

# 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



專訪 - 黃俊儒

採訪報導 / 林心怡 | 照片提供 / 黃俊儒



## 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。





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。

02

## 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。

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。

03



# 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……