

新夜客

華燈初上
臺北城的夜晚
誰的人生 越夜越美麗？



發現臺北的客式夜生活 我們的 Hakka night



喝一杯

微醺的夜晚

療癒系調酒師的客式酒譜

黃俊儒

苗栗客家人，現經營餐酒館 Cog & J，專情創作具有人文風土故事的調飲，熱愛實驗創新、嘗試跨界合作。曾以傳統客家飲食為酒譜發想的起點之一，完成作品「Hospitality Formosa」獲得 2015 臺灣三得利調酒冠軍。爾後持續鑽研融合客家元素的調飲，例如使用康普茶的發酵特性，挑戰調飲的無限可能。

大安區的夜幕低垂，熱氣纏繞城市不散。下班後，拖著疲憊的身軀緩步前行，忽然，瞧見路旁一間方正、低矮的酒吧，牆上如時鐘的齒輪招牌散發柔光，腦海中的秒針越走越慢，滴答、滴答，直到情不自禁推開狹窄的門，時間終於停下。這裡是 Cog & J 餐酒館，一個由調酒師黃俊儒打造的魔幻世界，是城市中顛沛流離的人們最後的心靈出口。



專訪 - 黃俊儒

採訪報導 / 林心怡 | 照片提供 / 黃俊儒



01 Cog & J 吧台後，店內的工作夥伴正在為當日的營業做準備。

慢下來

踏入 Cog & J，以灰、黑、咖為基調的深色空間展開在眼前，彷彿將人吸進時空縫隙。低調又不失貴氣的 Old School 風格創造強烈視覺，酒品牆上琳瑯滿目的酒瓶令人心神蕩漾。而吧台後，這位施展一切魔法的創造者，是臺北人稱 Jack 的調酒師，黃俊儒。

「我在吧台的時候，是沒有性別的。」黃俊儒溫文地說。客觀是他的原則，一旦摻入主觀意識，給客人的東西就有可能出錯。如同他從不特意提醒客人時間，最好如店門口的時鐘，外界的紛擾停在踏入店內的瞬間，讓客人能在這個空間喘口氣、好好休息。

於是 Cog & J 開業規劃時，從寬敞的座位區分配，到舒適的座椅挑選都經過精心安排；茶與酒都是為人服務的素材，還會考慮到女性生理期，提供熱的飲品，為打造讓

客人絕對放鬆的空間，煞費苦心。「進到這間店的人，我都想告訴他們這三個字——慢、下、來。」夜裡的一杯酒、一碗熱食、一個沉靜的空間，給予傾聽與陪伴，就是黃俊儒心中酒吧的意義。

有一種臺北生活
叫做冠軍調酒師的養成之路。

自 15 歲起，黃俊儒做的工作大多和飲料有關，最早在苗栗的手搖冷飲店偷偷打工，開始對味道和配方間的差異與變化產生興趣，之後遊走在咖啡廳、飯店、複合式餐飲、酒吧間學習，直到 2011 年上

臺北比賽，見識調酒世界的遼闊後，毅然在 26 歲來到這裡拜師，開始系統性地學習調酒。剛來臺北的一年半，他只去過五個地方：公司、酒吧、京站、租屋處，以及附近的麵攤。那是一段艱辛，卻難得可貴、純粹地沉浸在調飲世界裡的歲月。

後來，騎摩托車去吃宵夜成為他唯一的樂趣。凌晨一、兩點下班後，黃俊儒會 Google 臺北所有的宵夜，就算花上一小時車程前往，吃完就回來，仍覺得幸福。然而有一陣子，過於清醒的狀態讓他感到難受。

黃俊儒輕聲說：「全臺北我最心疼的兩個職業，就是賣宵夜的，和晚上開計程車的。」他曾討厭臺北的宵夜生態，想是生活太苦，宵夜場中充斥灌酒舒壓的客人，「這也是我覺得不好的地方，因為他們會沒有拘束地釋放自己。」目睹那些客人酒後的舉止，讓他感慨需要將人安全送到家的司機實在不容易。也是從那時起，他開始喜歡去觀察、描繪各種人物，以調飲創作說出他們的人生。



「我喝過最扯的調酒，是米酒加高湯！」黃俊儒傾身、興奮地說。他在苗栗與朋友吃薑母鴨時，突發奇想買了紅標米酒，再倒入一碗熱騰騰的高湯，變成熱補酒。「但我意外覺得好喝、舒服，而且真的能達到微醺效果。對我來講，當下那桌其實就是一個 Bar。」說到底，喝酒不都是希望彼此能在同一個迷茫的氛圍中同樂？

夜晚到來，人人都在以自己的方式，安放奔跑一日的心靈。有些人獨自坐在陌生人潮來往的鬧區；另一些人，來到像 Cog & J 步調的空間放鬆，無論何種方式，都是為了尋找屬於自己的「慢」。

「如果可以，我想一直給客人這樣子的快樂。」他微笑著，像想起無數客人曾經被療癒的身影。黃俊儒以味道記住客人、以調飲記錄生活，還有更多未知的風味體驗，將透過他的心與手被創造出來。

既然不再滿足於普通風味組合，黃俊儒持續延伸創作的觸手，各地的人文風土、生活周遭的人、事、物，在他心中化為一個又一個的元素飛舞，他十分堅定：「我要創造一個記憶點擊中你！不管好或是不好，你就是會記得它。」苗栗鮮活的客家文化亦是一大養分，從挑戰萃取苗栗標誌性的油桐花風味，到義民祭的熱鬧、元宵撈龍的煙硝，都在他的腦中悄悄化為調飲配方。近來，他更想融合多族群特色，如康普茶會發酵的特性，與客家文化中「保存再利用」的習俗共鳴；帶有鮮味的酸菜馬丁尼調飲也是一個創新的嘗試。

如果可以，我想一直給客人這樣子的快樂。

無論是深夜坐在酒吧、與好友蹲在便利商店門口，再屁孩一點，約在學校門口，躲著教官偷偷淺嚐，百百種喝酒方式，不過是生活的選擇，在哪喝、喝什麼都不需要被侷限。

在黃俊儒的堅持下，打造 Cog & J 餐酒館放鬆、舒適的用餐空間。



為了拍攝商用照片，高標準的黃俊儒細心調整每一處食物位置。

聊回夜晚的酒吧，黃俊儒直言：「其實我們就是作業員。」撇開人的酒吧，宛如無趣的流水線。要真想創造獨特的飲品，都得利用下班時間練習。這對他來說並不難，因為生活不是在調飲，就是準備調飲的路上。「我不可能不調酒啊，就算以後開麵店，我可能還是會用不同形式……」黃俊儒笑著說。

調一杯人文風情的酒

帶著苗栗的慢步調，混入臺北的快節奏，黃俊儒在他的魔幻空間打造令人不捨離去的自在感。對熟客來說，Cog & J 就是口袋中不願分享的私房愛店。「這對我來講是有點奇怪的讚美，雖然很欣慰，但也會想，天啊！」微妙的語氣停頓間，看出他開心的糾結。

他視每個人如城市機器中的小齒輪，認為客人沒有高低之分，全都一樣重要。齒輪後，才是黃俊儒想待的地方，這是他定義的「第二人稱」角度：退居作品、退居顧客身後。黃俊儒不解地說：「每年都有無數冠軍，大家都認得冠軍是誰，但沒有人記得他的作品。」不追求明星光環的他，始終堅定注視在下一杯即將誕生的調飲。

以食材說故事的人

調酒師的養成祕境，不在深夜喧囂的吧台，而是清晨的菜市場、鄉鎮的小路邊，「我喜歡走路，去感受樹下的老人家聊天時，剝花生殼的味道。」黃俊儒以獨特的感官視角，蒐集生活中柴米油鹽的味道，探索把任何東西變成調酒的可能性。

對人停不下的好奇心，是他每次創作的靈感來源。看見路邊忍著腳傷賣玉蘭花的阿姨，轉述為以琴酒為基底、帶有玉蘭香氣的「望春蘭」；與旅遊時認識的花蓮富里調香師，合作混有蜜香紅茶與金針花的「日出花澄」。

成為調酒師後，他發現自己喜歡跟不同職業的人聊天，想像自己從事眼前客人的工作，會是什麼狀態？「調酒這個工作對我來講很有趣，而且永遠都會是新的。」面對客人的第一杯酒，黃俊儒會把所有的調味分配在最平衡的位置，給對方一個機會主動告訴他，想要的味道是什麼？對於如何與客人互動，黃俊儒總能從不起眼的細節著手，引導客人說出自己的故事。

客家暢飲之夜 私房酒譜大公開

一杯杯客家風味調酒，是黃俊儒對生活無止盡的觀察與熱愛，歡迎大家親自嘗試！

客家慶典



白蘭地 45ML
胭脂莓果茶 30ML
香菇風味水 30ML
接骨木糖漿 20ML

依序加入所有材料於雪克杯中，
加冰搖盪後，過濾倒出即可。

落貓狸



威士忌 45ML
鳳梨米釀 30ML
洛神山楂汁 15ML
炭焙烏龍龍眼蜜 20ML

依序加入所有材料於雪克杯中，
加冰搖盪後，過濾倒出即可。

山城札記



伏特加 45ML
新鮮檸檬汁 20ML
冷萃綠茶 30ML
桂花蜜 15ML
草莓奶霜 20ML

依序加入所有材料於雪克杯中，
加冰搖盪後，過濾倒出，放上糖霜即可。

膨風康普茶



琴酒 45ML
康普茶 30ML
東方美人茶糖 15ML
新鮮柳橙片 3片

依序加入材料至杯中，加冰
攪拌，放上柳橙即可。

酸菜馬丁尼



琴酒 70ML
酸菜汁 10ML
不甜苦艾酒 15ML

使用調合杯依序加入所有材料，
加冰攪拌，過濾倒入杯中即可。



微醺的夜
說不完的故事……