

充滿綠意及飄香的咖啡庭園

文圖／陳秋伶

「公司後院種了一棵咖啡樹。」

「是哪一棵啊？」

「就是那棵結著紅紅果實的樹啊！」

「那紅紅的果實經過一道道的處理過程，最後就成了一杯杯香醇的咖啡。」

自從知道公司後院種了一棵咖啡樹之後，開始覺得咖啡樹是如此的親近，不再認為它只種在遙遠的赤道地帶。

台灣是怎麼開始種植咖啡的呢？聽說100多年前，基督教的傳教士為了來到亞洲地區也能喝到咖啡就開始種咖啡樹。台灣、海南島、雲南地區都算是中國地區較早種咖啡的地方。

早在20年前，花蓮縣舞鶴一帶的咖啡就小有名氣，那時至花東遊玩的顧客，經常可以買到道地的台灣咖啡。自從921地震之後，雲林縣政府積極推動古坑的咖啡，成功打響了台灣咖啡，讓雲林的農業找到第二春。

咖啡一般種植要3~5年才能收成，而且生長很慢，從開花到結果約需9~10個月。

台灣的咖啡樹每年2~4月開花，花期很短只有3~7天的時間，咖啡花為白色小花，有股近似茉莉的香味。咖啡花謝了之後會結出綠色的果實，直到農曆中秋過後咖啡豆由綠轉紅時就開始收成。

台灣咖啡豆的種植地區包括了南投蕙蓀、雲林古坑、嘉義阿里山、台南東山、花蓮瑞穗、屏東山地門等地。

陽光是促使樹木成長及果實成熟之必要條件，但是種植咖啡樹還必須有適當的遮陰，所以咖啡園四周會種植不同的遮蔭樹。

現今的咖啡品種約百餘種，都來自於阿拉比卡咖啡、羅布斯塔咖啡，以及Liberica咖啡這三大原生種，分別產於不同的國家。

Arabica屬於高原栽培，產量約占世界總產量的70~80%，具有特別的香味及酸味。一般，高地豆較低地豆的品質佳，不耐病虫害、產量少，因而售價較高。

Robusta屬於低地栽培約占世界總產量的20~30%，較無香氣，是即溶咖啡的主要原料。Liberica屬於最低地栽培，除少數生產國自己消費外，只有部份歐洲人飲用。 

巴西—全世界最大的咖啡生產地



巴西咖啡占全球三分之一的生產量，品質並非特等，但適合用來混合其他咖啡用，其中最出名的就是山多斯咖啡，它的口感香醇，中性，可以直接單品飲用，或其他種類的咖啡混合成好喝的綜合咖啡。

成熟的咖啡果實，一顆顆紅紅的又被稱之為咖啡櫻桃。採收後將果實內的兩顆生豆取出，去除果肉外皮，利用水洗或自然的曝曬方式，精製成咖啡生豆。

咖啡生豆再經過炒豆過程。炒豆技術及時間是決定咖啡風味、香味及色調的重要因

素。

一杯好喝的咖啡令人心曠神怡，精神百倍。

咖啡庭園

材料：咖啡苗、咖啡豆、奧利多、嬰兒淚、麻布袋、牛皮紙、蠟紙、乾銀柳、小白石

作法

A

1. 喝完水的小寶特瓶2個用雙面膠黏起來。
2. 寶特瓶底部加牛皮紙(小)用雙面膠黏起來。
3. 牛皮紙(大)外加蠟紙後套在寶特瓶外，花器完成了。
4. 利用咖啡豆、小白石及白膠，在花器上裝飾成幾朵小花。
5. 一個小寶特瓶內種奧利多，另一小寶特瓶內的後面種咖啡苗，前面種嬰兒淚。
6. 瓶口利用2.5公分寬的麻布條圍一圈作裝飾。



先將2個小寶特瓶剪成適當高度



利用透明膠將2個小寶特瓶黏起來



小寶特瓶底座加上(小)牛皮紙後貼上雙面膠



(大)牛皮紙外面貼上蠟紙後包在小寶特瓶外圍



蠟紙上加白膠黏上咖啡豆及小白石裝飾



發泡煉石上加一張不織布後加上培養土



2個小寶特瓶中一個瓶內種奧利多，另一寶特瓶內後面種咖啡苗前面種嬰兒淚，瓶口處加一條2.5公分寬的麻布



B

1. 第三支寶特瓶剪成約7公分高度。

2. 用麻布袋包好寶特瓶後，用綠色、紅色及米色拉菲草綁成蝴蝶結。

3. 寶特瓶內裝咖啡豆(用家中過期的咖啡豆即可)。

C

1. 利用乾銀柳及24號鐵絲，編成一張具自然風的墊子。

2. A+B+C即完成一座有咖啡樹又有咖啡飄香的庭園。



乾銀柳用24號鐵絲編成一片自然風的竹墊，種好的植栽及咖啡豆擺上去就ok了

伯朗講座 歡迎參加

地點：伯朗咖啡館
(北市南京東路二段218號3F)

主講人：陳秋伶

10/22 (六) 14:00~16:00

萬聖節作品

12/03 (六) 14:00~16:00

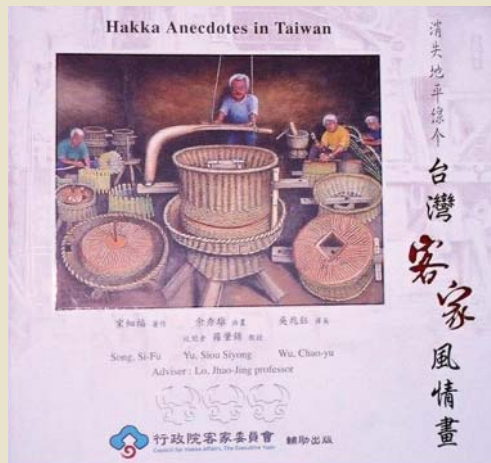
聖誕節作品

消失地平線

台灣客家風情畫

定價：1000元

宋細福/著 余秀雄/油畫
吳兆鈺/譯英



「消失地平線个台灣客家風情畫」，是客家人一甲子前之真實生活故事，也是作者身歷其境的史實。由作者根據史實潛心寫作，書中54幅油畫是由素人畫家余秀雄先生以寫實方式所完成，並經留英博士吳兆鈺英譯，期使本書所載之史實能傳揚全世界。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591