

大山水晶咖啡的傳奇 Legend of Taiwan Coffee

它不是什麼神奇的咖啡品種，也不是什麼專家來種的，憑藉著好山好水與鏗而不捨的精神，一對返鄉的城市夫妻創造出新的台灣咖啡傳奇。 By Nick Lin



女主人余芳霞

台灣算是咖啡的大消費國，尤其是幾大城市的消費量最多，余芳霞以前在台北經商時也愛喝咖啡，後來結束生意跟著先生李中生回到南投魚池時，就是想當個咖啡農夫；於是，他們到處去喝咖啡並問樹的品種怎麼來，也上網去問種咖啡需要注意些什麼；其實，他們連簡單的農夫耕作技巧都不會，還是附近的老農夫教他們的。

於是乎，他們在三年前買進了一批半成樹的咖啡樹，咖啡樹約要五年才能結實生產，李中生表示，「台灣早就有引進阿拉比卡的咖啡樹種，我們則是選擇其中的鐵比卡，從樹苗開始種起時間要花比較久，半成樹是切入的好時間點。」於是，他們這塊位在大山山腳下、落差有700公尺的地，種了約2000株的咖啡樹，獨特的陡坡地形與氣候條件，讓這裡的咖啡樹可以擁有日夜溫差10度的氣候與優良的土地排水性、加上水晶礦脈的獨特養分，還有李家夫妻所堅持無毒有機的種植法，

讓這批出現在魚池的咖啡嬌客樹，結出世界級的咖啡豆來。

一戰成名吸引咖啡教母

有了好的世界級咖啡豆，沒有世界級的人士來鑑定，可能也只是被當成一般的咖啡豆，尤其是來自台灣，一個喝很多但不是產地的國度，再說，台灣的烘焙技術呢？這些後段的咖啡生產與加工技術，李家夫妻當然也是土法煉鋼，加上不斷的實驗精神，成就了她們的淺烘焙技術，比較像是日式的頂級咖啡，適合一日多杯，且各種溫度都適合。

如果是本刊讀者應該還記得，我們在去年報導了虹吸咖啡大賽，最後是一位美女咖啡師陳潔儒代表台灣去日本出賽，她在那場比賽出奇兵，用來自台灣魚池的單一咖啡品種，而不是現在所流行的混合式咖啡品項，雖然最後是得到第二名，但是單一咖啡豆的實力，已經受到咖啡教母 Erna Knusten 的注意，特地飛到台灣來看咖啡的生產地。

咖啡教母 Erna 是世界精緻咖啡協會主席，去過世界 60 多個國家看咖啡豆，與咖啡農們親自溝通咖啡的種植，將咖啡豆從一般農產品提昇為高價商品，也收購她認為好的咖啡豆；會遠從舊金山飛來造訪台灣魚池咖啡，就是要回味她在比賽時所聞到的獨特香味，到底那是什麼味道呢？她的形容是，「我無法停下來，這像是天堂般的味道，那是黑巧克力的咖啡，我想全世界成千上萬的女人都會愛上，這是在美國我所沒嘗過的滋味！」

愉快的退休生活

咖啡教母 Erna 是余芳霞的偶像，能夠親自煮自己種植跟烘焙的咖啡給偶像喝，她感到無比的榮幸，於是也有人叫她是魚池咖啡教母。這位教母本來是要跟先生退休到鄉下當農夫的，而他們確實也過得很簡單，幾乎生活上所需要的食材她都自己種，一些叫不出來的瓜果，都是有機種植，非常的甜美與稀有。



魚池咖啡
大山水晶咖啡莊園
🏠 南投縣魚池鄉金天巷 16-9 號
☎ 0492899329
Email :tiffany.fish@msa.hinet.ent

- | | | |
|---|---|-------------------|
| 1 | 2 | 1. 咖啡屋 |
| | 3 | 2. 咖啡醋 |
| | 4 | 3. 咖啡與豆 |
| | | 4. 精緻咖啡理事長楊世沛與李中生 |

走進她們位在果園後方的房子，前面的車道還不能迴轉車子，房子裡頭像是一間咖啡畫廊，展示的都是女主人的畫作，客廳的長桌是招待客人之用的，一旁還有咖啡豆的一些手工機具，左邊的吧檯是女主人展現她的驕傲的地方。她可以用虹吸壺煮，但她偏好用獨特的沖泡法來泡咖啡，那就是先預泡咖啡粉20秒，也些膨脹了再沖水，這樣才可以萃取出咖啡脂，如再配合她所做的手工麵包，哇，這可不是一般農家生活的食物，像是五星級飯店的享受！甚至是非常稀有的咖啡醋，那也是你在他處所不會有的好滋味。

從一股對咖啡的熱情，堅持環保與手工種植與烘焙，造就出這個量不多卻已經世界聞名的大山水晶咖啡豆，李中生與余芳霞這對退休夫妻，以理想再次掀起魚池咖啡的知名度，而實在的好東西，或許生活就必須單純地像農夫，心境無界地像藝術家，才能造就出這個像是新創作的咖啡豆。 **ONE**

