



採訪攝影／曾文田



■巴登有機咖啡通過
MOA 認證。

■似小櫻桃般可愛
的台灣咖啡果實。



(巴登咖啡／提供)

到雲林古坑荷苞山 品味台灣咖啡

「如村姑般的純潔」

喝 咖啡是台灣休閒文化的一環，國外的咖啡連鎖店相繼進駐台灣，爭食這塊大餅。「台灣也產咖啡！」許多人聽到這句話，都會感到驚訝。真的嗎？產地在那裡？口味如何？什麼人在種？

事實上，目前台灣有多處種植咖啡的地方，包括南投國姓鄉惠蓀林場、花蓮瑞穗鄉瑞穗農場，以及雲林古坑鄉荷苞山農場等地。

打開台灣咖啡史，據在雲林縣古坑鄉荷苞山經營台灣咖啡近20年的「巴登咖啡」負責人張來恩指出，台灣從何時開始生產咖啡，確切的年代已不可考，真正量產、外銷，應該在日據時期，日本人發現雲林古坑地區很適合栽種咖啡。於是包括荷苞村、樟湖村、桂林村、華山村等村落，海拔在400-700公尺不等的山區，種植了滿坑滿谷的咖啡樹，因此，荷苞山又名「咖啡山仔」，樟湖村也有一個聚落，舊稱「咖啡腳」。



■巴登咖啡荷苞山總店。

當時，荷芭山的台灣咖啡以人工採收後，就運送到位於斗六市的咖啡工廠（今雲林縣政府審計室），進行洗清、去皮、去殼、烘焙等加工過程，外銷英、美等國家，曾經是遠東地區最大的咖啡加工廠。但是，第二次世界大戰後，日本戰敗，荷芭山、樟湖、桂林、華山的數百公頃咖啡園，國民政府在政策鼓勵下，轉由經濟農場接手繼續發展。60年代曾是台灣本土咖啡的全盛期，經濟農場附近有很多農家種咖啡，賣給經濟農場的咖啡加工廠，然後外銷，當時，大批工人採摘櫻桃紅的熟果實，或是將去果皮後的米色果核曝曬於大地的光景，可說盛況空前。

後來，因為農業成本提高，且經濟農場不了解銷售管道，缺乏咖啡市場，當時台灣人沒有喝咖啡的習慣，在收入不敷以人工採收成本下，經濟農場廢耕，咖啡工廠關閉，台灣咖啡也走入歷史。



（巴登咖啡／提供）

■結果纍纍的咖啡豆。

曾當選全國十大傑出農民的張來恩，是古坑當地人，從小跟著祖父、父親經營小面積的咖啡園，後來，因咖啡園的收益無法維持生計，而改種柳橙、竹筍等作物。自稱「看著咖啡長大」的張來恩說，在很多人還不知道咖啡是何方神聖時，他就喝過用磚角磨去外殼、大鍋烘炒、石磨研磨、茶壺熬煮出來的咖啡。

張來恩自孩童時期開始，目睹咖啡種植的景況。春天來臨時，滿山滿園飄逸著似茉莉花香的白色花朵；入夏後，綠、黃、紅色的咖啡漿果，在雨後陽光的照耀下，閃爍著晶瑩剔透的光澤；冬季時，聞著剛採收、加工烘焙撲鼻的咖啡豆香。



（巴登咖啡／提供）

■咖啡開出美麗的白花。



■咖啡果實仍靠人工採收。

（巴登咖啡／提供）

因此，對咖啡一直懷有特殊濃厚的感情。長大後，張來恩在平日農閒時，即廣泛吸收咖啡相關的知識，包括種植、烘焙、沖泡等。

民國73年，張來恩體會出台灣生產咖啡上游的空白，興起他整頓廢耕咖啡園的念頭。他決意從最原始的育苗開始，從栽種、收成、烘焙，完成自己摸索，幾經思考、嘗試的過程中，領悟咖啡烘焙，一再試驗而得以掌握咖啡生產品質。在咖啡果實成熟採收後，經過去果皮、分離果膠、乾燥後，再丟內殼，而成核果，亦即咖啡原豆，一般所說的「生豆」。早期咖啡文化並未普及，咖啡消費仍屬小眾人口，完全是靠著一份執著與熱誠，支持渡過慘澹的歲月。74年，由於張來恩對種植咖啡的投入與辛勤，榮獲全國十大傑出農民，而生產研製的咖啡，亦獲得食品評鑑的金牌獎。



■台灣咖啡以阿拉伯種為主。



■張來恩接受本刊專訪（曾獲全國十大傑出農民）。



張來恩剛開始栽種收穫的咖啡豆，主要是批發給飲料工廠，近年來，發揚光大採全方位經營，只要是與咖啡有關的，從上游的種植栽培、烘焙、銷售，都一手包辦。他靠著經驗摸索出種咖啡的方法，同時還加入新的觀念，有計劃地生產「有機咖啡」，不噴洒農藥，不施化學肥料，保障消費群的健康。

為了讓更多人品嚐到台灣本土生產的咖啡，最直接的方法就是開咖啡店。82年，張來恩在原產地荷芭山的觀光景點地母廟旁，開設「巴登咖啡專賣店」。又在台北天母、高雄、台中、南投埔里、彰化等地，共開了六家聯鎖店，也是以自家產的台灣咖啡為賣點。

根據農業文獻的記載，民國45年，農委會前身的農復會曾聘請美國專家來台指導咖啡種植技術，對台灣咖啡進行鑑定，美國專家認為台灣咖啡甘醇，不輸給中南美洲咖啡。隔年，台灣咖啡在美國農產品展覽中，贏得銀牌獎，獲得國外專家的肯定，已故農復會主委蔣夢麟博士，曾以「如村姑般的純潔」，來比擬台灣咖啡。

台灣本土咖啡在巴登咖啡開疆闢土下，重新燃起古



往荷芭山途中欣賞果樹綠色隧道。

華山地區陸續出現多家露天咖啡廳。



香醇的台灣咖啡。

張來恩研發的咖啡果凍。

坑鄉山區農民復興台灣咖啡榮景的鬥志。落難於林間草叢的殘存咖啡樹，一夕間變成搖錢樹。

「咖啡腳」聚落的居民，因茶葉連年不利，且擔心加入WTO後，會雪上加霜，村內居民靜極思動，最近發起農業開發促進會，希望政府有關單位能幫忙，找回失落的咖啡文化。

樟湖國小為喚醒居民的咖啡前塵往事，在校園內栽種咖啡樹，作為學生的戶外鄉土教材，期望從小學教育開始，再擴展至恢復「咖啡腳」美名。

桂林、華山二村，因擁有高聳地勢的優點，可以遠眺嘉南平原，最近出現多家

露天咖啡廳，一致看好台灣咖啡市場。

荷芭村有一村民，將檳榔園改為咖啡園，計劃朝咖啡教育農園的型態經營，安排遊客春天賞咖啡花，秋冬聞咖啡香，讓遊客DIY採咖啡果、加工烘焙，以產業帶動文化，創造經濟生產外的高附加價值。

近年來，台灣本土文化意識覺醒，人們對台灣本土產品重拾信心，促使古坑鄉的整個咖啡相關產業都動了起來，稱之為「台灣咖啡的故鄉」，最恰當了。台灣咖啡在張來恩用心推廣下，一點一滴打開了知名度，其辛苦過程，令人感受深刻。

看著台灣咖啡銷售通路長紅，咖啡專賣店生意愈做愈好，張來恩計劃未來以契作方式增加產量，除了光大「台灣咖啡」外，他最大的夢想，是成立一座「咖啡博物館」，讓民眾認識台灣的咖啡文化！

圖