

阿里山的台灣咖啡

採訪・攝影／曾文田

協助單位／嘉義縣中埔鄉農會
豆賞台灣咖啡農莊



李光耀自產自銷「台灣咖啡」

這幾年，美式咖啡連鎖店大舉進駐台灣後，喝咖啡幾乎成為全民運動。台灣喝咖啡風氣之盛，可由每年進口



400~500億元咖啡產品看出端倪；其實，台灣自己也生產咖啡，南投縣仁愛鄉的惠蓀林場、雲林縣古坑鄉的荷苞山、嘉義縣中埔鄉的阿里山脈，以及台南縣東山鄉的崁頭山，都有國人栽種生產很有「台灣味」的咖啡。

近年來被媒體炒得火熱的「阿里山咖啡」，儼然已成為一顆最亮眼的休閒產業明星！據「豆賞咖啡農莊」的李光耀指出，中埔鄉阿里山咖啡的歷史，須遠溯自西元1884年時，英國人將咖啡引進到台灣，到1942年的栽培面積，已達1000公頃，曾是世界咖啡重要產區之一。屬於阿里山山脈中埔山區的中埔林場，在日據時代，即已是台灣主要咖啡的產區，面積廣達100多公頃，採收後的咖啡豆，乾燥處理後即輸往日本。

而後爆發太平洋戰爭，日本戰敗，咖啡市場受到嚴重打擊，導致咖啡產業逐漸沒落，甚至乏人問津，如今，在中埔鄉境內中崙、澗水、內埔（社口）的荒野山林間，仍然可以發現很多當年被遺棄的原生種咖啡老樹，這些缺乏人工管理的咖啡樹，每年依舊開花、結果，紅豔像似小櫻桃般的成熟咖啡果實，吸引棲息在山林間的鳥類、

松鼠等前來覓食，當牠們吃下咖啡果實後，四處散播繁殖咖啡種子，50多年來，已馴化成為中埔山區普遍的野生樹種，在森林生態中，扮演一定之角色。濃厚的咖啡歷史，賦予「阿里山台灣咖啡」獨特的產業風貌。

中埔鄉內15位農友在中埔鄉農會輔導下，重新找回原生咖啡的植栽來栽種，並於92年3月間共同組織「咖啡產銷班」，面積約20公頃，主要栽種於阿里山山脈600~800公尺的山林間，由於位處中高海拔，咖啡豆的品質，自然較低海拔優良，且風味比較甘醇濃郁。

李光耀原本栽種龍眼與檳榔，近年配合政府農作轉型，於民國88年嘗試在檳榔、龍眼園中，栽種由中埔山林間找到原有的「阿拉比卡」（Arabica）品種咖啡樹苗，並以有機栽培的方式



咖啡樹上結滿果實



咖啡的果實、生豆與熟豆

種植管理，經過3~4年不斷地研究與改進，才慢慢擴充面積，增植到目前的17公頃。李光耀在中埔鄉的

阿里山（台18號）公路旁，另闢設「豆賞台灣咖啡農莊」，以方便慕名而來的「咖啡族」，享受道地的「阿里山台灣咖啡」。

李光耀說，「豆賞台灣咖啡農莊」堅持有機栽培管理，咖啡品質早已獲得學者專家、咖啡業者、消費大眾們一致的肯定與讚賞，為確保「阿里山台灣咖啡」的品質，採取自產自銷的方式，消費者必須親自前往「豆賞台灣咖啡農莊」，保證有意想不到的驚喜！

咖啡樹的樹高，可達4~6公尺，但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，經成長約2~3年，在2~3月間，即會開出白色，酷似茉莉花的小花朵，且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，進入9~12月，由暗綠變黃，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，果肉再包裹著淡綠色的小豆，即一般所謂的「咖啡豆」。成熟的咖啡果實，為追求完美的品質，均用人工一粒一粒採摘下來，經過機器脫去果皮處理，成為生咖啡豆後，需要

再經過水洗、曝曬、脫殼、烘焙等處理手續，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。

李光耀強調，咖啡的味道80%是取決於烘焙，烘焙功夫是

沖泡好喝咖啡最重要，也是最基本的條件，依照各人對咖啡的偏好，選擇烘焙的程度，如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。

「豆賞台灣咖啡農莊」生產的咖啡，從培育栽種到加工烘焙，整個生產過程，全由農民一手包辦，因此，咖啡農非常珍惜這項大自然所賜予的資源，而加以妥善維護管理，努力管理咖啡園，並將咖啡賦予台灣風味，研發出十足具有本土性、草根性的「台灣咖啡」，是「產業文化化」、「文化產業化」，獨具觀光價值與地方特色的農特產品。

有機會路過阿里山公路吳鳳廟前的「豆賞台灣咖啡農莊」時，不妨停車下來歇歇腳，除了可以品嚐純正優質的「台灣咖啡」，還可以順道至咖啡園，親身體會一番滿山翠綠、鮮花處處的情境！



來一杯純正優質的「台灣咖啡」



檳榔園轉作咖啡樹

豆賞台灣咖啡農莊

地址：嘉義縣中埔鄉社口村77-3號

電話：(05) 2537997 / 0919168677



(印花)

好康大相送：

剪下印花，與寫上姓名、地址，並貼妥10元郵票的回郵信封，寄豆賞台灣咖啡農莊，即贈送「豆賞台灣咖啡」方便包試用。