

# 葡萄牙的咖啡文化

## Cultura de café em Portugal

卡文

無論在澳門或在葡萄牙，總能看到葡萄牙人飯後拿着小杯咖啡，高談闊論的景象。他們習慣在餐後或小息時喝上一小杯咖啡，去除口中食物的味道，以及獲取那精神為之一振的清新爽快感覺。葡萄牙人身體力行向人們展示咖啡的神奇魔力，與其說他們熱愛咖啡，不如說他們離不開咖啡更為貼切。繁華如里斯本、波爾圖般大都市，或恬靜如阿連特如（ALENTEJO）的小村莊，一樣可見人們站在高枱前，或坐在路旁的咖啡座，邊喝咖啡，邊與同伴談天說地。咖啡枱上除了飄逸着咖啡的香氣，還有葡萄牙人的人生哲學、政治評論、文學見解以至生活瑣事。

親身到葡萄牙地道的咖啡館，會發現咖啡的名字完全陌生，大家熟悉的美式咖啡、卡布其諾、拿鐵、摩卡等名稱統統欠奉，這是因為葡萄牙人喝咖啡有其獨特的喜好，他們按咖啡、牛奶和水的比例，發展出多種不同的咖啡喝法。若希望在葡式咖啡館準確地點上一杯合口味的咖啡，就要牢牢記住不同喝法的咖啡名稱。

Quer em Macau, quer em Portugal, pode ver-se que, depois das refeições, os portugueses gostam muito de beber café e conversar com os amigos. Um café pode não só eliminar o mau cheiro dos alimentos consumidos, mas também possibilitar que se fique fresco como uma alface. O café já está no sangue dos portugueses, sendo uma parte inalienável da sua vida. Os portugueses também mostram aos outros a maravilha do café. Em Portugal, tanto nas grandes cidades como Lisboa e Porto, quanto nas aldeias, por exemplo do Alentejo, os clientes estão sempre a lotar as esplanadas, bebendo e conversando. Em todo o país é possível encontrar nas cafetarias, não só o aroma do café, mas também a filosofia dos portugueses, bem como críticas políticas, opiniões literárias e até assuntos familiares.

Se estiver em Portugal, pode descobrir que os nomes dos cafés são quase todos desconhecidos, uma vez que não há café americano, cappuccino, latte e mocha, entre outros. De facto, os portugueses têm um gosto muito especial, em conformidade com a razão entre café, leite e água, o povo inventou vários tipos de café. Se você quiser pedir um café com gosto exacto numa cafetaria portuguesa, deve memorizar correctamente os respectivos nomes, caso contrário, o empregado irá servi-lo com uma bica, que é o tipo de café mais popular em Portugal, chamado «Bebe Isto

若不特別指出而單純點一杯咖啡的話，店家一般會端上BICA，被當地人戲稱為“BEBE ISTO COM AÇUCAR”（放了糖再喝這個）的BICA可以說是當地最受歡迎咖啡，即半滿的小杯咖啡，含一份咖啡粉的濃度。以BICA為基礎，可以變化出不同口味的咖啡。分量加至一杯滿的小杯咖啡叫CAFÉ CHEIO，BICA減去一半的水量就是口味極濃的CAFÉ CURTO（ITALIANO）。BICA加一點牛奶就成了PINGO（CAFÉ PINGADO），較易入口，但可別跟在牛奶中只加一點點咖啡，為了給小孩假裝喝咖啡用的CARIOCA混淆。冬日為了保暖和提神，葡萄牙人會在BICA中加入一點白蘭地酒，製作出熱騰騰的CAFÉ COM CHEIRINHO。喜歡咖啡的風味卻不想攝入咖啡因的人士，一定要記住低因咖啡叫DESCAFEINADO。

若想慢慢享受午後的咖啡時光，也可選擇分量較多、與英式茶杯容量相若的中杯咖啡。CAFÉ DUBLO就是雙倍BICA的分量，若覺CAFÉ DUBLO太濃，可選擇有點像美式咖啡的ABATANADO，即一份咖啡再加滿熱水。喜歡咖啡與牛奶比例各佔一半的人士，可選擇MEIA DE LEITE，跟拿鐵有點相似，入口順滑。在葡萄牙還有一種深受歡迎的牛奶咖啡GALÃO，牛奶的含量比咖啡多，滾燙而完美地混合，以水杯盛着，適合早餐時享用，與葡撻是絕妙配搭。



Com Açúcar», isto é, metade da chávena de café, mas o volume de café em pó dá para uma chávena. Tendo por base a bica, os portugueses podem combinar vários sabores de café. Por exemplo, se a chávena estiver cheia, chama-se café cheio; se for reduzida a metade de água, chama-se café curto (Italiana); se for adicionado um pouco de leite, chama-se café pingado. O pingo é fácil de beber, mas não se pode confundir com o carioca. O último só possui um pouco de café. No inverno, a fim de ficarem quentes, os portugueses costumam adicionar um pouco de brandy na bica, isto é, café com cheirinho. Aqueles que gostam de beber café mas não querem a ingestão de cafeína, devem lembrar que o nome deste é descafeinado.

Para desfrutar do tempo da tarde, pode pedir-se um copo de café relativamente grande, tal como o copo britânico. O café duplo é o dobro da bica. Caso o sabor seja muito forte, pode escolher-se o abatanado, isto é, ao café junta-se água quente. Aqueles que gostam de beber metade de café e metade de leite, podem escolher a meia de leite, cujo sabor é semelhante a latte, sendo fácil de beber. Em Portugal, existe outro tipo de café, o galão, no qual se envolve mais leite do que café, sendo muito bom para o pequeno-almoço. Se houver pastéis, será uma combinação perfeita.

葡萄牙的咖啡館大多裝修簡單，且面積較小，很多地道的小咖啡館其實只是一張吧枱加上路旁擺放的幾張紅色塑膠椅子，絕對說不上雅致，卻別有一番風味。當然，葡萄牙也不乏歷史悠久和具歐洲古典氣息的華麗咖啡館，例如位於里斯本已有過百年歷史的CAFÉ BRASILEIRA，親身向世人展示文學與咖啡那千絲萬縷的關係，因著名詩人費爾南多·佩索阿（FERNANDO PESSOA）以前每天光顧而聞名，也是很多有識之士聚會和辯論的地點。現在，店外放置着詩人讀書的銅像和他專用的咖啡桌，以表懷念。客人每天在店外穿梭，詩人卻還是專注於他的閱讀，和享用他那曾念念不忘的咖啡。

Normalmente, as cafetarias portuguesas não têm uma decoração luxuosa. Muitas cafetarias só possuem um balcão e umas cadeiras vermelhas. Embora não possam ser consideradas elegantes, constituem uma paisagem diferente. No entanto, em Portugal, encontram-se também várias cafetarias clássicas e antigas, por exemplo, o *café A Brasileira* de Lisboa que possui uma história de mais de cem anos, expressando ao mundo uma relação incontável entre a literatura e o café. A cafetaria ficou famosa por causa da presença diária do poeta Fernando Pessoa, sendo o lugar ideal para as pessoas realizarem reuniões ou debates. Actualmente, fora da cafetaria, está colocada uma estátua de bronze do poeta e uma mesa de café, de modo a manifestar as saudades do poeta. Por um lado, os clientes tomam café aqui todos os dias, por outro lado, o poeta está sempre atento à sua leitura e ao seu café.



被譽為世界上十大最美麗的咖啡館之一的波爾圖MAJESTIC CAFÉ，本身就是件藝術品，一絲不苟的裝飾和多年堅持的高品質咖啡，讓它成為波圖的地標之一。穿着整齊制服的侍應彬彬有禮地奉上精緻的咖啡和甜點，讓客人彷彿變成葡萄牙古代的貴族。

葡萄牙的咖啡既沒有意式咖啡的精美，也沒有法國的露天咖啡館以浪漫聞名於世，然而，其樸實無華正反映葡萄牙人生活最真實的一面，陪伴當地人走過生活中無數快樂、低潮。即使在最不景氣的時代，幾張塑膠椅子、一杯咖啡，就能讓人提起精神，繼續堅強面對生活，這獨特的人文風景，也許就是葡萄牙咖啡最可愛之處。



No Porto, o Majestic Café é conhecido como um dos dez cafés mais bonitos do mundo, sendo considerado uma obra de arte. A decoração meticulosa e a alta qualidade do café permitiram a esta cafetaria tornar-se um marco da arquitectura da cidade do Porto. Ao olharem os empregados elegantes, vestidos com uniformes, e ao provarem cafés e sobremesas maravilhosas, os clientes podem ter a sensação da antiga nobreza de Portugal.

As cafetarias de Portugal não são tão bonitas como as italianas, nem são tão românticas como as francesas, porém, essas são reflexões verdadeiras da vida dos portugueses, registando as suas inúmeras alegrias e tristezas. Mesmo em épocas mais adversas, uma cadeira e um café podem animar os portugueses, dando-lhes força para continuar a enfrentar a vida. Provavelmente, esse é o ponto mais encantador do café de Portugal, que constitui uma paisagem humanista deste País.