

品一口美好：

懷舊香醇城市記憶 ——巴登咖啡、 蜂大咖啡

文 / 圖 Liugi

近年來大街小巷中大大小小的咖啡店，已讓咖啡深入台灣民眾的生活，日前台北甚至還被《今日美國報》選為全球十大咖啡城市之一。藍山、巴西、曼特寧都已是本地咖啡愛好者耳熟能詳的產地，嗜飲者甚至開始如紅酒般品味各咖啡莊園的風味差異。

放眼望去一片舶來的咖啡香中，產自本地，專屬於台灣的獨特味道的巴登，或許就是一個值得記下的名字。日據時期，日人就曾在台灣種植咖啡，供應日本消費者。不過隨著日人離台，台灣咖啡產業也荒廢了一陣子。從小就在咖啡豆香中成長的張萊恩，懷著對咖啡獨特的情感，於1984年在雲林縣古坑鄉的荒山蔓草間闢建了巴登莊園，開始培育他的台灣咖啡夢。數年艱辛嘗試後，終於培育出香醇的台灣咖啡，並開啟了巴登咖啡橫跨全省的版圖。若沒有時間走訪雲林古坑鄉的咖啡莊園，親自體會咖啡豆種植、摘取、日曬、烘焙的過程，而只想伴著台灣咖啡香度過一個悠閒的下午，那位在台北天母的巴登咖啡旗艦

店將是不錯的選擇。

而在西門町屹立超過半世紀的蜂大咖啡即是台北咖啡歷史最好的見證。站在不大的店面前，一眼就可瞧見蜂大最引以為傲的立業之本：自家烘焙的各式咖啡豆，及搭配咖啡的各式台灣古早味小點，包括綠豆糕、花生糕等一般咖啡店不會見到的點心，一嚐之下才讓人驚覺跟咖啡竟是如此的搭調。香醇的咖啡搭配濃郁的點心，正是如此迷人的味道讓蜂大五十多年來持續吸引故舊新知絡繹不絕。若想更進一步品味時光的氣息，則務必要走進乍見窄小的店中，會發現其中驚喜不斷。店面雖小，從桌椅到擺設，從牆上的銅板雕刻畫，到堆疊成落的咖啡杯壺與器皿，每一樣東西無不充滿歷史的痕跡，彷彿可見一段段人與人的故事隨著一杯杯的咖啡流過，五〇年代的風華歷歷在目。



巴登咖啡 BARDEN

地址：台北市士林區天母東路
69巷11之4號
電話：+886-2-28734024
服務時間：08:00-23:00



蜂大咖啡 FONGDA

地址：台北市萬華區成都路42號
電話：+886-2-23719577
服務時間：08:00-22:00