

text: 蔡瀾  
photo: 互聯網

# 蔡瀾遊

## Regulars

### 名人專欄



蔡瀾  
著名專欄作家，  
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，  
評論世間人與事，從不買賬。



## 白咖啡

怡保有一樣出名的東西，叫白咖啡。  
咖啡也有白的或黑的？

咖啡豆出自哥倫比亞，是上上選。東南亞的氣候也適宜種植。印尼、越南的咖啡，都很香郁，怡保的白咖啡豆，當地生產。

過程是這樣的，把曬乾了的豆放進一個裝石油的大鐵桶中，下面用木炭，轉動鐵桶炒之。現在已改為機器，感覺上沒那麼好，但其實差不了多遠。

炒時拼命加大量牛油，才夠香。當年新加坡老巴剎的咖啡檔傳說是放了罌粟花的葉子，喝了上癮。白咖啡沒有這種花樣，加入白糖炒完磨粉。

泡咖啡時把咖啡粉放進一個布袋子，滾水沖之，要喝濃的人滾水下得少一點，淡的相反。最後一個步驟便是加煉奶了。

煉奶在香港已經少人用，星馬一帶

還很盛行，有些人還拿來搽麵包吃，煉奶已經很甜，加上咖啡粉本身已加了糖，便不需要再放其他東西。

這裡天氣熱，燙口的咖啡很難即刻喝下去，店裡用印度拉茶的方法，把咖啡由一個銅桶倒入另一個銅桶中減熱，因為從高處倒入，產生了很多的泡沫，上桌時很像意大利的咖啡，但不是用機器打沫的。

我是一個不喝咖啡的人，來到怡保，當然試試。不錯，真香，也無一般咖啡的酸味，如果每次喝到的都這麼有水準，我也不妨改變喝茶的習慣。問題出在普通地方的咖啡，尤其是快餐店的那一杯東西，喝起來像拖地的掃把擠出來的水，真不敢領教。當天去咖啡店聽當地嚮導說是最出名，但是根據老饕，堅持對面那家好過它。什麼是最好？要比較過才知道，沒有時間，所以資料不準，就別亂介紹了。✍

\*本文經蔡瀾先生授權，摘自《痴人說夢》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。