

野生咖啡簡單測

龔冠寧¹、蔡佳彬¹

你一定知道的世界性飲料—咖啡

咖啡(*Coffea arabica* L.)是茜草科(Rubiaceae)咖啡屬(*Coffea*)的植物，是一種世界性的飲料。咖啡在臺灣1年有將近新臺幣700億的商機，每人平均1年要喝掉130杯的咖啡，而且需求量逐年在攀升。當飲食逐漸西化，或者說食物的來源與種類多樣化的同時，咖啡做為飲料伴隨著漢堡、三明治、比薩等一同在餐桌出現，甚至成為在工作閒暇之時，短暫小憩不可或缺的角色。Coffee Time在臺灣儼然已經融入我們的日常，變成了一種流行，一種時尚，甚至是一種生活步調。

為什麼要幫咖啡打分數

打分數？為什麼要替咖啡打分數呢？不單是評斷它的好壞優劣，為的是在咖啡世界中建立一種對話頻率。當你聽到某個農場或業商說，我家有一批很厲害的咖啡豆，味道很好、香氣很棒，這聽起來很有道理，但缺乏的是一個客觀的標準。無論是風味的好、品質的好或是擁有特殊的香氣，這些描述都是需要被說明和定義的。一批好的咖啡豆經過適當的處理、烘焙、沖煮之後，最終還是入口飲用才算數，因此我們的嘴巴和鼻子，變成最直接、嚴格的感知器。要給予咖啡一個客觀的描述，必須透過綜合性的考量替咖啡打分數，建立咖啡的共同語言，因此我們需要來替咖啡打分數。

栽種森林下層的咖啡在近20年間發展迅速，成為農場或是觀光旅遊地區發展的一種特色，而政府與民間相關單位也持續地推動且輔導林農，轉作一些已許久未耕作的檳榔園、果園，除了林地的利用與活化之外，也能增加獲利收入。

開始杯測

本次蒐集來自106年六龜試驗林南鳳(海拔1,000 m)與扇平(海拔600 m)等地區，藉由天然下種、沒有經過人為干擾與施肥經營的成熟咖啡果實樣本，與屏東地區平地人工林(海拔100 m)栽植試驗，以及國姓咖啡(海拔800 m)，共9個樣本的咖啡樣本進行測試，舉辦一場簡易杯測會，每一組樣本皆於當日上午完成烘焙，並於下午實際杯測。

味覺和嗅覺的評定，是一種官能品評方法，每一個人對於味道都有自己的喜好，如何在主觀的感受中找尋客觀標準、給予適當分數，不是一件簡單的事，但藉由訓練和引導進行學習，人人都能夠進行杯測(coffee cupping)。有關杯測禮儀及標準，參考美國精品咖啡學會(SCAA)標準節錄部分如下：

1. 杯測的禮儀

1. 沒有干擾且禁止交談或影響他人判斷。
2. 避免在過於疲勞的狀態下進行杯測。
3. 禁止噴灑香水、精油等各種會影響到味覺的芳香劑。

¹ 林業試驗所·六龜研究中心

4. 避免進食後立即杯測。
5. 專注於你的感知。

II. 杯測的標準

1. 樣品需烘焙後24小時內杯測完畢。
2. 焙度為淺至淺中焙的程度，SCAA咖啡烘焙色卡值為豆55/粉63。
3. 烘焙時間為8~12分鐘。
4. 用攝氏約93°C的水溫浸泡咖啡粉。
5. 注水後4分鐘開始進行樣本各項目之評分，直到溫度低於21°C為止。
6. 杯測品嚐項目包含(本次給分項目)：(1)乾香氣(Fragrance)、(2)濕香氣(Aroma)、(3)風味(Flavor)、(4)餘韻(Aftertaste)、(5)酸質(Acidity)、(6)體脂感(Body)、(7)平衡感(Balance)、(8)一致性(Uniformity)、(9)甜度(Sweetness)、(10)綜合考量(Overall)。

天然林與人工林的咖啡

藉由2位咖啡工作者引導與六龜研究中心9位測試人員進行咖啡杯測。結果顯示咖啡工作

者與測試人員的杯測分數差距多數在1~2分之間(表1)，透過咖啡杯測的教學與引導，參與杯測的人員也能迅速為自己所產的咖啡豆進行品評，建立起全世界共通的咖啡語言(圖1~6)。

若僅以咖啡工作者的杯測分數來看，天然所產的咖啡豆中，南鳳地區的杯測分數最高為83.5分，並且每一個樣本都能超過80分，可歸屬於商業咖啡中所定義的精品咖啡標準(杯測分數 ≥ 80 分)；扇平地區的咖啡豆則為79.82分，尚未達精品咖啡的標準。於人工林下種植的咖啡豆單一樣本也有80.5分的水準，做為參考比對的國姓咖啡則為82分。從結果中我們可以發現，同屬天然林所生產的咖啡豆，海拔較高的產地(南鳳)，擁有較高的分數，同時亦代表擁有較好的品質。此外，以臺灣的天然環境而言，小面積栽植並持續經營管理的咖啡，無論是海拔高低，皆能有不錯的風味表現。藉由杯測的結果我們發現，南鳳地區的咖啡，已經具備市場上臺灣所產咖啡豆的品質和水準，以及投入咖啡市場的潛力與價值，這樣的結果是令人振奮的。



圖1 與咖啡工作者進行經驗分享對談。(龔冠寧 攝)



圖2 杯測的禮儀、程序及標準說明。(龔冠寧 攝)

表1 南鳳、扇平與屏東地區之咖啡杯測分數

地區	南鳳A	南鳳B	南鳳C	南鳳D	扇平A	扇平B	扇平C	屏東	國姓
測試最高值	83.00	83.75	86.75	90.50	87.00	88.50	87.75	87.25	-
測試最低值	75.00	72.00	80.00	80.00	75.00	75.00	69.50	73.00	-
測試平均值	77.71	80.13	82.63	85.21	81.04	80.49	78.75	80.17	-
咖啡工作者	82.75	83.75	83.88	83.63	80.50	79.13	77.75	80.50	82.00

註：本次進行樣本盲測後再行公布咖啡產區，國姓咖啡樣本僅由咖啡工作者進行測試給分。



圖3 杯測實際操作一秤重與磨粉。(龔冠寧攝)

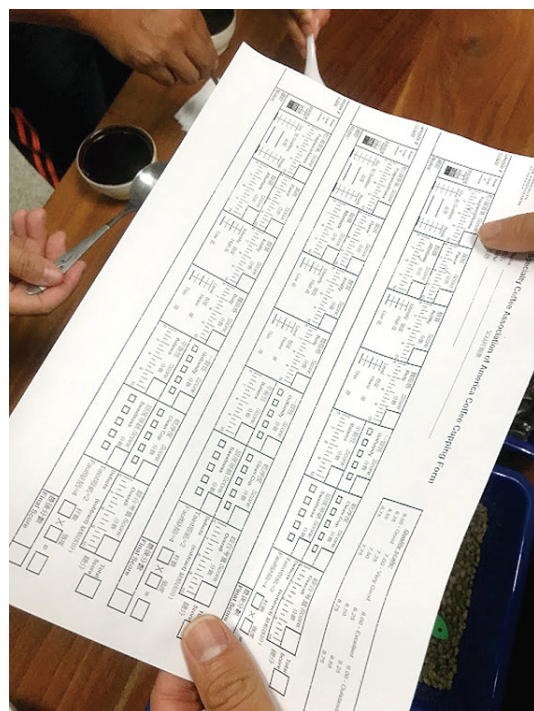


圖4 咖啡杯測表填寫說明。(龔冠寧攝)

茶可以天然，咖啡當然也行

六龜地區的臺灣山茶有小面積天然分布的族群，在沒有受到人為的干擾的情況下，有著純淨的自然風味，當地居民更稱呼其為特殊的「野味」，每年總是有不少喜好

野生山茶的客群追逐，即使要價高達新臺幣5,000~6,000/斤，仍然吸引不少品茶名士爭相收購。不少當地居民已經開始以不施肥不打藥的自然農法經營，久而久之亦成為在地的高經濟價值作物。

那咖啡呢？扇平過去曾經有咖啡引種栽

植的紀錄，長期下來已經逐漸擴散至試驗林的各處。扇平、南鳳一帶有不少天然更新的咖啡樹生長於天然林或人工林下，咖啡成熟的果實更成為臺灣獼猴的零嘴，試想如果這樣天然的有機咖啡能夠做為飲料，想必也是相當有賣點的六龜特產之一，因此鑑定這樣天然野生的品質和風味是有必要的。

野生咖啡的未來

咖啡產業在臺灣不單是商業的經營考

量，涉及層面擴及林地利用、水土保持、用藥施肥等許多不同面向，野生的咖啡或許還無法以市場經營的角度來討論。目前臺灣各地愈來愈多林農從事咖啡園經營，各縣市舉辦的咖啡競賽更是年年擴大，未來或許有機會推出許多具有地方特色風味的咖啡。此次我們專注在六龜地區不同環境的天然林下所產的咖啡豆進行杯測，讓進行相關研究的人員能夠對咖啡的品質與風味有更深層的了解與認識。☼



圖5 杯測實際操作一聞乾香。(龔冠寧 攝)



圖6 杯測實際操作一啜吸。(龔冠寧 攝)



六龜試驗林天然林下咖啡生長情形。(龔冠寧 攝)



檳榔林下間植咖啡。(龔冠寧 攝)