成，因此非常適合喜歡度過悠閒午後時光和愛貓的人前往。



學堂咖啡

坐落於旗山國小舊址改建的咖啡店，位置較為僻靜，環境十分清幽。建築物本身充滿了濃濃的日式學堂風格，店內設置的座位大都是原國小老舊的木製課桌椅，低矮的桌椅上刻畫著稚嫩青澀的痕跡，彷彿回到過去看見那個趴在低矮桌上塗鴉的自己。

店內時常會和當地文化或學校配合進行小型展覽或活動，因此擺設也會因為活動不同而有所變動。有時也會請當地原住民朋友來表演小型音樂會，和開設教學煮咖啡等相關課程。吧檯前的座位別有一番樂趣，聞著的濃濃咖啡香，還能一邊欣賞老闆專業的手法。老闆說，一杯拿鐵最正確的比例是深焙黑咖啡與牛奶1:1，因此咖啡上的奶泡夠不夠綿密，關係著一杯拿鐵的成敗。看著這杯拿鐵上細密濃郁的奶泡，和迎面撲鼻而來的咖啡香讓人充滿期待。淺嚐一口，溫熱的咖啡香和細密的奶泡交融在口中釋放出迷人的濃郁香氣，溫潤滑順的口感讓人掉入一種緩慢悠閒的氣氛裡。

老闆特別和當地的地瓜農合作，嚴選旗山在地食材，親自烘焙出香蕉焦糖地瓜燒。地瓜鋪上一層旗山當地特產香蕉，並淋上焦糖增添一股淡淡焦香，香甜地瓜和略帶微酸的香蕉，充滿層次感的甜味。還有，只有在這才吃得到的香蕉乳酪蛋糕，除了本身有趣類似香蕉的造型外，略帶鹹味的乳酪蛋糕，更能凸顯出乳酪濃郁綿密的味道和清新的香蕉香。



總編輯：黃偉菱

副總編輯：林詩蘋

文字編輯：

黃偉菱、陳慧中、陳詩晴、郭鈺玟

盧王傑、陳詩晴、林曉輿、魏君程

辛柏諺、林立智、賴聲漢

美術編輯：丁雅姿

