



最有台灣味的 東山有機咖啡

採訪・攝影／曾文田

種咖啡已經成為台灣的新興產業。除了南投縣的惠蓀林場、雲林縣的荷苞山之外，台南縣東山鄉的崁頭山，所生產的有機咖啡，算是最有「台灣味」的咖啡了。

東山鄉的傳統農特產品以柳橙、洋香瓜、龍眼、椪柑最為著名，鄉民黃世賢在南勢村崁頭山（海拔844公尺）上，成功種出高品質的有機咖啡豆，為東山鄉的農產品注入新血，已普遍獲得消費者的青睞，「東山有機咖啡」可望成為東山鄉產業的明日之星！

年輕時候的黃世賢，對咖啡其實沒有好感，根本不爱喝，沒想到34歲那年，卻成為崁頭山上唯一的咖啡農，種了20多年的咖啡，「東山有機咖啡」在黃世賢手裏，慢慢地打出了知名度，有愈來愈多

人跟進種咖啡、賣咖啡，讓東山鄉的崁頭山，不時飄散著濃郁的咖啡香，也使南北二路的咖啡迷，特地從台北、高雄，跑到偏遠的崁頭山，一嚐「東山有機咖啡」的香醇美味。

黃世賢說，從不愛喝咖啡，到親自種咖啡，也託咖啡的牽引，咖啡成了他們夫妻的媒人，造就一段好姻緣。原來，黃太太在20多歲時，曾經在台北市信義路經營咖啡館，跟隨日本籍咖啡老師，學藝調煮咖啡，後來因身體健康因素，返回東山鄉間靜養，在乎佑宮（俗稱「仙公廟」）巧遇種咖啡的黃世賢，一個在大都會裏賣過咖啡，另一個在山區內種咖啡，多麼巧妙的速配，所謂「姻緣天註定」，從此以後，黃世賢種咖啡、烘焙咖啡，黃太太調煮咖啡，夫妻倆夫唱婦隨，寓事

業於興趣中，在雲霧縹緲的崁頭山，彷彿令人欽羨的神仙眷侶。

黃世賢指出，崁頭山種咖啡的歷史，早在50多年前的日據



東山有機咖啡農場。



黃世賢自行培育咖啡苗木。



台灣適合咖啡樹生長。



熟透的咖啡果實宛如紅櫻桃。



晶瑩剔透的成熟咖啡果實。

時代，即有東山鄉民曾緣波，曾前往楠西鄉日本人所有的咖啡試驗農場工作，而將咖啡豆種苗攜回東山，栽種在炭頭山「後山」的山林間。曾緣波在白色恐怖年代，受到迫害而入獄15年，出獄後，重回炭頭山區種植咖啡，卻因不諳咖啡的加工方法，而放棄咖啡園，由於缺乏管理，這些咖啡樹自生自滅變成當地的野生樹種。

20多年前，黃世賢夫妻胼手胝足在炭頭山「後山」茄苓九湖，建立一個溫馨的家園，在這片山林地上，原本就留下滿山的咖啡樹，只是沒有人經營管理。當時，國人喝的咖啡，都是從國外進口咖啡豆，黃世賢心想，過去曾種過咖啡，到現在也還存活得很好，眼前這些近似野生的咖啡樹，應該可以開發利用，於是，接手照顧這些先人的遺愛，並尋求與中興大學合作，購進研發的阿拉比卡種咖啡樹種苗，在中興大學的新化林場，進行咖啡品種改良試驗，研究如何在國內栽培高品質的咖啡，但後來實驗中止，僅留下2株咖啡樹苗。黃世賢便將僅剩的咖啡樹苗，帶回東山炭頭山的後山種植。

根據資料顯示，北回歸線至南回歸線之間的地區，最適合咖啡樹生長，由於東山炭頭山的緯度、

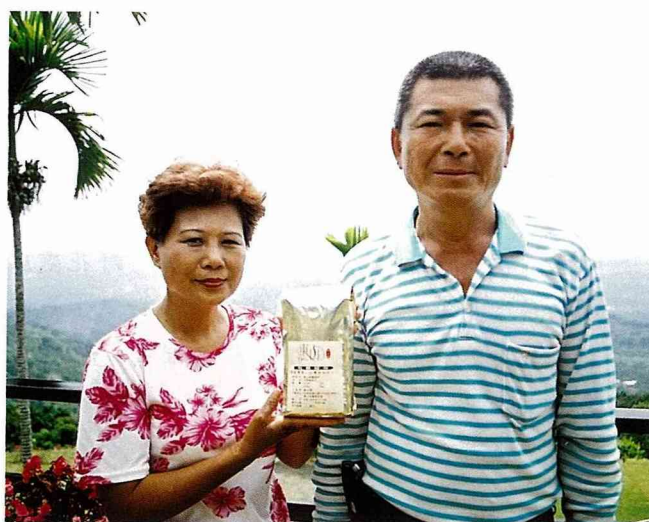
海拔與中南美洲咖啡產地相同，適合咖啡樹的成長；也因東山炭頭山的位置，較台灣其他的咖啡生產區的位置偏北、海拔較高，因而咖啡豆的品質也較佳，口感香醇、味甘、不澀不苦。

黃世賢強調，種咖啡需有半日照的環境，東山炭頭山的後山非常適合，加上曾文水庫可以調節濕度，夏涼冬暖的氣候條件，為咖啡事業開啓成功的先機。在不破壞天然環境的前提下，黃世賢久久才施用一次有機質肥料，以致咖啡樹長得很好，也才能長出結實的咖啡果實。除採有機栽培外，咖啡豆採用手工調製及烘焙，耗工費時，風味絕不比進口咖啡遜色。

咖啡樹的樹高，可達4-6公尺，為了管理與採收方便，逐漸改良以低莖栽培法，將樹莖壓低至2-3公尺高。咖啡樹種定植後，經成長2-3年，在3-4月間，即會開出白色的花朵，帶有淡淡的茉莉花香味，花期僅有3-5天，花朵凋謝後，會開始結長呈鮮綠色的幼果，隨著果實漸漸成熟，而轉暗綠、變黃，到成熟採果期，再轉變為紅色。熟透的咖啡果實，宛如紅櫻桃，果皮內有略帶黏性的甜果肉，果肉再包裹著綠色的小豆，即一般所謂的「咖啡豆」。

目前，最主要栽種的咖啡樹種，有阿拉比卡咖啡樹、剛果咖啡樹（或稱「羅布斯塔種」）、賴比瑞亞咖啡樹等三原種，又可細分為數十個品種，因此，咖啡會因品種、產地、品牌的不同，而有各自不同的風味與特性。

栽種在海拔高地的咖啡樹，平均一年可收穫一次，普通地帶為二穫，熱帶低地則有三穫。產於高地的咖啡，品質上較好，又稱「高地種」或「高地產」。咖啡樹在低地較容易生長，但品質不佳；而在涼爽高地上所生產的咖



黃世賢夫婦種咖啡、賣咖啡。



咖啡族偏愛有台灣味的咖啡。(左)

啡，品質相當優良。

成熟採摘下來的咖啡

果實，經過一番處理成為生咖啡豆後，需要經過烘焙，才能使咖啡豆呈現出獨特的顏色、香味與口感。烘焙時，最重要的是能將咖啡豆的內、外側，都能均勻的炒透，而不過焦。黃世賢強調，咖啡的味道80%是取決於烘焙，依照各人對咖啡的偏好，選擇烘焙的程度，有人喜歡淡淡的清香，也有人偏好濃濃口味，甚或獨鍾焦味、酸味；雖然烘焙功夫是沖泡好喝咖啡最重要，也是最基本的條件，但是，消費者所喜好的，可不是單一口味，如果要細心地招呼重要的客人，就必需準備多種口味的咖啡，才是上上之

策，惟準備的種類多、數量多，就不得不注意到保鮮問題。

東山有機咖啡農場所栽種的咖啡樹，屬於阿拉比卡咖啡樹，由於農場

位置分佈於海拔700多公尺的山坡地，高度適中，且處於北回歸線上，最合乎咖啡主要的生長帶。農場環境背山（崁頭山）面水（曾文水庫），朝陽可以充分照射，午後不久，大部份的咖啡樹種植區，陽



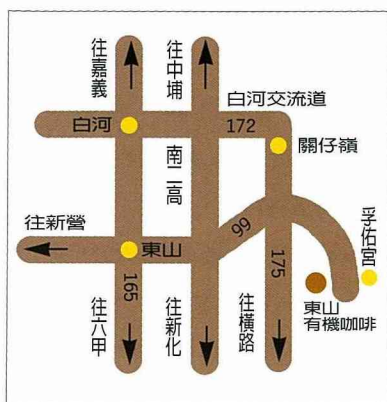
光已經被山脊遮斷，隨時會飄來雲霧、雨水，以滋潤咖啡樹成長所需的環境。

在栽培管理上，黃世賢採用有機栽培，堅持不用化學肥料、不噴灑農藥、除草劑，植栽間又採取較大間隔，所以，咖啡樹成長良好，生產出來的咖啡，品質香醇濃郁，不酸不澀，咖啡因也低，決不輸給任何號稱高級的品牌，可以稱得上是優質咖啡。

東山有機咖啡20多年的奮鬥史，短短的隻字片語，不能言盡。如果您投入10年或20年的時間，只為了一件沒有成功把握的生產技術，您會持續堅持嗎？黃世賢的「東山有機咖啡」，在稍有成就後，也帶動附近林地主人，投入生產有機咖啡的行列，也許有朝一日，「東山有機咖啡」會成為世界級的咖啡產地！

黃世賢為方便咖啡族不必跋山越嶺，就能喝到優質的「東山有機咖啡」，於今年春天，將深山中的咖啡屋，遷建到孚佑宮前的道路旁，此處居高臨下，視野非常遼闊，白天氣候晴朗時，可見到嘉南平原城鄉、田園的景觀，甚至遠及台灣海峽、嘉義布袋漁港；夜晚則遠眺嘉南平原燦爛的萬家燈火美景，以及中山高速公路、南二高往來車流光束的美麗夜景，都一一收入眼簾。

有機會走訪東山鄉時，您應該到東山有機咖啡農場，親身體會一番滿山翠綠、鮮花處處的情境；磨豆機打碎咖啡豆的清香散溢，虹吸杯裏的熱水慢慢沸騰，濃濃的咖啡香充塞在屋裏室外，如果時機得宜，雲霧縹緲環繞您身邊，淺嚐一口濃郁香醇的「東山有機咖啡」，陶醉在自然的懷抱中，世外桃源何必遠尋他鄉！
東山有機咖啡 電話 (06) 686-2758。



東山有機咖啡位置圖。