

啡嚐甦醒 台灣咖啡節古坑精品咖啡喚醒靈魂



啡嚐甦醒——2021 台灣咖啡節 11 月於雲林古坑隆重登場，雲林縣長張麗善（右三）與農業處長吳芳銘（右二）主持記者會。

台灣咖啡種植由來已久，早在日本統治時期便引入台灣，圖南產業株式會社在古坑的荷苞山一帶種植了七十五公頃的咖啡，全盛時期有「遠東第一大咖啡工廠」之稱。九二一後台灣精品咖啡市場突飛猛進，不僅咖啡種植版圖遍布全台，品質絲毫不輸國外莊園，尤其雲林古坑更是台灣精品咖啡發展最為蓬勃之地。「二〇二一台灣咖啡節」將於十一月在古坑登場，今年以「啡嚐甦醒」為主題，邀請全國民眾到雲林，品味古坑精品咖啡，喚醒靈魂的甦醒。

雲林縣政府日前在台北一九一五荷造場舉辦「二〇二一台灣咖啡節」記者會，現場配合手沖咖啡飄香及爵士樂團演出，為今年咖啡節活動正式拉開序幕。現場更有二〇二一台灣咖啡節聯名限量商品——卡滋爆米花焦糖玫瑰鹽咖啡口味、蒜香泡菜口味以及黑沃聯名咖啡豆與全國民眾一起分享。

雲林縣長張麗善表示，「二〇二一台灣咖啡節」延續去年開放到夜晚時段，十一月廿日、廿一日及廿七日、廿八日活動至晚間八點，前來的民眾可在燈光及星空的陪伴下，度過令人難忘的咖啡假期。更歡迎民眾在古坑住一晚，走訪古坑秘境的「雲嶺之丘」，可觀賞三百六十度無死角絕美雲海以及美麗的日出；還可走入宛如日本嵐山的「五元兩角」及秘密竹林，是絕不容錯過的美拍景點。

張麗善縣長說，咖啡已經是現代人一日當中不可或缺的一環，無論是早中晚，需要提神醒腦時就可來一杯醇厚香濃的咖啡，「二〇二一台灣咖啡節」也是生活中的提神劑，結合爵士音樂、咖啡、文創、美食與美景，在疫情逐漸舒緩的當下，安排趟「咖啡假期」最為適合！

雲林縣政府農業處長吳芳銘指出，古坑是台灣咖啡

啡的原鄉，除了邀請民眾到古坑享受咖啡，也可以了解咖啡產業文化，此外，透過今年的聯名商品卡滋爆米花口味結合在地的咖啡以及雲林縣產的蒜頭，期望未來能為農產品創造更多可能性。二〇二一台灣咖啡節也歡迎大家來雲林觀光，品嚐古坑精品咖啡。

本次台灣咖啡節聯名限量商品——卡滋爆米花將在咖啡節活動現場、合作店家現蹤，而黑沃聯名咖啡豆更是只有在黑沃咖啡連鎖店及本次活動合作場館：宜蘭神農青舍、臺北草山行館、臺北臺博館一九一五荷造場、臺東故事館、嘉義昭和十八咖啡館、嘉義國王蝴蝶秘密基地等六個場館販售，愛嗜鮮的人千萬不能錯過。此外配合本次活動，古坑店家、飯店民宿業者更祭出各種優惠活動，如劍湖山遊樂園推出「啡」嗜幸福活動，至十一月底前樂園進場優惠，咖啡節期間更安排各種表演及咖啡優惠活動，千萬不能錯過。

【高雄美食攻略—在地美食系列之 112】

平民美食 小盛豐湯包 銅板消費星級享受



小盛豐湯包名副其實飽滿又多汁的湯包。

前鎮區銅板美食「小盛豐湯包」，從發財小餐車起家，早上賣到中午，外帶湯包每日現場手工現桿、現包、現蒸，攬獲附近不少上班族及家庭主婦的心，現在已經在新光三越百貨後面擁有自己的店面，照樣吸引饕客上門，是三多商圈最佳早餐選擇。

比起過去外帶再吃，湯包一冷美味也流失，現在可以現場吃，幸福感十足，也更能享受到湯包真正的美味。店家表示，口味唯一改變的部分是減少油量，讓湯包更清爽一點，也更符合現代人的健康要求。

「小盛豐」餐點種類很簡單，主打的招牌湯包，仍然維手工現做的傳統，不但個頭大，皮薄、多汁、肉餡鮮美、好吃又便宜，把湯包應具有的特色，都能呈現出來，印證了「新鮮食材就是好吃」這句話，沒有腥味與多餘的味道，網路上幾乎是零負評。

「小盛豐」的湯包，豬肉餡飽滿還還看得到蔬菜，調味比較清淡，肉汁中還有甜香口感，湯汁也超多，咬下去必然爆漿，想以最經濟實惠的消費享受到湯包的滋味，來這裡準沒錯，愛吃重口味的可以添加店裡自己炒的辣椒油。

除了湯包，主食就其有炒麵、炒米粉和綜合的米粉麵三種，份量都不小，一般顧客反應醬汁口味比較偏鹹一點，但肉燥炒得很香，拌著稍微乾些的米粉與油麵條恰恰到好處。

湯品有豬血湯、蘿蔔、魚丸等幾種，豬血份量很多，湯頭則偏清淡，煮到不軟不硬的蘿蔔，吃得到鮮甜的原味，加了芹菜調味增加湯的層次感。食量不大的可以點一籠湯包加一碗湯，既經濟又實惠，體會「簡單就是美味」的真諦。（記者／南方亮）